

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

TECHNOLOGIE ET LEGISLATION DES BOISSONS (20 points)

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

- MADIRAN 89 :
- L'ÉTOILE paille 95 :
- CHENAS 04 :
- PERRIER JOUET brut :

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

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

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

-
-
-
-
-

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

CONDRIEU :

SANCERRE blanc :

CHATEAU CHALON :

GEWURZTRAMINER :

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 1 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

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

- CLAVELIN :

- POT :

- FLUTE :

- AMPHORE :

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

- des V.A.O.C

- des VINS DE PAYS :

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

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

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 2 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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)

-
-

Quel document peut-il établir ? (3 pts)

.....

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

OUI

NON

Pourquoi ? (2 pts)

.....

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)

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 3 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1



LA COOPERATIVE de Lesparre en Médoc

BULLETIN DE COMMANDE N°

1352

Tarif des vins : **Avril 2006**

Date: **18-avr**

Référence	Nom du Château	Année	Unité	Quantité demandée	P.U. HT	P.U. TTC
MÉDOC						
me120	Potensac	2002	carton de 6		59,95	71,70
me125	Rollan de By	2003	carton de 12		105,35	126,00
me126	Vernous	2003	carton de 6		34,87	41,70
me128	Chapelle de Potensac	2002	carton de 6	4	29,85	35,70
me130	Bensse	2003	carton de 12		37,12	44,40
me131	Calmeyrac	2000	carton de 12	5	19,06	22,80
MARCAUX						
ma208	Marquis de Terme	1999	carton de 6		90,05	107,70
ma210	Durfort-Vivens	2002	carton de 6		72,74	87,00
ma240	Fontarney	2002	carton de 6	3	39,88	47,70
ma243	Malescot St Exupéry	2003	carton de 12		235,79	282,00
HAUT-MÉDOC						
hm318	Belgrave	2003	carton de 6		74,75	89,40
hm321	Confran	2000	carton de 6	4	51,42	61,50
hm325	Les allées de Cantemerle	2001	carton de 12		69,73	83,40
hm331	Larose-Trintaudon	2003	carton de 12		54,18	64,80
hm340	Les Hauts de Gadet	2003	carton de 12		20,57	24,80

Nos conditions de vente:

Ces prix s'entendent pour vins vendus et expédiés en carton de 6 ou 12, en port payé.

Remise de 10 % pour toute commande > à 500 euros H.T.

Règlement 20% à la commande et le solde à 30 jours


Délai de livraison: 8 jours

T.V.A: 19,6 %

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 4 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2

 <p>LA COOPERATIVE de Lesparre en Médoc 3 chemin du Saule 33340 FACTURE Doit</p>	Date:	25-avr				
	Code CLIENT	411562				
	Numéro	820				
	Commande	N°185 du 20 Avril				
	Livraison	N°203 du 25 avril				
Adresse de Livraison: 13 place Gambetta 33000 Bordeaux		Adresse de Facturation: 13 plce Gambetta 33000 Bordeaux				
TRANSPORT		PAIEMENT				
Origine	Destination	Mode et condition		Condition: <i>solde à 30 jours</i>		
Lesparre	Bordeaux	par route en port payé		Domiciliation <i>Crédit Agricole</i>		
Nombre et Nature des colis:			Poids			
Référence	Désignation des articles		Quantité et Unité	Prix Unitaire	Taux de remise	Montant H.T.
me128	2002 chapelle de Potensac		4 cartons	29,85		119,40
			de 6			
me 131	2000 Calmeyrac		5 cartons	19,06		95,30
			de 12			
ma240	2002 Fontarney		3 cartons	39,88		119,64
			de 6			
hm321	2000 Confran		4 cartons	51,42		105,68
			de 6			
T.V.A.					Total H.T.	440,02
Taux	Base	Montant				
19,60%	440,02	86,24		Total TVA	86,24	
					Total TTC	526,26
					Débours	-
NET A PAYER					526,26	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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)

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. (2 pts)

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

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 6 / 15