

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE E2

UNITÉ U2

ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

Le dossier comporte 13 pages numérotées 1 à 13.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 13 : .. Énoncé et documents à compléter et à rendre
avec la copie

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

**Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet.
Ces documents sont 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.

B.O. 42 du 25/11/99 - circulaire n°99-186 du 16/11/99

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

| MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE | SUJET | MCSOME21006 |
|---|--------------|-------------|
| Épreuve : E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2 | Session 2010 | Page 1/13 |
| | Durée : 3 h | Coef. : 5 |

SUJET
« BAR À VINS »

Le chef sommelier du « Bar à vins » de Toulouse recherche un commis sommelier.
Au cours de l'entretien de recrutement, il vous transmet le questionnaire qui suit et vous demande de le compléter.

PARTIE I
« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LÉGISLATION »
 (7 points)

1.1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Analyser chacune des références de l'extrait de carte des vins afin d'identifier les erreurs et apporter vos corrections.
 Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. (Rien à signaler) au regard de l'appellation.

| CARTE DES VINS | | PROPOSITIONS DE CORRECTIONS |
|----------------|---|-----------------------------|
| VINS BLANCS | | VINS BLANCS |
| 1 | A.O.C. Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de la Martinière | |
| 2 | A.O.V.D.Q.S. Coteaux d'Ancenis, cépage côté, Domaine des Galloires | |
| 3 | A.O.C. Sancerre, Domaine Serge Laloue | |
| 4 | A.O.C. Entre-deux-Mer, Château Bonnet, M. Lurton | |
| 5 | A.O.C. Château-Chalon, 2005, Domaine Grand Frères « en Beaumont » (62 cl) | |
| 6 | A.O.C. Sauternes, Château Haut-Bergeron, M. Lamothe | |
| 7 | A.O.C. Chablis, Montmains premier cru, Domaine William Fèvre | |

1.2 LÉGISLATION

1.2.1 Citer cinq critères réglementaires permettant de revendiquer une A.O.C.

-
-
-
-
-

1.2.2 Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer le type de licence minimum autorisant le service des boissons.

| Boisson | Licence 1 ^{ère} catégorie | Licence 2 ^{ème} catégorie | Licence 3 ^{ème} catégorie | Licence 4 ^{ème} catégorie |
|------------------|--|--|--|--|
| Banyuls | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Jus de pommes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vin | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vodka | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hydromel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

1.2.3 Que signifient les sigles suivants :

- O.D.G. :
- D.G.C.C.R.F. :
- C.R.D. :
- V.Q.P.R.D. :

1.2.4 Compléter le tableau suivant afin d'indiquer la couleur de la C.R.D. de chaque vin.

| Vin | Couleur de la C.R.D. | Vin | Couleur de la C.R.D. |
|---|-------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| « Meursault premier cru » 2000 blanc | | « Muscat de Frontignan » 2006 | |
| « Vin du Bugey mousseux Cerdon » | | « Vin de Pays de l'Ardèche » 2007 | |
| « Floc de Gascogne blanc » | | « Champagne demi- sec » | |

PARTIE II

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

(6 points)

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Donner la définition du vin.

.....

2.1.2 Donner le nom de la méthode utilisée pour l'élaboration du Beaujolais nouveau.

.....

2.1.3 Les vins rouges, obligatoirement issus de raisins qui ont une peau colorée, se teintent à une certaine étape de la vinification. Laquelle ?

.....

2.1.4 En quoi consiste le remuage en Champagne ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.1.5 Citer quatre cépages principaux autorisés pour l'élaboration des vins doux naturels.

•

•

•

•

2.1.6 Quels sont les deux principaux acides contenus dans un grain de raisin ?

-
-

2.1.7 Citer trois techniques d'élaboration des vins rosés.

-
-
-

2.1.8 Donner la définition d'une mistelle.

-
-

2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Citer les quatre catégories d'amers.

-
-
-
-

2.2.2 Quelle boisson peut faire référence au terme « oolong » ?

-

2.2.3 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la céréale de base de chaque boisson.

| Boisson | Céréale de base |
|---------|-----------------|
| Gin | |
| Saké | |
| Scotch | |
| Bourbon | |
| Rye | |

2.2.4 Dans le tableau ci-dessous, indiquer l'eau-de-vie de base pour chacun des cocktails.

| Cocktail | Eau-de-vie de base |
|------------|--------------------|
| White lady | |
| Side car | |
| Manhattan | |
| Mojito | |

2.2.5 Citer deux cidres qui bénéficient d'une A.O.C.

-
-

2.2.6 À l'occasion d'un repas, un client vous demande de lui proposer deux eaux minérales légèrement pétillantes et peu salées. Compléter le tableau ci-dessous.

| Extrait de la carte des eaux | Formuler la réponse en termes commerciaux : |
|------------------------------|---|
| Badoit verte | |
| Badoit rouge | |
| Perrier | |
| Eau de Perrier | |
| Évian | |
| Vichy Célestins | |

2.2.7 Donner la composition d'un café cappuccino.

.....

.....

2.2.8 Donner le taux minimum de sucre, en grammes par litre, autorisé pour l'élaboration :

- D'une liqueur :
- D'une crème :
- D'une crème de cassis :

2.2.9 Citer deux des éléments de base nécessaires à l'élaboration d'une bière.

-
-

PARTIE III
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »
(7 points)

VAL DE LOIRE

3.1 Citer quatre cépages permettant l'élaboration des vins blancs du vignoble du Val de Loire.

- •
- •

3.2 Citer trois dénominations géographiques de la Loire pouvant être rattachées à l'A.O.C. « Touraine ».

- •
-

BORDELAIS

3.3 Quel est le nom du cours d'eau favorisant la pourriture noble pour l'appellation « Sauternes » ?

.....

3.4 Citer trois crus classés des Graves A.O.C. « Pessac-Léognan ».

- •
-

SAVOIE

3.5 Citer quatre noms de communes pouvant compléter l'appellation A.O.C. « Vin de Savoie ».

- •
- •

JURA

3.6 Dans le tableau suivant, répondre aux affirmations suivantes en cochant les cases appropriées.

| Affirmation | Vrai | Faux |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Le vin de paille doit séjourner au maximum deux mois en fût de chêne. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Le vin jaune peut être élaboré à partir du cépage chardonnay. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Le vin jaune est commercialisé en bouteille appelée clavelin. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Il existe un vin de pays de Franche-Comté. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Le « Macvin du Jura » n'est élaboré qu'en vin blanc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

VALLÉE DU RHÔNE

3.7 Quelle appellation peut produire du vin de paille ?

.....

3.8 Compléter le tableau suivant en indiquant la ou les couleurs de production.

| Appellation | Couleur(s) | Appellation | Couleur(s) |
|-----------------------------|------------|--------------------------|------------|
| A.O.C. « Condrieu » | | A.O.C. « Saint-Joseph » | |
| A.O.C. « Lirac » | | A.O.C. « Vacqueyras » | |
| A.O.C. « Cornas » | | A.O.C. « Tavel » | |
| A.O.C. « Crozes-Hermitage » | | | |

PROVENCE

3.9 Citer trois départements de production des vins de Provence.

-
-
-

3.10 À quelle appellation rattache-t-on le Château Simone et le Domaine de la Crémade ?

.....

BOURGOGNE

3.11 Citer les sept lieux-dits de l'A.O.C. « Chablis grand cru ».

- •
- •
- •
-

3.12 Citer les trois grands crus de la commune de Chassagne-Montrachet.

- •
-

ALSACE

3.13 Citer le cépage de production de l'A.O.C. « Alsace Klevener de Heiligenstein ».

.....

3.14 Citer les quatre cépages autorisés pour l'élaboration de l'A.O.C. « Alsace Sélection de grains nobles ».

- •
- •

CHAMPAGNE

3.15 Citer les quatre principales zones de production de la Champagne viticole.

- •
- •

ROUSSILLON

3.16 L'aire A.O.C. « Collioure » peut produire des V.D.N. En citer deux.

- •

VINS ÉTRANGERS

3.17 Rattacher les appellations à leur pays d'origine dans le tableau ci-dessous.

Appellations : « Douro », « Baden », « Navarra », « Barolo »

| Pays d'origine | Appellation |
|----------------|-------------|
| Italie | |
| Portugal | |
| Allemagne | |
| Espagne | |