

LE SUJET EST COMPOSE DE DEUX SOUS-PARTIES (Durée : 2 heures – Coef. : 4) :

a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée

b) Analyse de la carte des vins

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

**L'usage de la calculatrice est autorisé.
L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.**

A) TECHNOLOGIE, LÉGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUÉE

Questions

1) Détermination de vos besoins d'approvisionnement: citez 4 raisons qui vous permettent de déterminer vos volumes d'approvisionnement pour un vin référencé sur votre carte des vins.

2) Après avoir servi une bouteille de vin blanc, le client vous appelle et vous fait remarquer qu'il y a du dépôt dans son verre. Que lui dites vous ?

3) Citez 4 fonctions essentielles d'un chef sommelier dans un restaurant.

 GROUPEMENT EST Mention complémentaire SESSION 2005	 S U J E T	 Tirages
 Spécialité : Sommelierie	 Coefficient : 10	
 Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle.	 Durée totale : 4 h	 Page 1/8
 Connaissance des vignobles et des vins.		
 1^{ère} partie : a et b		

4) Que signifient les sigles suivants : DGDDI, INAO, UDSF et CRD :

- DGDDI :
- INAO :
- UDSF :
- CRD :

5) Dans certains restaurant on pratique le droit de bouchon. De quoi s'agit-il et dans quelles circonstances peut-on faire usage de ce droit ?

6) Au cours du service d'une même table de 6 personnes, vous êtes amené à servir une deuxième bouteille de Château Latour 1983. Quelles sont les règles de service que vous devez observer ?

7) Vous devez servir un vin régional avec chacune de ces spécialités gastronomiques régionales de poissons. Compléter la colonne vins régionaux ainsi que la colonne spécialités régionales de...

Plats	Vins régionaux	Spécialités régionales de...
Brochet de l'III à la crème		
Quenelle de brochet Sauce Nantua		
Brochet au beurre blanc		
Matelote de brochet à la Messine		
Soufflé de brochet et d'écrevisse au vin jaune		
Brochet rôti au vinaigre d'Orléans		
Pochouse		
Pain de brochet aux huîtres d'Arcachon		

GROUPEMENT EST	Mention complémentaire	SESSION 2005	S U J E T	Tirages
Spécialité : Sommellerie			Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 2/8
Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. Connaissance des vignobles et des vins. 1^{ère} partie : a et b				

- 8) Donner un exemple pour lequel un restaurateur peut être condamné pour publicité mensongère ou fraudes concernant la vente des boissons ?
- 9) Qu'est-ce qu'un vin acheté en primeur ?
- 10) Vous venez de décanner un 2ème grand cru classé de Bordeaux dans le millésime 1986 : donnez 4 raisons à la pratique d'une décantation de vin rouge.
- 11) Vous devez faire la mise en place du poste café dans votre restaurant. En moyenne vous servez l'équivalent de 250 cafés expresso. Quelle quantité minimum de café moulu en kg devez vous prévoir pour votre mise en place ?
- 12) Citez tous les Vins de Pays de région français.
- 13) Quelles sont les dates de mise en vente des AOC primeurs et des Vins de Pays primeurs.
- 14) L'étiquetage des vins mousseux : expliquez à quels notions correspondent ces mentions.

Type	Teneur en sucre résiduel
Brut	
Demi-sec	

- 15) Que signifie la lettre « e » sur une étiquette ?

GROUPEMENT EST	Mention complémentaire	SESSION 2005	S U J E T	Tirages
Spécialité : Sommelierie Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. Connaissance des vignobles et des vins. 1^{ère} partie : a et b			Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 3/8

16) Précisez les horaires durant lesquels les cartes des mets et de boissons doivent être affichées à l'extérieur de l'établissement.

17) Expliquez cette mention que l'on peut lire sur un tarif de fournisseur en vins « Ces prix s'entendent Hors-taxe, franco »

GROUPEMENT EST	Mention complémentaire	SESSION 2005	S U J E T	Tirages
Spécialité : Sommelierie			Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. Connaissance des vignobles et des vins. 1^{ère} partie : a et b				Page 4/8

GESTION APPLIQUEE

Vous travaillez au restaurant « Le Cygne » comme sommelier.

- a) Compléter la fiche de stock du Champagne Ruinart brut en sachant que l'entreprise utilise la méthode du coût moyen unitaire pondéré calculé après chaque entrée ou sortie.
 b) Quel est le calcul du Coût moyen pondéré du 09/05/05 ?
 c) Quel est le calcul du Coût moyen pondéré du 21/05/05 ?

FICHE DE STOCK : CHAMPAGNE RUINART BRUT										
Date	Nature du Mouvement	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant
01/05/05	<u>Stock</u>							330	25,20	
7/05/05	Sortie				30	25,20				
9/05/05	Entrée	150	27,08							
14/05/05	Sortie				120					
18/05/05	Sortie				140					
21/05/05	Entrée	80	27,20							
22/05/05	Sortie				30					

Coût moyen pondéré du 09/05/05 :

Coût moyen pondéré du 21/05/05 :

 GROUPEMENT EST	 Mention complémentaire	 SESSION 2005	 S U J E T	 Tirages
Spécialité : Sommellerie Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. Connaissance des vignobles et des vins. 1^{ère} partie : a et b			Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 5/8

B) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous venez d'être embauché comme sommelier au restaurant « Chez Lucullus ».
Le directeur de restaurant vous demande de rechercher les erreurs sur l'extrait de la carte des vins afin de la corriger, en y apportant également vos observations quant à la législation actuelle.

- 1) rechercher et rectifier les erreurs de l'extrait de carte.
- 2) Faites vos remarques sur :
 - a. l'aspect commercial
 - b. et législatif de l'extrait de carte présenté

EXTRAIT DE CARTE	CORRECTION PROPOSÉE
<p><u>ALSACE - LORRAINE</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Alsace Pourriture noble Pinot gris 2001 AOC Klevner de Heiligenstein 2002 AOC Alsace Grand Cru Clos Sainte-Hune Riesling 2000</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Côtes de Toul Pinot noir 2001 AOC Alsace Rouge d'Ottrott 2002</p>	
<p><u>CHAMPAGNE</u></p> <p><u>Vins effervescents</u> Champagne Brut Bollinger Millésime 2003 Champagne Brut Impérial Moët&Chandon Crémant de Limoux</p>	
<p><u>JURA-SAVOIE</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Vin Jaune « Arbois » « Tissot » 2001 AOC Château Châlon « Château d'Arlay » 2002 AOC Etoile « vin de paille » 1998</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Côtes du Jura Trousseau 2001 AOC Vin de Savoie Chautagne Mondeuse 2002</p>	
<p><u>BOURGOGNE-BEAUJOLAIS</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Sauvignon de Saint-Bris 2003 AOC Chablis Grand Cru « Montée de Tonnerre » 1998 AOC Pouilly-Fumé 2002 AOC Aligoté de Bouzeron 2001</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Chiroubles 1999 AOC Clos de Tartre Grand Cru 2001 AOC Pomard 1999</p>	

GROUPEMENT EST Mention complémentaire SESSION 2005	S U J E T	Tirages
Spécialité : Sommellerie Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. Connaissance des vignobles et des vins. 1^{ère} partie : a et b	Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 6/8

<p><u>VALLÉE DU RHÔNE</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Ermitage AOC Château-Grillet</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Côtes-du-Rhône Villages Montmélian 1998 AOC Côte-Rôtie Vieilles Vignes de Marsanne AOC Châteauneuf-du-Pape</p> <p><u>VDN</u> AOC Côtes-du-Rhône Rasteau Rouge 2001</p>	
<p><u>PROVENCE – CORSE</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Palette Château Sainte Simone AOC Patrimoine Domaine Gentile 2000</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Cassis Blanc de Blancs Château de Fontblanche 2002 AOC Les Baux-de-Provence Château Romanin 2001</p>	
<p><u>LANGUEDOC-ROUSSILLON</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Picpoul de Pinet AOC Clairette du Languedoc Adissan 2002 AOC Corbières Château de Lastours</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Côtes du Roussillon Villages Les Aspres 2003 AOC Faugères Château des Estanilles 2001 AOC Collioure Cellier des Templiers 2002</p>	
<p><u>SUD-OUEST</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Jurançon, vin blanc sec, 2001 AOC Pacherenc du Vic Bihl 1999</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Côtes de Montravel 2001 AOC Bergerac Château des Eyssards 2002 AOC Côtes du Marmandais Clos du Baquey Elian da Ros 2003</p>	
<p><u>BORDEAUX</u></p> <p><u>Vins blancs</u> AOC Entre-de-Mers Haut Benauges Château Bertin 2002 AOC Sauternes Château Pape Clément 2000 AOC Monbazillac Château Monbazillac 2001</p> <p><u>Vins rouges</u> AOC Pomerol Pétrus 1996 AOC Pessac-Leognan Château Larrivet Haut-Brion AOC Bordeaux Grand Cru 2000 AOC Saint-Julien Cru classé Château Lynch Bages 1996</p>	

GROUPEMENT EST	Mention complémentaire	SESSION 2005	S U J E T	Tirages
<p>Spécialité : Sommelierie</p> <p>Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. Connaissance des vignobles et des vins. 1^{ère} partie : a et b</p>			<p>Coefficient : 10</p> <p>Durée totale : 4 h</p>	<p>Page 7/8</p>

<p><u>VALLEE DE LA LOIRE</u></p> <p><u>Vins blancs</u></p> <p>AOC Cour Cheverny « Sauvignon » 2001 AOC Gros-Plant du Pays-Nantais 2003 AOC Cabernet d'Anjou 2001 AOC Savernières la Roche des Moines 2000</p> <p><u>Vins rouges</u></p> <p>AOC Touraine Azay-le-Rideau 2003 AOC Quincy 1999 AOC Saint-Pourçain 2002 AOC Anjou-Villages Château de Tigné 2001</p>	
<p><u>VINS DE PAYS</u></p> <p><u>Vin rosé</u></p> <p>Gris de Gris, Listel 2000</p>	

Remarques sur l'aspect commercial de l'extrait de carte présenté :

Remarques pour ce qui concerne la réglementation :

GRUPEMENT EST Mention complémentaire SESSION 2005	S U J E T	Tirages
<p><u>Spécialité</u> : Sommellerie</p> <p><u>Épreuve</u> : E.P.2 - Technologie professionnelle. Connaissance des vignobles et des vins. 1^{ère} partie : a et b</p>	<p>Coefficient : 10 Durée totale : 4 h</p>	<p>Page 8/8</p>