

## PARTIE I : 35 points

### 1.1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS - 25 points (1 point par ligne)

Votre employeur vous remet un extrait de la carte des vins de l'établissement. Le libellé et le positionnement de certaines références lui posent problème...

Il vous demande de l'examiner afin de déceler les éventuelles corrections à apporter.

Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. au regard de l'appellation.

L'absence de prix et de contenance est volontaire, aucune proposition n'est à faire.

LES VINS ROUGES		Propositions de corrections
<b>BORDEAUX</b>		
1	A.O.C. Bordeaux supérieur, Mouton-Cadet, 2005	R.A.S.
2	A.O.C. Médoc, Château Loudenne, 2000	R.A.S.
3	A.O.C. Pommérol, Château Lafleur, 2002	1 seul m à Pommérol.
<b>BOURGOGNE</b>		
4	A.O.C. Bourgogne mousseux	R.A.S.
5	A.O.C. Pomard, Domaine Rossignol, 2003	2 m à Pommard.
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
6	A.O.C. Saint-Péray, Alain Voge, 2006	Que des vins blancs.
<b>ROUSSILLON</b>		
7	A.O.C. Fitou, Cave des Vignerons de Fitou, 2004	C'est un vin du Languedoc.
<b>SUD-OUEST</b>		
8	A.O.C. Youléguay, Domaine Brana, 2003	lrouléguay avec un l.
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
9	A.O.C. Coteaux de Saumur, Cave coopérative de Saumur	Que des vins blancs liquoreux.
10	A.O.C. Cabernet d'Anjou, Domaine de Brissac, 2003	C'est un rosé demi-sec.
11	A.O.C. Jasnières, Domaine de Bélièvre, 2004	Que des vins blancs.
<b>LES VINS BLANCS</b>		
<b>BORDEAUX</b>		
12	A.O.C. Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Dourthe, 2005	R.A.S.
13	A.O.C. Sainte-Foie-Bordeaux, Château L'Enclos, 2001	Sainte-Foy
<b>BOURGOGNE</b>		
14	A.O.C. Musigny grand cru, Domaine Georges Roumier, 2002	R.A.S.
15	A.O.C. Reuilly, Clos des Messieurs, 2006	Vin du Val de Loire.
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>		
16	A.O.C. Château Grillet, 1998	R.A.S.
17	A.O.C. Tavel, Domaine d' Aqueria, 2007	Que des vins rosés.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	CORRIGÉ	MCSOME20907
Épreuve : E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2009	Page 1/8
	Durée : 3 h	Coef. : 5

LES VINS BLANCS (suite)		Propositions de corrections
<b>LANGUEDOC</b>		
18	A.O.C. Corbières-Boutenac, Domaine La Voulte-Gasparets, 2000	<i>Que des vins rouges.</i>
19	A.O.C. Faugères, Château des Fontanilles, 2005	R.A.S.
<b>PROVENCE</b>		
20	A.O.C. Côtes de Provence Fréjus, Château de Cabran, 2006	<i>Que des vins rouges ou rosés.</i>
<b>SAVOIE</b>		
21	A.O.C. Vin de Savoie Ayze, gringet, Domaine Belluard, 2005	R.A.S.
<b>SUD-OUEST</b>		
22	A.O.C. Tursan, Château de Bachen, 2005	<i>C'est une A.O.V.D.Q.S.</i>
23	A.O.C. Côtes de Duras, Domaine de Lulan, 2003	R.A.S.
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
24	A.O.C. Anjou-Villages, Château de Brissac, 2001	<i>Que des vins rouges.</i>
25	A.O.V.D.Q.S. Gros plan du Pays Nantais, Domaine Marquis de Goulaine	<i>T à la fin de Plant.</i>

## 1.2 LÉGISLATION - 10 points

Votre chef sommelier tient à vous préparer à un concours et vous demande de répondre à certaines questions...

1.2.1 Citer six mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette de vin.

**0,5 x 6 = 3 points**

- *Le nom de l'appellation.*
- *Le nom, adresse et qualité de l'embouteilleur.*
- *le volume nominal.*
- *Le titre alcoométrique volumique acquis.*
- *Le pays d'origine pour l'exportation.*
- *Le numéro du lot.*
- *Le message de prévention pour les femmes enceintes.*
- *Les produits allergènes.*

1.2.2 Donner le nom de la méthode d'élaboration des crémants français.

**0,5 point**

*La méthode traditionnelle.*

1.2.3 Citer une des mentions de dosage pouvant figurer sur l'étiquette d'une bouteille de crémant.

**0,5 point**

*Brut, sec, ou doux...*

1.2.4 Existe-t-il un vin de pays de région dans le nord-est de la France ?

**0,5 point**

*Non.*

1.2.5 Citer cinq critères permettant de revendiquer une A.O.C.

**0,5 x 5 = 2,5 points**

- Aire géographique délimitée.
- Encépagement autorisé.
- Rendement de base.
- Titre alcoométrique volumique minimum (naturel).
- Méthodes de taille, de culture, de vinification.
- Dégustation obligatoire.

1.2.6 Citer les différentes catégories (ou statuts) de vins définies par la communauté européenne. Donner la signification des sigles employés.

**0,5 x 2 = 1 point**

V.Q.P.R.D. (Vin de qualité produit dans une région déterminée) et V.D.T. (Vin de table).

1.2.7 Citer les différentes catégories (ou statuts) de vins définies par la législation française. Donner la signification des sigles employés.

**0,5 x 4 = 2 points**

A.O.V.D.Q.S. (Appellation d'origine vin de qualité supérieure).

A.O.C. (Appellation d'origine contrôlée).

V.D.T. (Vin de table).

V.D.P. (Vin de pays).

CRDP LORRAINE

## PARTIE II : 30 points

### 2.1 ŒNOLOGIE - 20 points

2.1.1 Compléter le tableau suivant en définissant les termes œnologiques.

1 x 4 = 4 points

Termes œnologiques	Définition
Blanc de noirs	Vin blanc élaboré uniquement à partir de raisins rouges.
Coulure	Maladie de la vigne.
Distillat	Produit de la distillation.
Bonde	Pièce tronconique en bois, en caoutchouc, en verre ou en matière synthétique, servant à boucher l'orifice de remplissage des tonneaux.

2.1.2 Compléter le tableau suivant en retrouvant le terme œnologique correspondant à la définition.

1 x 4 = 4 points

Termes œnologiques	Définition
Acescence	Maladie du vin, appelée aussi piqure acétique.
Pourriture grise Mildiou Oïdium	Une des maladies de la vigne liée à un champignon.
Clairat	Vin rouge léger en couleur, issu d'une macération courte et de faible intensité.
Douelle	Planche en chêne fendu ou scié formant avec d'autres le corps d'un tonneau.

2.1.3 Pour accompagner une assiette d'huîtres, vous suggérez un vin tranquille ou perlant. Quelle est la différence entre les deux ?

2 points

Un vin tranquille ne possède pas de CO<sub>2</sub>, alors que le vin perlant en contient légèrement.

2.1.4 Lors du service d'un vin blanc, un client vous fait remarquer la présence de dépôt cristallisé...

1 x 2 = 2 points

Quel terme définit ce dépôt ? La gravelle.

De quoi se compose-t-il ? De bitartrate de potassium.

2.1.5 Quel est le rôle de la surface foliaire sur un pied de vigne ?

1 x 2 = 2 points

Permet la photosynthèse et l'alimentation en sucre.

2.1.6 Quel mot évoque l'évaporation des alcools lors du vieillissement des eaux-de-vie ?

2 points

La part des anges.

2.1.7 Lors de quelle vinification pratique-t-on le pigeage ? En quoi consiste-t-il ?

2 points

La vinification en rouge. Il consiste à casser et à réhumidifier le chapeau.

2.1.8 Lors de quelle méthode de vinification pratique-t-on le dégorgement ?

2 points

La méthode traditionnelle ou champenoise.

## 2.2 AUTRES BOISSONS - 10 points

Votre chef sommelier envisage de vous laisser prendre la commande des autres boissons. Afin de savoir s'il peut vous laisser faire seul, il tient à tester vos connaissances. Il vous demande de répondre à un certain nombre de questions...

2.2.1 Quel est le V.D.L. en A.O.C. situé dans la région de l'Armagnac ?

1 point

*Le Floc de Gascogne.*

2.2.2 Citer les départements sur lesquels s'étend la zone de production du Cognac.

0,5 x 4 = 2 points

*Charente, Charente-Maritime, Dordogne, et Deux-Sèvres.*

2.2.3 Compléter le tableau suivant pour indiquer les fruits ou plantes servant à l'élaboration des boissons.

0,5 x 6 = 3 points

Boissons	Fruits ou plantes
Amaretto	<i>Amande</i>
Tequila	<i>Agave</i>
Kahlua	<i>Café</i>
Grand Marnier	<i>Écorces d'orange</i>
Marasquin	<i>Cerises</i>
Rhum agricole	<i>Canne à sucre</i>

2.2.4 Compléter le tableau suivant en utilisant les catégories énumérées ci-dessous :

0,5 x 4 = 2 points

V.D.N.                      A.B.V. vermouth                      A.B.A. bitter  
A.B.V. quinquina                      A.B.A. gentiane                      V.D.L.

Produits	Catégories
Avèze	<i>A.B.A. gentiane</i>
Ambassadeur	<i>A.B.V. quinquina</i>
Chambéry	<i>A.B.V. vermouth</i>
Clacquesin	<i>A.B.A. bitter</i>

2.2.5 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le type et la région d'origine de chaque eau.

0,25 x 4 = 2 points

Eau	Plate	Gazéux	Région
Évian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Rhône-Alpes/Savoie</i>
Carola rouge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Alsace</i>
Contrex	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<i>Vosges/Lorraine</i>
Chateldon	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<i>Auvergne</i>

## PARTIE III : 35 points

Le concours approche. Vous devez être prêt à affronter les questions relatives aux vignobles. Afin de parfaire votre entraînement, le chef sommelier vous remet une série de questions qu'il pense être très proches de celles qui vous seront posées lors de l'épreuve...

### BORDEAUX

3.1 Citer six A.O.C. (hors appellations régionales) du vignoble bordelais situées entre la Dordogne et la Garonne.

**0,5 x 6 = 3 points**

- *Entre-Deux-Mers.*
- *Premières Côtes de Bordeaux.*
- *Côtes de Bordeaux Saint-Macaire.*
- *Loupiac.*
- *Cadillac.*
- *Graves de Vayres.*
- *Entre-Deux-Mers Haut-Benauge.*
- *Sainte-Foy-Bordeaux.*
- *Sainte-Croix-du-Mont.*

3.2 Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer le cépage dominant de chaque appellation.  
**1,5 point**

Appellation	Cépage dominant
Côtes de Castillon	<i>Merlot</i>
Pessac-Léognan blanc	<i>Sauvignon</i>
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire blanc	<i>Sémillon</i>

### SUD-OUEST

3.3 Quelles sont les appellations pouvant produire des vins moelleux ou liquoreux dans le département des Pyrénées-Atlantiques ?

**1 point**

*Jurançon, Pacherenc du Vic-Bilh.*

### LANGUEDOC

3.4 Citer tous les V.D.N. du Languedoc en précisant pour chacun la ou les couleurs de production.

**0,5 x 4 = 2 points**

*Muscat de Lunel : blanc.*

*Muscat de Saint-Jean-de-Minervois : blanc.*

*Muscat de Mireval : blanc.*

*Muscat de Frontignan (et éventuellement : Frontignan ou Vin de Frontignan) : blanc.*

### ROUSSILLON

3.5 Sur quelles communes se trouve l'A.O.C. Banyuls ?

**0,5 x 4 = 2 points**

*Collioure, Banyuls, Port-Vendres, Cerbère.*

### PROVENCE

3.6 Citer les appellations de Provence pouvant produire les trois couleurs (blanc, rouge et rosé).

**0,5 x 8 = 4 points**

*Côtes de Provence Coteaux d'Aix-en-Provence.*

*Palette Cassis.*

*Bandol Coteaux varois en Provence.*

*Bellet Coteaux de Pierrevert.*

## CORSE

---

3.7 Citer deux cépages typiquement corses pour l'élaboration des vins rouges.  
0,5 x 2 = 1 point

*Nielluccio et sciaccarello.*

3.8 Quel est le cépage dominant pour l'A.O.C. Vin de Corse en blanc ?  
0,5 point

*Vermentino ou malvoisie de Corse.*

## CÔTES DU RHÔNE

---

3.9 Quels sont les crus des Côtes du Rhône pouvant produire des vins rosés ?  
0,5 x 4 = 2 points

*Lirac Tavel.  
Gigondas Vacqueyras.*

3.10 Indiquer la couleur de production des A.O.C. en complétant le tableau ci-dessous.  
0,5 x 3 = 1,5 point

A.O.C.	Couleur(s)
Château Grillet	<i>Blanc</i>
Hermitage	<i>Blanc, rouge</i>
Beaumes de Venise	<i>Rouge</i>

## BEAUJOLAIS

---

3.11 Citer cinq crus du Beaujolais.  
0,5 x 5 = 2,5 points

*Saint-Amour Juliéнас Chénas  
Moulin à Vent Fleurie Chiroubles  
Morgon Régnié Côte de Brouilly  
Brouilly.*

## BOURGOGNE

---

3.12 Quelle appellation du département de l'Yonne est uniquement produite en rouge ?  
0,5 point

*L'A.O.C. Irancy.*

3.13 Compléter le tableau ci-dessous.  
0,5 x 2 = 1 point

A.O.C.	Couleur(s)	Cépage(s)
Bourgogne Passe-tout-grains	<i>Rouge et rosé</i>	<i>Minimum 1/3 de pinot noir le reste en gamay.</i>

3.14 Quels sont les grands crus produits sur la commune de Pernand-Vergelesses ?  
0,5 x 3 = 1,5 point

*Corton, Corton-Charlemagne, Charlemagne.*

## SAVOIE

---

3.15 L'A.O.C. Vin de Savoie peut être suivie d'un nom de cru. Citer quatre crus qui ne peuvent produire que des vins blancs.  
0,5 x 4 = 2 points

*Marignan, Ripaille, Marin, Chignin-Bergeron (ou Bergeron), Ayze.*

**JURA**

3.16 Quelles sont les appellations pouvant produire du vin jaune ?

**0,5 x 5 = 2,5 points**

*Côtes du Jura      Arbois  
Arbois Pupillin      L'Étoile  
Château-Chalon.*

**ALSACE - LORRAINE**

3.17 Dans le tableau ci-dessous, citer une A.O.C. et une A.O.V.D.Q.S. du vignoble lorrain en précisant la couleur de production.

**0,5 x 2 = 1 point**

Appellations	Couleur(s)
<i>A.O.C. Côtes de Toul</i>	<i>Rouge, rosé, blanc, et gris</i>
<i>A.O.V.D.Q.S. Moselle</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>

3.18 Sur quelle A.O.C. peut-on trouver du savagnin rose ?

**1 point**

*Sur l'A.O.C. Alsace Klevener de Heiligenstein.*

**CHAMPAGNE**

3.19 Combien doit-on obtenir de litres de moût avec quatre mille kilogrammes de raisins ?

**0,5 point**

*2 550 litres.*

3.20 Pourquoi utilise-t-on la liqueur de tirage en Champagne ?

**0,5 point**

*Pour provoquer la seconde fermentation.*

**VALLÉE DE LA LOIRE**

3.21 Citer deux A.O.C « tranquilles » en rosé demi-sec.

**1 point**

*Cabernet d'Anjou, Cabernet de Saumur, Rosé d'Anjou.*

3.22 Citer cinq appellations du Centre pouvant produire des vins blancs.

**0,5 x 5 = 2,5 points**

*Sancerre                  Menetou-Salon                  Pouilly-fumé  
Quincy                  Reuilly                          Coteaux du Giennois  
Pouilly sur Loire.*



**E3 ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL**

**Partie orale - 25 minutes**

Contrôle ponctuel

**Nom du candidat :** .....

MODALITÉS :

Le dossier constitué par le candidat comprend :

- une partie administrative qui regroupe les documents permettant de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation en entreprise (attestations de stages, nature des entreprises d'accueil).
- des fiches descriptives de situations professionnelles :

- fiche n° 1 : présentation de l'entreprise (forme juridique, localisation, organigramme, clientèle, etc....)

- fiche n° 2 : animation d'un point de vente

Le candidat présente une action commerciale mettant en avant les vins ou autres boissons servis dans l'entreprise. Cette action détaillée met en évidence les objectifs de l'entreprise, les moyens mis en œuvre pour les atteindre et le résultat. Le candidat présente le calendrier de l'action, les moyens retenus, une analyse simple des résultats, puis explique les points positifs et négatifs de cette action.

- fiche n° 3 : réception et contrôle des marchandises

Le candidat présente une action de réception et contrôle de marchandises, telle qu'elle se pratique dans l'entreprise. Il étudie les moyens mis en œuvre et analyse la technique utilisée.

En conclusion, il apporte un avis sur cette phase de contrôle et son incidence sur la gestion des stocks de l'entreprise.

<b>Critères d'évaluations</b>		<b>Points</b>	<b>Note</b>
Lisibilité et structure du dossier		2	
Description des activités présentées, des contraintes et des résultats obtenus		5	
Utilisation des termes professionnels		5	
Bilan personnel		8	
Capacité à présenter son activité professionnelle		20	
Aptitude à analyser des situations professionnelles, à faire part des problèmes ou des contraintes rencontrées et en tirer un bilan personnel succinct		10	
Aptitude à communiquer avec le jury		10	
<b>TOTAL sur 60</b>			

Noms des évaluateurs	Signature
	Qualité

# MC SOMMELLERIE

## Grille récapitulative

Contrôle ponctuel

NOM DU CANDIDAT : .....

Centre d'examen : .....

### GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES

En Contrôle ponctuel

<b>E1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES BOISSONS</b>		<b>/80</b>
ATELIER D'ANALYSE SENSORIELLE	/ 24	
ATELIER DE COMMERCIALISATION EN FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE	/ 32	
ATELIER DE SERVICE DES BOISSONS	/ 24	
<b>E3 ÉVALUATION DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL</b>		<b>/ 60</b>