

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Sous-épreuve

a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée

Le dossier comporte 8 pages numérotées de 1 à 8

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 2008	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/8	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée.	Durée : 1 h	Coef. : 2
	MCSOMA0701	

I Technologie

1.1 Depuis 2007 deux nouvelles mentions obligatoires doivent figurer sur les étiquettes de vins, quelles sont-elles ?

-
-

1.2 Attribuer à chaque fromage sa boisson régionale.

Boissons régionales : Sancerre blanc, Irouléguay, Côtes d'Auvergne-Chanturgue, Cassis Blanc, Gevrey-Chambertin, Château-Chalon, Bière Jeanlain, Cheverny, Rosé Des Riceys, Saint-Péray

Fromage	Boisson régionale	Fromage	Boisson régionale
Sainte-Maure de Touraine		Époisses	
Saint-Nectaire		Comté	
Crottin de Chavignol		Maroilles	
Picodon de l'Ardèche		Banon	
Ossau-Iraty		Chaource	

1.3 De quelle région proviennent ces bouteilles ?

- Fillette :
- Pot :
- Flûte :
- Clavelin :

1.4 Qu'est-ce qu'une « aiguière » ?

-
-

1.5 Citer deux règles spécifiques au service du vin jaune.

-
-

1.6 Citer quatre raisons qui amènent un restaurant à employer un sommelier.

-
-
-
-

1.7 À quelle température doit-on servir les vins suivants ?

- Porto vintage :
- Beaujolais primeur :
- Pinot noir d'Alsace :
- Muscat de Noël (Rivesaltes) :

1.8 Donner la définition d'une « CAVE DU JOUR ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

II Législation des boissons

2.1- Quelle autorisation obligatoire doit obtenir une eau de source pour être commercialisée ?

.....
.....
.....

2.2 Quels titres de mouvement doivent accompagner les V.D.N. ?

.....
.....
.....

Pourquoi ?

.....
.....
.....

2.3 Les vins de pays et les vins d'appellation d'origine contrôlée doivent être agréés avant leur mise sur le marché. Cet agrément comporte deux procédures. Lesquelles ?

➤
.....
.....

➤
.....
.....

2.4 Quel pourcentage minimum d'alcool doivent avoir les vins de liqueur ?

.....
.....

2.5 Indiquer les modifications à apporter pour que cette étiquette soit conforme à la réglementation.

Domaine de la Métairie

Château RAOUL
Dénomination contrôlée

Mise en bouteille au domaine par le châtelain

Produce of France

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

III Gestion appliquée

Vous êtes sommelier au Restaurant « Étoile d'argent » situé Place du Marché à Dijon (Tél 03 80 64 45 12).

Le 15 mai 2008, vous venez de recevoir les tarifs (Annexe 1 ci-dessous) de votre fournisseur de champagne et vous devez passer commande de :

- 40 bouteilles de Cuvée sélection
- 12 bouteilles de Brut tradition
- 20 bouteilles de Cuvée rosée
- 35 bouteilles de demi-sec

- 3.1 Établir le bon de commande (**Document 1 à compléter, page 7/8, à rendre avec la copie**), tel que vous le remettrez à la signature au responsable du restaurant.
- 3.2 Remplir ensuite le chèque de règlement (**Document 2 à compléter, page 8/8, à rendre avec la copie**), tel que vous le remettrez à la signature au responsable du restaurant.
- 3.3 Mettre à jour la fiche de stock (**Document 3 à compléter, page 8/8, à rendre avec la copie**).

NB : Présenter les documents prêts à être signés par le responsable du restaurant.

ANNEXE 1

Champagne Faderate

19 rue des Pelots – 51190 LE MESNIL SUR OGER
Tél. 03 26 51 16 16 – Fax. 03 26 51 17 17

Les prix de nos champagnes rendus chez vous :

Prix à la bouteille T.T.C. port et emballage compris en Euros. Cartons de 6 bouteilles de préférence.
Tarifs valables jusqu'au 31/07/2008.
Tarif France métropolitaine (pour la Corse, merci de nous consulter).

CHAMPAGNE	De 12 à 17 bouteilles	De 18 à 29 Bouteilles	De 30 à 49 Bouteilles	De 50 à 95 Bouteilles	De 96 à 149 Bouteilles	150 et plus bouteilles
Confidence	23,90	23,70	23,40	22,90	22,60	22,30
Millésime 2000	16,60	16,40	16,10	15,60	15,30	15,00
Cuvée sélection	15,60	15,40	15,10	14,60	14,30	14,00
Cuvée rosée	16,60	16,40	16,10	15,60	15,30	15,00
Brut tradition	14,60	14,40	14,10	13,60	13,30	13,00
Demi-sec	14,60	14,40	14,10	13,60	13,30	11,00
½ bouteille brut	8,30	8,20	8,05	7,80	7,65	7,50
Magnum sélection	31,90	31,50	30,90	29,90	29,30	28,70

Je règle par chèque à l'ordre du **Champagne Faderate** ou je règle par carte bancaire sur notre site Internet <http://www.champagne.faderate.com>. Dans le premier cas, merci de glisser cette commande sous enveloppe accompagnée de votre règlement.

Société par Actions Simplifiée au capital de 212 500 € - Siège social : 51190 LE MESNIL SUR OGER
RCS : Chalon B379 144 444 – Code APE : 013z

Restaurant « Étoile d'argent »
 Place du marché
 21000 DIJON

BON DE COMMANDE

À le

Désignation	Quantité	Prix Unitaire	Montant T.T.C.
MONTANT FRANCO			
- Escompte s'il y a			
NET À PAYER			

Règlement :

- Par carte bancaire
- Par chèque bancaire sous escompte de 2 %

Signature

Arrondir au centime d'euro le plus proche.

DOCUMENT 2 à compléter – à rendre avec la copie

Crédit commercial de l'est

€

Payez contre ce chèque en euros €

Non endossable sauf au profit d'un établissement bancaire ou assimilé

à

Payable en France
 Crédit commercial de l'est
 2 avenue Georges Pompidou
 21000 DIJON

Chèque n° 7125522
 12211 4585225522
 L'Étoile d'argent
 Place du marché
 21000 DIJON

A

LE

signature

DOCUMENT 3 à compléter – à rendre avec la copie

CHAMPAGNE Millésime 2000						Méthode du CMUP après chaque entrée							
Dates	Libellés	ENTRÉE		SORTIE		STOCK							
		Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant			
5 mai	Stock initial							8	14,40	115,20			
7 mai	BL n° 123	24	15,00	360,00				32	14,85	475,20			
10 mai	Sortie en cave				28	14,85	415,80	4	14,85	59,40			
12 mai	BL n° 568	25	14,40	360,00									

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