

TECHNOLOGIE – LÉGISLATION DES BOISSONS
GESTION APPLIQUÉE

A) Technologie – Législation des boissons

- 1) Quelle est la signification de chacun de ces sigles : AOVDQS, VDN, VMQPRD ?

- 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) 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.

<u>CRD</u>	
<u>Verte</u>	
<u>Bleue</u>	

- 4) Quel est le nom de l'insecte d'origine américaine qui détruit le vignoble français à la fin du XIXe siècle ?

- 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.

-
-
-
-
-
-

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T	
M.C. Sommellerie		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 » ?

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

-
-
-
-
-
-

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"

Plats	Vins régionaux	Spécialités régionales de ..
Pieds de porc à la Sainte-Ménéhould		
Saucisse de Morteau aux lentilles		
Gardiane		
Cassoulet au confit de canard		
Civet de lièvre aux spätzle		
Bœuf Bourguignon		
Entrecôte de bœuf de Bazas grillée aux cèpes		
Coq au vin de Chanturgues		

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

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 ?

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T	
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 2/3

TECHNOLOGIE – LÉGISLATION DES BOISSONS
GESTION APPLIQUÉE

B) Gestion appliquée

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	
7/05/05	Sortie				30	26,30				
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	SESSION 2006	S U J E T	
M.C. Sommellerie		Durée : 1 h 00	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée		Coefficient : 2	Page 3/3

ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

1) Analyse de la carte des vins

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 :

b) En ce qui concerne l'aspect commercial :

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	SUJET	
M.C. Sommellerie		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 Silvaner, Cuvée particulière, 2002, Gustave Lorentz à Bergheim	
2.	AOC Alsace Grand Cru Schlossberg, Riesling, Domaine Weinbach, Colette Fallier à Kaysersberg	
3.	AOVDQS Moselle, Réserve Particulière, 2004, Leisen à La Petite Hettange	
4.	AOC Châteauneuf-Chalon, chardonnay, 1994, Berthet-Bondet 62cl	
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	
7.	AOC Bouzeron « Clos de la Fortune », 2003, Domaine Chanzy à Bouzeron	
8.	AOC Saint-Péray mousseux, 2004, Domaine de la Fauterie à Cornas	
9.	AOC Côtes du Rhône Village Sablet, 2004, Domaine du Parandou à Sablet	
10.	AOC Picpoul de Pinet, 2004, Château Greysels	
11.	Vin de Pays d'Oc, Chardonnay, 2004, Abbaye de Fontfroide à Narbonne	
12.	AOC Bergerac sec, 2003, Château de Fayolle à Saussignac	
13.	AOC Rosette Lyonnaise, moelleux, 2005, Domaine de Coutancie à Prignonrieux	
14.	AOC Jurançon Sec « liqueux », 2004, Domaine Cahapé, Henri Ramonteu à Moncin	
15.	AOVDQS, Gros Plant du Pays Nantais sur lit, 2004, Domaine de la Papinière à Tillières	
16.	AOC Pouilly-Fume, 2003, André Dezat et Fils à Verdigny	
17.	AOC Sancerrois « Belle Dame », 2001, Domaine Vaeheron à Sancerre	

	CARTE DES VINS ROSÉS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
18.	AOC Riceys, Morel Père et Fils, Les Riceys 2004	
19.	AOC Baujolois, 2004, Château de Vaurenard à Gleize	
20.	AOC Rosé de Provence, 2005, Cuvée Amiral Jacques de Cuers, Cave des Vignerons de Cogolin	
21.	AOC Touraine-Noble-Jouët, gris, 2004, Bernard Blondeau à Saint-Avertin	

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

	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.	
24.	AOC Vin de Savoie Chautagne, Mondeuse, 2004, Cave de Chautagne à Ruffieux	
25.	AOC Beaujolais nouveau tiré en primeur, 2009, Sélection Georges Duboeuf	
26.	AOC Gevrey-Champ-de-Bertin « Les Champs », 2001, Olivier Guyot à Marsannay-La-Côte	
27.	AOC Savigny-Lès-Beaunes « Ba Liards », 2004, Maison Champy à Beaune	
28.	AOC Mercurey Premier Cru Le Clos du Roy, Jean-Pierre Charon à Mercurey	
29.	AOC Coteaux de Tain L'Hermitage, Syrah, 2003, Cave de Tain L'Hermitage	
30.	AOC Côte-Rotie « Brune et Rousse », 2004, Château d'Ampuis, E. Guigal à Ampuis	
31.	AOC Saint-Joseph, 2004, Domaine Vallet à Serrières	
32.	AOC Vacqueras « Seigneurs de Lauris », 2002, Arnoux et Fils à Vacqueras	
33.	AOC Costières de Nîmes, 2005, Château Mas Neuf à Gallician	
34.	AOC Vin de Corse Coteaux du Cap Corse, 2005	
35.	AOC Côteaux Varois en Provence, 2005, Domaine de Triennes à Nans les Pins	
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	
38.	AOC Tursan, 2004, Château Perchade à Payros-Cazautes	
39.	AOC Quarts-de-Chaume 2001, Domaine de la Roche Moreau à Saint-Aubin-de-Luigné	
40.	AOVDQS Orléans-Cléry « Clos Saint-Fiacre » 2002, à Mareau-aux-Prés	
41.	AOVDQS Orléans-Cléry « Clos Saint-Fiacre » 2002, à Mareau-aux-Prés	
42.	AOVDQS Côtes d'Auvergne Boudes, Gamay, Prestige, Sauvât à Boudes	

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

	CARTE DES VINS EFFERVESCENTS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
43.	Champagne Dom Pérignon, blanc, brut, 1996, Ruinart	
44.	AOC Crémant de Bourgogne, brut, Blanc de blanc, Vitteau-Alberti à Rully	
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	
48.	VDN Muscat du Cap Corse, 2005, Domaine de Gioielli, Angei à Macinaggio	

SESSION 2006	SUJET
M.C. Sommellerie	Durée : 1 h 00
	Coefficient : 2

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