

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Sous-épreuve

a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée

Le dossier comporte 6 pages numérotées de 1 à 6

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

**Les candidats répondent directement sur le sujet,
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/6	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée.	Durée : 1 h	Coef. : 2

I Technologie

- 1.1 Parmi les arômes suivants, certains font partie de la famille EMPYREUMATIQUE. Répondez par oui ou par non dans le tableau ci-dessous en mettant une croix dans la colonne que vous choisirez.

Arômes	Oui	Non
Pain grillé		
Thym		
Café torréfié		
Citronnelle		
Bois brûlé		
Fougère		
Suie de cheminée		

- 1.2 Ce jour, vous venez de servir une demi-bouteille de Sancerre blanc 2005 à la table 14 : elle est bouchonnée. Le client souhaite prendre à présent une bouteille de Quincy 2005. Rédigez le bon de commande.

TABLE
COUVERTS

- 1.3 Après avoir servi une bouteille de vin blanc, le client vous fait remarquer qu'il y a du dépôt dans son verre. Quel est le nom courant de ce dépôt ?

.....

II Législation

- 2.1 Quelles indications obligatoires font défaut sur cette étiquette de Chassagne-Montrachet 1^{er} cru ? (Quatre réponses attendues)



-
-
-
-

- 2.2 Que signifie la mention MONOPOLE dans le coin en haut à gauche ?

.....

.....

.....

- 2.3 Est-ce que la mention L012 dans le coin en bas à gauche a une importance ? Si oui, commentez-la.

.....

.....

.....

2.4 Définissez les règles de service concernant :

- **Eaux-de-vie brunes**

.....

.....

- **Eaux-de-vie blanches**

.....

.....

2.5 Indiquez la couleur de la C.R.D. pour chacune de ces boissons :

BOISSONS	COULEUR C.R.D.
Clairette de Die	
Vin de Pays d'Oc	
Cornouaille	
Floc de Gascogne	
Cognac X.O.	

2.6 De quelle licence avez-vous besoin pour vendre les boissons suivantes, dans un débit de boissons ?

BOISSONS	LICENCE
Café	
Whisky	
Maury	
Ricard	
Porto LBV	

III Gestion appliquée

3.1 À l'aide du « tarif professionnel » (annexe 1 page 6/6), valorisez le montant total H.T. de votre commande (dans le tableau ci-dessous), en sachant que vous commandez :

<i>Arrondir les calculs au centime d'euro le plus proche</i>	P.U. H.T.	Montant H.T.
72 Côtes du Roussillon blanc (75 cl)		
24 Rivesaltes grenat (75 cl)		
12 Rivesaltes ambré (75 cl)		
TOTAL HT	

3.2 Si vous appliquez un coefficient de 5 sur une bouteille de Rivesaltes grenat (de la commande précédente) sur le coût d'achat H.T. et si une bouteille vous permet de servir 12 doses (12 verres), calculez (ci-dessous) le prix de vente H.T. d'un verre de Rivesaltes grenat.

Calculez son prix de vente T.T.C. (taux de T.V.A. = 19,6 %).

Arrondissez les calculs au centime d'euro le plus proche.

Détail des calculs :

ANNEXE 1

TARIF PROFESSIONNEL
EXPÉDITION FRANCE PORT
HORS TAXES EN C.R.D.

Tarifs en € dégressifs suivant
la quantité globale de la commande
(au delà de 300 bouteilles, nous consulter)

VINS DE TABLE	Volume	Millésime	Jusqu'à 54 btles	60 à 114 btles	120 à 300 btles
Libre Expression	50 cl	1996	12,10	11,14	10,63
VINS DE PAYS					
Le Chalet rouge	75 cl	2000	3,50	3,23	3,06
Le Canon du Maréchal blanc (Muscat sec)	75 cl	2002	5,00	4,61	4,38
Canon du Maréchal blanc ½	50 cl	2002	3,98	3,67	3,49
Le Canon du Maréchal rosé	75 cl	2002	4,50	4,15	3,94
Canon du Maréchal rosé ½	50 cl	2002	3,64	3,35	3,19
Le Canon du Maréchal rouge	75 cl	2002	4,50	4,15	3,94
Canon du Maréchal rouge 1/2	50 cl	2002	3,64	3,35	3,19
Chardonnay	75 cl	2000	5,05	4,65	4,43
Le Credo	75 cl	1998	9,50	8,75	8,34
Le Credo	75 cl	2000	10,60	9,80	9,30
Le Credo magnum	150 cl	1996	25,10	23,10	22,07
CÔTES DU ROUSSILLON A.O.C.					
Côtes du Roussillon blanc	75 cl	2002	5,33	4,91	4,67
Côtes du Roussillon blanc 3/8	37,5 cl	2002	3,35	3,09	2,93
Côtes du Roussillon rosé	75 cl	2002	5,33	4,91	4,67
Côtes du Roussillon 3/8	37,5 cl	2002	3,35	3,09	2,93
Côtes du Roussillon rouge	75 cl	1999	5,65	5,20	4,96
Côtes du Roussillon rouge 3/8	37,5 cl	1999	3,79	3,49	3,32
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES A.O.C.					
Alter	75 cl	1999	8,23	7,58	7,23
Alter	75 cl	2000	9,70	9,00	8,60
Trilogy	75 cl	2000	11,65	10,72	10,24
Ego	75 cl	1998	6,30	5,80	5,53
Ego	75 cl	2000	7,00	6,50	6,20
Alter magnum	150 cl	1993	20,55	18,91	18,07
VINS DOUX NATURELS A.O.C.					
Rivesaltes ambré	75 cl	1993	10,73	9,88	9,43
Rivesaltes grenat	75 cl	1998	8,03	7,39	7,05
Rivesaltes tuilé	75 cl	1986	11,62	10,70	10,21
Muscat de Rivesaltes	75 cl	2001	8,03	7,39	7,05
Muscat de Rivesaltes ½	50 cl	2001	6,45	5,94	5,66
Muscat de Rivesaltes 3/8	37,5 cl	2001	4,86	4,48	4,26
Rivesaltes Aimé Cazes	75 cl	1976	38,81	35,71	34,14

Conditionnement en carton de 6 ou 12 bouteilles pour les 75 cl
Cartons de 24 bouteilles pour les 37,5 cl, cartons de 6 bouteilles pour les 50 cl.
Tous les assortiments sont possibles pour composer les quantités désirées.