

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

I Technologie

20 points

1.1 Depuis 2007 deux nouvelles mentions obligatoires doivent figurer sur les étiquettes de vins, quelles sont-elles ? **(2 points)**

- **Présence de sulfites**
- **Recommandation pour les femmes enceintes**

1.2 Attribuer à chaque fromage sa boisson régionale. **(5 points)**

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	<i>Cheverny</i>	Époisses	<i>Gevrey-Chambertin</i>
Saint-Nectaire	<i>Côtes d'Auvergne-Chanturgue</i>	Comté	<i>Château Chalon</i>
Crottin de Chavignol	<i>Sancerre blanc</i>	Maroilles	<i>Bière Jeanlain</i>
Picodon de l'Ardèche	<i>Saint Péray</i>	Banon	<i>Cassis blanc</i>
Ossau-Iraty	<i>Irouléguay</i>	Chaource	<i>Rosé des Riceys</i>

1.3 De quelle région proviennent ces bouteilles ? **(2 points)**

- Fillette : **LOIRE**
- Pot : **BEAUJOLAIS**
- Flûte : **ALSACE**
- Clavelin : **JURA**

1.4 Qu'est-ce qu'une « aiguière » ? **(1 point)**

Carafe à décanter de forme allongée, dont le bec est recouvert d'étain.

1.5 Citer deux règles spécifiques de service du vin jaune. **(2 points)**

- **Température de service entre 13 et 17°**
- **Passer le vin en carafe avant de le servir ou l'ouvrir éventuellement plusieurs heures à l'avance.**

Session 2008	CORRIGÉ	
MC SOMMELLERIE	Page 1/5	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée	Durée : 1 h	Coef. : 2
	MCSOMA0701	

- 1.6 Citer quatre raisons qui amènent un restaurant à employer un sommelier. **(4 points)**
- **Meilleure qualité de service du vin (conseil, suivi, service).**
 - **Augmentation des ventes de vins et boissons.**
 - **Possibilité d'adapter la vente aux exigences du moment (vin au verre, demi-bouteilles ou 50 cl ...).**
 - **Meilleur contrôle du stock.**
 - **Meilleure tenue de la carte des vins.**
 - **Meilleure rotation des stocks.**
 - **Amélioration du standing de l'établissement.**
 - **Valorisation du client et des vins**
 - **Accepter toute réponse cohérente**
- 1.7 À quelle température doit-on servir les vins suivants ? **(2 points)**
- Porto vintage : **16/17°**
 - Beaujolais primeur : **Accepter toute réponse entre 12 et 14°**
 - Pinot noir d'Alsace : **Accepter toute réponse entre 14 et 16°**
 - Muscat de Noël (Rivesaltes) : **8°**

1.8 Donner la définition d'une « CAVE DU JOUR ». **(2 points)**

Local ou meuble proche du restaurant où est entreposé à la bonne température de service un échantillonnage des vins de la carte du restaurant.

II Législation des boissons

10 points

- 2.1- Quelle autorisation obligatoire doit obtenir une eau de source pour être commercialisée ? **(1,5 point)**
- Elle ne peut être commercialisée qu'après avoir obtenu une autorisation préfectorale.**
- 2.2 Quels titres de mouvement doivent accompagner les V.D.N. ? **(3 points)**
- Ils doivent être accompagnés d'un document simplifié d'accompagnement (D.S.A.) ou capsulés à l'aide d'une capsule congé représentative de droit (C.R.D.) dont le timbre est de couleur orange.**
- Pourquoi ? **Car ils sont assujettis au régime fiscal des vins à A.O.C.**
- 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 points)**
- **Une analyse par un laboratoire agréé.**
 - **Une dégustation de contrôle par une commission de dégustation.**
- 2.4 Quel pourcentage minimum d'alcool doivent avoir les vins de liqueur ? **(0,5 point)**
- 15 % volume d'alcool**
- 2.5 Indiquer les modifications à apporter pour que cette étiquette soit conforme à la réglementation. **(0,5 point par réponse juste soit 3 points)**
- **Ajouter la contenance en cl.**
 - **Ajouter le titrage d'alcool.**
 - **Ajouter le nom et l'adresse de l'embouteilleur.**
 - **Ajouter la catégorie de l'appellation.**
 - **Contient des sulfites.**
 - **Prévention pour les femmes enceintes.**

III Gestion appliquée

10 points

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**), tel que vous le remettrez à la signature au responsable du restaurant.
- 3.2 Remplir ensuite le chèque de règlement (**Document 2 à compléter**), 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**).

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-charles.parte.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 **Dijon** le **15 mai 2008** (0,5 point)

Champagne Faderate
19 rue des Pelots
51190 LE MESNIL SUR OGER

(0,5 point)

Désignation	Quantité	Prix Unitaire	Montant T.T.C.
<i>Cuvée sélection</i>	40	15,10	604,00 (0,5 point)
<i>Cuvée rosée</i>	20	16,40	328,00 (0,5 point)
<i>Brut tradition</i>	12	14,60	175,20 (0,5 point)
<i>Demi-sec</i>	35	14,10	493,50 (0,5 point)
MONTANT FRANCO			1 600,70 (1 point)
- Escompte s'il y a			32,01 (1 point)
NET À PAYER			1 568,69 (1 point)

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

(2 points)

Crédit commercial de l'est

Tenir compte du N.A.P. du bon de commande

€ 1 568,69

(0,5 point)

Payez contre ce chèque en euros € Mille cinq cent soixante huit euros (0,5 point)

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

à Champagne Faderate

(0,5 point)

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. Dijon
LE 15/05/08
signature

(0,5 point)

DOCUMENT 3 À COMPLÉTER - à rendre avec la copie

(2 points)

		ENTRÉE			SORTIE			STOCK		
Dates	Libellés	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				29	14,46	419,40

Méthode du CMUP après chaque entrée

(0,5 point) (1 point) (0,5 point)

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

MC SOMMELLERIE

Épreuve EP2 - Technologie professionnelle

a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée

CORRIGÉ

MCSOMA0701