

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.

TECHNOLOGIE – LÉGISLATION DES BOISSONS
GESTION APPLIQUÉE

A) Technologie – Législation des boissons

1) Quelle est la signification de chacun de ces sigles : AOVDQS, VDN, VMOPRD ? 3 points

AOVDQS, Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure.
V.D.N. Vin Doux Naturel.
V.M.Q.P.R.D. Vin Mousseux de Qualité Produit dans une Région Déterminée.

2) La classification des vins en France : Citez les catégories de la classification des Vins de Pays et donnez un exemple pour chacune d'elles. 3 points

VDP de Région. Exemple à l'appréciation du Jury
VDP de département. Exemple à l'appréciation du Jury
VDP de zone Exemple à l'appréciation du Jury

3) Lors de la réception de boissons vous constatez que les CRD sont différentes selon les produits. Que signifie le sigle CRD ? Citez le type de produit correspondant à la couleur de ces CRD.

3 points

<u>CRD</u>	Capsule Représentative des Droits
<u>Verte</u>	pour les V Q P R D
<u>Bleue</u>	pour les vins de table (vins de pays et vins de table)

4) Quel est le nom de l'insecte d'origine américaine qui détruit le vignoble français à la fin du XIX^e siècle ? 1 point

Phylloxera

5) Vous assurez le service des vins dans un restaurant. D'après vous, quelles vérifications essentielles devez-vous effectuer avant l'arrivée des premiers clients ? Citez-en quatre.

4 points

Propreté et netteté de la tenue professionnelle
Propreté et netteté de la verrerie sur table et carafes
Température adéquate de la cave du jour
Température adéquate des boissons du bar et des eaux
Machine à glaçons remplie
Mise en place à l'office du matériel nécessaire au bon déroulement du service (seau, carafe, etc...)
Mise à jour de la carte des vins (millésimes, vins épuisés...)
Affichage extérieur d'une liste de 5 vins minimum.
Choix et humidité des cigares (boîte à cigares)

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	C O R R I G E	
M.C. Sommelierie		Durée : 1 h 00	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée		<u>Coefficient : 2</u>	Page 1/3

**TECHNOLOGIE – LÉGISLATION DES BOISSONS
GESTION APPLIQUÉE**

6) Qu'appelle t-on une bouteille « couleuse » ?

1 point

Se dit d'une bouteille dont le bouchon se rétracte sous l'effet d'un refroidissement ou d'une sécheresse, le vin suinte entre le bouchon et le verre : le vin peut entraîner des micro-organismes dans la bouteille. Perte éventuelle de volume dans la bouteille. Oxydation possible.

7) Réception des marchandises. Citez 6 points de contrôle que vous devez pratiquer lors de la réception d'une livraison de vin.

3 points

Comparaison entre le bon de commande et le bon de livraison. Nombre de bouteilles livrées. Appellations des vins. Centilitrage des bouteilles. Millésime. Casse ou détérioration (étiquette, emballage). CRD ou titre de mouvement. Température des vins.

8) Vous devez servir un vin régional avec chacune des spécialités gastronomiques régionales de viande ci-dessous. Compléter la colonne "vins régionaux" ainsi que la colonne "spécialités régionales"

8 points

Plats	Vins régionaux	Spécialités régionales de ..
Pieds de porc à la Sainte-Ménéhould	A l'appréciation du jury	Champagne
Saucisse de Morteau aux lentilles	A l'appréciation du jury	Franche-Comté
Gardiane	A l'appréciation du jury	Languedoc-Roussillon
Cassoulet au confit de canard	A l'appréciation du jury	Sud-Ouest
Civet de lièvre aux spätzle	A l'appréciation du jury	Alsace
Bœuf Bourguignon	A l'appréciation du jury	Bourgogne
Entrecôte de bœuf de Bazas grillée aux cèpes	A l'appréciation du jury	Bordelais
Coq au vin de Chanturgues	A l'appréciation du jury	Auvergne

9) Citez les noms de deux sommeliers qui portent le titre de Meilleur Sommelier du Monde ?

2 points

A. Melkonian	(France)	1969	Meilleur Echanson
G. Vaccarini	(Italie)	1978	Meilleur Echanson
J.L. Pouteau	(France)	1983	
J.C Jambon	(France)	1986	
S.Dubs	(France)	1989	
P.Faure-Brac	(France)	1992	
S.Tasaki	(Japon)	1995	
M.Del Monego	(Allemagne)	1998	
O.Poussier	(France)	2000	
E. Bernardo	(Italie)	2004	

10) Au cours du service d'une même table de 6 personnes, vous êtes amené(e) à servir une deuxième bouteille de Château Margaux 1991. Quelles sont les règles de service que vous devez observer ?

2 points

Changer le verre de la personne qui doit goûter - Procéder à la décantation,
Faire goûter à la personne qui a commandé - Servir les autres convives.

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	C O R R I G E	
M.C. Sommellerie		Durée : 1 h 00	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée		Coefficient : 2	Page 2/3

TECHNOLOGIE – LÉGISLATION DES BOISSONS
GESTION APPLIQUÉE

B) Gestion appliquée

10 points

**1 point par ligne juste de la fiche de stock
1,5 point par justification du calcul pondéré**

Vous travaillez au restaurant « Aquitaine » comme sommelier.

- a) Compléter la fiche de stock du Château Larrivet-Haut-Brion 1998 en sachant que l'entreprise utilise la méthode du coût unitaire pondéré après chaque entrée ou sortie.
b) Quel est le calcul du coût moyen pondéré du 09/05/06 ?
c) Quel est le calcul du coût moyen pondéré du 21/05/06 ?

FICHE DE STOCK : CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION 1998 (PESSAC-LÉOGNAN)										
Date	Nature du Mouvement	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant
1/05/05	Stock							180	26,30	4734,00
7/05/05	Sortie				30	26,30	789,00	150	26,30	3945,00
9/05/05	Entrée	150	27,08	4062,00				300	26,69	8007,00
14/05/05	Sortie				120	26,69	3202,80	180	26,69	4804,20
18/05/05	Sortie				140	26,69	3736,60	40	26,69	1067,60
21/05/05	Entrée	80	27,20	2176,00				120	27,03	3243,60
22/05/05	Sortie				30	27,03	810,90	90	27,03	2432,70

- Coût moyen pondéré du 09/05/05 :
 $(3945,00 + 4062,00) / (150 + 150) = 26,69$

- Coût moyen pondéré du 21/05/05 :
 $(1067,60 + 2176,00) / (40 + 80) = 27,03$

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	C O R R I G E	
M.C. Sommelierie		Durée : 1 h 00	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée		Coefficient : 2	Page 3/3

CORRIGE

ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

1) Analyse de la carte des vins

33 points
(33 erreurs : 1 point par erreur signalée)

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

2) Faites vos remarques sur l'aspect commercial et législatif de la carte présentée.

a) En ce qui concerne la réglementation:

3 points

- La mention prix nets ou prix nets service ... % compris n'apparaît pas
- Pas de prix
- Le volume des bouteilles n'est pas indiqué
- Indiquer le Vol en % alcool pour les Vins de Pays

b) En ce qui concerne l'aspect commercial :

4 points

Erreurs d'orthographe (voir corrigé), mais aussi :

- Noms des viticulteurs ou des domaines
- Millésimes manquants
- Pas de vins au verre
- Pas de vins de la région Bordelaise
- Pas de vins d'autres pays que la France
- Présentation générale de la carte
- Pas de précisions sur les appellations concernant les régions viticoles (Vins d'Alsace, Vins de la Savoie,)

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	BARÈME	CORRIGÉ
M.C. Sommelierie		Durée : 1 h 00	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. b) Analyse de la carte des vins		Coefficient : 2	Page 1/4

CARTE DES VINS BLANCS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
1.	AOC Alsace Sylvaner, Cuvée particulière, 2002, Gustave Lorentz à Bergheim	Sylvaner
2.	AOC Alsace Grand Cru Schlossberg, Riesling, Domaine Weinbach, Colette Fallier à Kaysersberg	Manque le millésime qui est obligatoire
3.	AOVDQS Moselle, Réserve Particulière, 2004, Leisen à La Petite Hettange	
4.	AOC Château-Chalon, chardonnay, 1994, Berthet-Bondet 62cl	Chardonnay n'est pas un cépage admis pour Château Chalon (savagnin uniquement)
5.	AOC Chablis Grand Cru Vaudésir, 2001, Domaine William Fèvre à Chablis	
6.	AOC Chevalier Montrachet 1er Cru, 2001, Domaine Jean Charton à Puligny-Montrachet	Grand Cru et non Premier Cru
7.	AOC Bouzeron « Clos de la Fortune », 2003, Domaine Chanzy à Bouzeron	
8.	AOC Saint-Péray mousseux, 2004, Domaine de la Fauterie à Cornas	A classer dans les vins effervescents
9.	AOC Côtes du Rhône Village Sablet, 2004, Domaine du Parandou à Sablet	Villages avec un s
10.	AOC Picpoul de Pinet, 2004, Château Greysels	Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet
11.	Vin de Pays d'Oc, Chardonnay, 2004, Abbaye de Fontfroide à Narbonne	Classement à part. % TAV
12.	AOC Bergerac sec, 2003, Château de Fayolle à Sausignac	
13.	AOC Rosette Lyonnaise, moelleux, 2005, Domaine de Coutantice à Prignonrieux	Rosette Lyonnaise spécialité de Lyon
14.	AOC Jurançon Sec « liqueux », 2004, Domaine Cauhapé, Henri Ramoneteu à Moncin	Il ne peut pas être liqueux dans l'AOC Jurançon sec
15.	AOVDQS, Gros Plant du Pays Nantais sur lit, 2004, Domaine de la Papinière à Tillières	Lie et non lit
16.	AOC Pouilly-Fumet, 2003, André Dezat et Fils à Verdigny	Pouilly-Fumé
17.	AOC Sancerrois « Belle Dame », 2001, Domaine Vacheron à Sancerre	Sancerrois n'est pas une AOC

CARTE DES VINS ROSÉS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
18.	AOC Riceys, Morel Père et Fils, Les Riceys 2004	AOC Rosé des Riceys
19.	AOC Baujolais, 2004, Château de Vaurenard à Gleize	Beaujolais
20.	AOC Rosé de Provence, 2005, Cuvée Amiral Jacques de Cuers, Cave des Vignerons de Cogolin	Rosé de Provence n'est pas une Appellation mais un type de vin
21.	AOC Touraine-Noble-Jouët, gris, 2004, Bernard Blondeau à Saint-Avertin	Touraine-Noble-Joué

GROUPEMENT EST		SESSION 2006	BARÈME	CORRIGÉ
M.C. Sommelierie			Durée : 1 h 00	
			Coefficient : 2	Page 2/4

ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle.
b) Analyse de la carte des vins

	CARTE DES VINS ROUGES	PROPOSITIONS DE CORRECTION
22.	AOC Alsace Pinot noir, 2003, Jean-Marie Klein à Saint-Hippolyte	
23.	AOC L'Étoile, 2003, Domaine de Montbourgeau.	L'Étoile ne produit que des vins blancs
24.	AOC Vin de Savoie Chautagne, Mondeuse, 2004, Cave de Chautagne à Ruffieux	
25.	AOC Beaujolais nouveau tiré en primeur, 2009, Sélection Georges Duboeuf	Millésime
26.	AOC Gevrey-Champ-de-Bertin « Les Champs », 2001, Olivier Guyot à Marsannay-La-Côte	Gevrey-Chambertin
27.	AOC Savigny-Lès-Beaunes « Ba Liards », 2004, Maison Champy à Beaune	Savigny-Lès-Beaune. Beaune sans s
28.	AOC Mercurey Premier Cru Le Clos du Roy, Jean-Pierre Charton à Mercurey	
29.	AOC Côteaux de Tain L'Hermitage, Syrah, 2003, Cave de Tain L'Hermitage	Appellation non existante
30.	AOC Côte-Rotie « Brune et Rousse », 2004, Château d'Ampuis, E. Guigal à Ampuis	Brune et Blonde
31.	AOC Saint-Joseph, 2004, Domaine Vallet à Serrières	
32.	AOC Vacqueras « Seigneurs de Lauris », 2002, Arnoux et Fils à Vacqueras	Vacqueyras et non Vacqueras
33.	AOC Costières de Nîmes, 2005, Château Mas Neuf à Gallician	
34.	AOC Vin de Corse Côteaux du Cap Corse, 2005	
35.	AOC Côteaux Varois en Provence, 2005, Domaine de Triennes à Nans les Pins	Coteaux sans ^ sur le o.
36.	AOC Côtes du Roussillon « Vieilles Vignes », 2003, Clos des Fées à Vingrau	
37.	AOC Côtes de Marmandes, 2004, Le Cloître, Producteur de la Cave de Beaupuy à Beaupuy	Côtes du Marmandais
38.	AOC Tursan, 2004, Château Perchade à Payros-Cazauteis	AOVDQS Tursan
39.	AOC Quarts-de-Chaume 2001, Domaine de la Roche Moreau à Saint-Aubin-de-Luigné	Uniquement des vins blancs
40.	AOVDQS Orléans-Cléry « Clos Saint-Fiacre » 2002, à Mareau-aux-Prés	2 fois la même référence
41.	AOVDQS Orléans-Cléry « Clos Saint-Fiacre » 2002, à Mareau-aux-Prés	
42.	AOVDQS Côtes d'Auvergne Boudes, Gamay, Prestige, Sauvat à Boudes	

GROUPEMENT EST		SESSION 2006	BARÈME	CORRIGÉ
M.C. Sommellerie			Durée : 1 h 00	
			Coefficient : 2	Page 3/4
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. b) Analyse de la carte des vins				

	CARTE DES VINS EFFERVESCENTS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
43.	Champagne Dom Pérignon, blanc, brut, 1996, Ruinart	Moët et Chandon et non Ruinart
44.	AOC Crémant de Bourgogne, brut, Blanc de blanc, Vitteau-Alberti à Rully	Blanc de blancs un s à blanc
45.	AOC Clairette de Die, méthode traditionnelle, Brut, Pelissier à Vercheny	

	CARTE DES VDN - VDL	PROPOSITIONS DE CORRECTION
46.		
47.	VDN Rasteau, LBV, 2002, Domaine de Pisan à Rasteau	Rasteau, LBV (Late Bottled Vintage) réservé au Porto.
48.	VDN Muscat du Cap Corse, 2005, Domaine de Gioielli, Angeli à Macinaggio	

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	BARÈME	CORRIGÉ
M.C. Sommelierie		Durée : 1 h 00	Page 4/4
		Coefficient : 2	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. b) Analyse de la carte des vins			