



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

<p style="text-align: center;">ÉPREUVE E2 UNITÉ U2 ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)</p>
--

Le dossier comporte 19 pages numérotées 1 à 19.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 19 : .. Énoncé et annexes à compléter et à rendre avec la copie

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

<p>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.</p>

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

<p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	MCSOME21405
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2014	Page 1/19
	Durée : 3 h	Coef. : 5

SUJET
RESTAURANT
« BLEU AZUR »

Vous faites partie des huit candidats au poste de commis sommelier dans un restaurant étoilé de la Côte d'Azur.

Afin de sélectionner le meilleur d'entre vous, le chef sommelier vous soumet à une évaluation de vos connaissances.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

PARTIE I

« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LEGISLATION »

Le chef sommelier vous demande de procéder au contrôle d'un extrait de la carte des vins avant qu'elle soit proposée à la clientèle.

1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
1	AOC Saint-Chinian Domaine Rimbert 2010	
2	AOC Côtes du Roussillon Villages Domaine Piquemal 2011 « Terre Brûlée »	
3	AOC Fitou 2010 Domaine Champs des Sœurs	
4	AOC Côte de Provence 2011 Château du Galoupet	
5	AOC Cassis-en-Provence 2009 La Ferme Blanche	
6	AOC Vin de Corse Ajaccio 2010 Cuvée Faustine Domaine Comte Abbaticci	
7	AOC Entre-deux-Mers 2011 Château les Arromans	
8	AOC Listrac-Médoc 2009 Château Fourcas-L'Hostein	

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
9	AOC Bordeaux 2010 « Aile d'Argent » Château Mouton-Rothschild	
10	AOC Chablis grand cru « Montée de Tonnerre » 2010 Domaine Vrignault	
11	AOC Volnay Santenots 2008 Domaine Rossignol	
12	AOC Vin d'Alsace Riesling 2005 « Kitterlé » Domaines Schlumberger	
13	AOC Chinon 2009 Domaine Olga Raffault	
14	AOC Châteaumeillant 2010 Domaine Henri Bourgeois	
15	AOC Étoile 2005 Domaine Montbourgeau	
16	AOC Ayze 2005 « Les Alpes » Domaine Belluard	
17	AOC Saint-Péray 2010 « Les Pins » Domaine Grippa	
18	AOC Côtes du Marmandais 2010 « Coucou Blanc » Domaine Elian Da Ros	
VINS ROUGES		VINS ROUGES
19	AOC Les Beaux de Provence 2011 Domaine Hauvette Cuvée Cornaline 2010	
20	AOC Coteaux varois 2010 Château de Fontlade « Vieilles Vignes »	
21	AOC Cabardès 2010 Château de Pennautier	

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
22	AOC Corbières-Boutenaque 2009 Château la Voulte-Gasparets Cuvée « Romain Pauc »	
23	AOC Yrouléguy 2009 Domaine Arretxea « Cuvée Haïtza »	
24	AOC Saussignac 2005 « Cuvée Noble » Château Richard	
25	AOC La Lande de Pommerol 2009 Château Belles Graves	
26	AOC Bordeaux 2011 Château Mothe du Barry	
27	AOC Pauillac 2005 Château Haut-Brion premier grand cru classé	
28	AOC Sancerre 2010 Domaine Chotard	
29	AOC Jasnières 2008 Domaine de Bellivière	
30	AOC Côte roannaise 2010 Domaine Serol « Les Originelles »	
31	AOC Corton-Charlemagne 2008 Bonneau Du Martray	
32	AOC Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru 2009 « Clos du Cailleret » Domaine Charton	
33	AOC Bourgogne Irancy 2009 Domaine Benoît Cantin	
34	AOC Pouilly-Vinzelles 2008 « Les Quarts » Domaine Breth Brothers	

MC SOMMELLERIE

SUJET

Durée : 3 h - Coef. 5

Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

MCSOME21405

Unité U2

Session 2014

Page 5/19

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
35	AOC Alsace Pinot noir 2010 Domaine Marc Anstotz	
36	AOC Arbois 2005 Stéphane Tissot « Les Bruyères »	
37	AOC Fleury 2010 ' »La Réserve » Villa Ponciago	
38	AOC Côte de Brouillis 2010 Château Thivin	
39	AOC Côte-Rôtie 2008 « La Germine » Domaine Duclaux	
40	AOC Côtes du Rhône Villages Rasteau 2011 Cave de Rasteau	
41	AOC Grignan-les-Adhémar 2011 Domaine Bonnetto-Fabrol	
42	AOC Bommès de Venise 2010 « Terres du Trias » Cave Balma Venitia	
43	AOC Vaqueyras 2009 « Les 2 Monardes » Domaine la Monardière	
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS
44	AOC Tavel 2011 Château D'Aquéria	
45	AOC Gigondas 2011 Domaine de Longue Toque	
46	AOC Châteauneuf-du-Pape 2011 Château la Nerthe	
47	AOC Anjou rosé 2010 Domaine Moulin Turquais	

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROSÉS (suite)		VINS ROSÉS (suite)
48	AOC Collioure 2011 Domaine de la Rectorie	
VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS
49	AOC Clairette de Bellegarde 2010 Domaine Mas Carlos	
50	Champagne Jacquesson grand cru Avize 2000 Blanc de noirs	

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Dans le tableau ci-dessous, préciser la couleur de la CRD pour chaque produit.

Produit	Couleur de la CRD
Rhum Trois Rivières, Rhum agricole de la Martinique	
Cognac Vieille Réserve Paul Giraud	
AOC Fronton « Folle d'Ambat » Domaine Le Roc	
Floc de Gascogne rosé Magnault	
IGP Pays de l'Hérault, Mas Daumas Gassac rouge	

1.2.2. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la licence de bar nécessaire pour servir chaque produit.

Produit	Licence correspondante
Cidre normand	
Pineau des Charentes	
Jus d'orange pressée	
Verre de Meursault	
Izarra	

1.2.3. Dans le tableau ci-dessous, indiquer si la mention qui doit figurer sur une carte des vins est obligatoire ou facultative.

Mention	Obligatoire	Facultative
Prix Net TTC - Service Compris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Millésime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contenance des flacons proposés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nom de l'exploitation viticole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Précision du classement (si vin classé)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Couleur du vin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mention : « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Appellation exacte du produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2.4. Que signifie le sigle ODG ?

-

1.2.5. Citer deux missions des ODG.

-
-

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

2.1.2 Quelle technique de vinification est préconisée pour l'obtention de vins primeurs ?

.....

2.1.3 Quel est le grammage minimum de sucre par litre de moût nécessaire avant mutage pour la réalisation des VDN ?

.....

2.1.4 Citer trois techniques permettant l'extraction de la couleur et des tanins lors de la macération.

-
-
-

2.1.5 Citer quatre maladies de la vigne et du vin.

-
-
-
-

2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Dans le tableau ci-dessous, placer dans la case correspondant au descriptif les eaux minérales naturelles suivantes :

Vittel - Badoit - Perrier - Évian - Volvic - Vichy

Eau plate la moins minéralisée :	Eau plate la plus minéralisée :
Eau gazeuse la moins minéralisée :	Eau gazeuse la plus minéralisée :

2.2.2 Citer deux facteurs qualitatifs qui interviennent dans la réalisation d'un café expresso.

-
-

2.2.3 Dans le schéma ci-dessous, classer en fonction de leur durée de touraillage les types de bières suivants :

Blonde - Blanche - Brune - Ambrée

	Type de bière
Durée de touraillage courte	
↓	
Durée de touraillage longue	

2.2.4 Dans le tableau ci-dessous, placer selon leur saveur dominante les ABV et ABA suivants :

Pontarlier - Suze - Martini Bianco - Lillet - Noilly Prat blanc - Byrrh

Saveur dominante	ABV	ABA
Sec		
Doux		
Amer		
Anisé		

2.2.5 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la couleur et le type d'élevage de chaque dénomination

Dénomination	Couleur	Type d'élevage
Rivesaltes ambré		
Maury rimage		
Rivesaltes tuilé		
Rivesaltes grenat		

2.2.6 Citer quatre eaux-de-vie des Charentes qui bénéficient de l'AOC ?

-
-
-
-

PARTIE III

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

Afin de vérifier votre connaissance des vignobles, le chef sommelier vous propose de répondre à un questionnaire.

ALSACE

3.1. Quelles sont les trois AOC régionales viticoles alsaciennes ?

-
-
-

3.2. Quels sont les cépages utilisés pour la production de vin « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles » ?

-
-
-
-

3.3. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

Affirmations	Vrai	Faux
Le millésime est obligatoire sur l'étiquette de l'AOC « Alsace vendanges tardives ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La chaptalisation est autorisée pour les « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le chardonnay est utilisé dans le crémant d'Alsace.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le sylvaner est employé dans l'AOC « Alsace Grand Cru Kaefferkopf ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le savagnin rosé est cultivé en Alsace.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'edelzwicker correspond à un assemblage de cépages produits dans l'AOC « Alsace ».	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHAMPAGNE

3.4. Dans le tableau ci-dessous, définir chaque terme relatif au champagne.

Terme	Définition
« 0 dosage »	
Cramant	
Dom Pérignon	
Coteaux Champenois	
Mathusalem	
Premier cru	

3.5. Citer quatre zones de production du champagne.

-
-
-
-

3.6. Quelle commune de Champagne peut produire les trois AOC champenoises ?

.....

JURA

3.7. Préciser les durées d'élevage minimum des produits suivants :

- Vin jaune :
- Vin de paille :

3.8. Quel est le nom de la mistelle franc-comtoise ?

.....

BOURGOGNE

3.9. Quelles sont les AOC grand cru communes à Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet ?

.....

3.10. Dans le tableau ci-dessous, préciser le cépage de chaque appellation.

Appellation	Cépage
Irancy	
Saint-Bris	
Bourgogne Vézelay	
Viré-Clessé	
La Tâche	
Montagny	
Meursault- Les Santenots	
Marsannay rosé	
Blagny	
Côte de Beaune-Villages	
Criots-Bâtard-Montrachet	
Bourgogne Tonnerre	

3.11. Citer les deux appellations grand cru produites sur la commune de Chambolle-Musigny.

-
-

3.12. Citer trois appellations communales du Mâconnais.

.....

.....

.....

3.13. Quelle appellation récente vient remplacer l'AOC « Bourgogne grand ordinaire » ?

.....

SAVOIE

3.14. Citer deux crus pouvant compléter l'appellation « Roussette de Savoie ».

-
-

3.15. Compléter le tableau ci-dessous.

Cépage	Appellation
	AOC « Vin de Savoie Ayze », AOC « Vin de Savoie Ayze moussoux »
Molette	
Roussanne	
	AOC « Vin de Savoie Arbin »

BEAUJOLAIS

3.16. Cocher les affirmations exactes.

- Regnié est l'appellation la plus ancienne.
- Chiroubles est le plus élevé, en altitude, des crus du Beaujolais.
- Morgon est l'appellation la plus étendue.
- Chénas est le plus petit des crus du Beaujolais.
- Moulin-à-Vent doit son nom à un moulin à vent classé.
- Saint-Amour est situé exclusivement en Saône-et-Loire.

VALLÉE DU RHÔNE

3.17. Citer trois appellations en vins effervescents produites dans la Vallée du Rhône.

-
-
-

3.18. Indiquer, dans le tableau suivant, les couleurs de chaque AOC.

AOC	Couleur(s)	AOC	Couleur(s)
Saint-Péray		Beaumes de Venise	
Cornas		Vinsobres	
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu		Château-Grillet	
Condrieu		Côtes du Rhône- Villages Signargues	
Gigondas		Tavel	

PROVENCE-CORSE

3.19. Citer un des principaux cépages de l'AOC « Les Baux-de-Provence » produite en rouge.

.....

3.20. Quelles sont les deux AOC communales de Corse ?

-
-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.21. Citer quatre AOC du Languedoc-Roussillon qui produisent des vins dans les trois couleurs ?

-
-
-
-

3.22. Trois communes du Roussillon ont donné leur nom à de célèbres VDN. Lesquelles ?

-
-
-

SUD-OUEST

3.23. En fonction de la liste proposée ci-dessous, préciser le cépage principal de chaque appellation dans le tableau ci-dessous.

Tannat - Mauzac - Duras - Sémillon - Fer servadou - Négrette - Gros manseng - Merlot

Appellation	Cépage principal	Appellation	Cépage principal
Marcillac		Jurançon sec	
Gaillac méthode ancestrale		Haut-Montravel	
Fronton		Montravel rouge	
Madiran		Gaillac rouge	

BORDELAIS

3.24. « Côtes de Bordeaux » est une appellation, mais six autres appellations intègrent aussi le nom « Côtes de Bordeaux ». Lister trois de ces AOC.

-
-
-

VALLÉE DE LA LOIRE

3.25. Quelles nouvelles dénominations géographiques peuvent dorénavant compléter l'appellation « Touraine » ?

-
-

3.26. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la ou les couleurs de production de chaque AOC en cochant les cases appropriées.

Appellation	Blanc	Rosé	Rouge
Savennières Roche aux Moines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jasnières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Touraine Noble Joué	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quincy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anjou Villages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VINS DU MONDE

3.27. Dans le tableau ci-dessous, placer chaque région productrice ou appellation face à son pays respectif.

Constantia - Victoria - Alentejo - Navarra - Barbaresco - Valais

Pays	Région productrice ou appellation	Pays	Région productrice ou appellation
Portugal		Espagne	
Italie		Afrique du Sud	
Australie		Suisse	