

CORRIGE

TECHNOLOGIE ET LEGISLATION DES BOISSONS (20 points)

1) A quelle température sert-on les vins suivants : (2 pts)

- MADIRAN 89 : 17° / 18°
- L'ETOILE paille 95 : 6° / 8°
- CHENAS 04 : 13° / 14°
- PERRIER JOUET brut : 8°

2) De quel arbre est extraite l'écorce permettant d'obtenir des bouchons ? (1 pt)

Chêne liège

3) Quels pays en sont les principaux producteurs ? (1 pt)

Portugal Espagne

4) Quelles sont les mentions obligatoires portées sur une étiquette de vin AOC ? (5 pts)

- **AOC**
- **Degré en %**
- **Capacité de la bouteille**
- **Adresse de la mise en bouteille**
- **Fabriqué en France**
- **Présence de sulfites ou sulfates**

5) Citez un fromage régional accompagnant parfaitement ces vins : (4 pts)

CONDRIEU : **Rigotte Condrieu**
SANCERRE blanc : **Crottin de chavignol**
CHATEAU CHALON : **Comté**
GEWURZTRAMINER : **Munster**

6) Que signifie V.Q.P.R.D ? (1 pt)

Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée

7) Quelle est la région d'origine des bouteilles suivantes : (2 pts)

- CLAVELIN : **JURA**
- POT : **BEAUJOLAIS**
- FLUTE : **ALSACE**
- AMPHORE : **PROVENCE**

8) De quelle couleur sont les capsules congés ? (2 pts)

- des V.A.O.C : **verte**
- des VINS DE PAYS : **bleue**

9) Que signifie I.N.A.O. et quelle est l'année de sa création ? (1 pt)

Institut National des Appellations d'Origine créé en 1936

10) Que signifie D.G.D.D.I ? (1 pt)

Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 1 / 8

GESTION APPLIQUEE (20 POINTS)

I – Contrôle de la livraison (10 points)

La brasserie « Gambetta » propose une carte des vins comprenant de nombreux crus de la région de Bordeaux.

En tant que sommelier, vous avez passé commande (annexe 1) la semaine dernière. Ce jour le 26 / 4, vous avez reçu les colis accompagnés du bon de livraison et vous devez maintenant vérifier la facture n°510 V (annexe 2)

Quelles réclamations devez vous faire au fournisseur ? (4 pts)

■ **Indiquer l'erreur de calcul concernant le vin « Confran » 205,68 au lieu de 105,68.**

■ **Demander de bénéficier de la remise de 10%**

Quel document peut-il établir ? (3 pts)

Un avoir.

La brasserie peut-elle bénéficier d'un escompte ? (1 pt)

OUI

NON

Pourquoi ?(2 pts)

Règlement à crédit (à 30 jours)

II – Fiche de stock (2 pts)

Vous devez remplir la fiche de stock concernant la réception du vin de Bordeaux : « Margaux Fontarney 2002 » (annexe 3) (méthode CMUP) (2 pts)

ANNEXE 3

MARGAUX Fontarney A.O.C. 2002										
Dates	Libellés	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Qu	P.U.	Montant	Qu	P.U.	Montant	Qu	P.U.	Montant
1er avr	stock initial							8	6,20	49,60
03-avr	B.L. Coopérative de L.	24	6,00	144,00				32	6,05	193,60
1ère quinz.	Sortie en cave				28	6,05	169,40	4	6,05	24,20
25-avr	B.L. Coopérative de L.	18	6,65	119,70				22	6,54	143,90

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 2 / 8

III – Commercialisation (8 pts)

1) Un client vous sollicite pour un buffet de 32 personnes. Vous devez prévoir le nombre de bouteilles de vin rouge sachant qu'il sera servi une bouteille de vin pour 4 personnes et que vous comptez une bouteille supplémentaire en cas de convives supplémentaires. (2 pts)

1 bouteille pour 4 personnes $\implies 32/4 = 8$ bouteilles (1 pt)

Prévoir 1 bouteille en plus (si 4 personnes supplémentaires) $\implies 8 + 1 = 9$ bouteilles (1 pt)

2) Calculez le coût de revient global du buffet sachant que le coût matières H.T du poste de « cuisine » s'élève à 4 € par personne et que les postes divers (eau, jus d'orange, alcools) s'élèvent à 3 € par personne.

Coût de revient global du buffet : $(4 + 3) \times 32$ personnes = 224 € (2 pts)

3) Trouver le prix de vente H.T de ce buffet sachant que vous appliquez un coefficient multiplicateur de 4.

Coût matières	4 €	
Divers	3 €	
	<hr/>	
TOTAL	7 €	(2 pts)

$$7 \text{ €} \times 4 = \boxed{28 \text{ €}} \text{ par personne (2 pts)}$$

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 3 / 8