

Métier N4

SOMMELLERIE

SUJET

Sélections régionales 2012


world skills
France
42^{es} Olympiades des Métiers


AUVERGNE
la région juste et grande

SOMMAIRE

A. Planning horaire général et prévisionnel (sur une base de 6 candidats).....	3
B. Jour 1 : planning horaire	4
<u>Atelier n° 1 : Législation : la reconnaissance des bouteilles</u>	<u>5/6</u>
<u>Atelier n° 2 : Service des boissons : Bar</u>	<u>7/8</u>
<u>Atelier n° 3 : Connaissances gastronomiques : boissons et fromages</u>	<u>9/10</u>
<u>Atelier n° 4 : Analyse sensorielle d'un vin blanc</u>	<u>11/12</u>
<u>Atelier n° 5 : Argumentation commerciale.....</u>	<u>12/14</u>
<u>Atelier n° 6 : Service des vins</u>	<u>14/16</u>
C. Jour 2 : planning horaire	17
<u>Atelier n° 7 : Connaissances des boissons : les vins étrangers</u>	<u>18/18</u>
<u>Atelier n° 8 : Législation : les bouteilles mal étiquetées</u>	<u>20/20</u>
<u>Atelier n° 9 : Connaissances des boissons : les eaux minérales</u>	<u>22/22</u>
<u>Atelier n° 10 : Commercialisation : proposition d'un vin</u>	<u>24/25</u>
<u>Atelier n° 11 : Commercialisation : Animation d'un point de vente.....</u>	<u>26/26</u>
D. Annexes : Barème de correction	27

Vous trouverez dans ce document le sujet des sélections régionales, qui permettra aux meilleurs candidats d'être retenus pour participer aux Finales Nationales de Clermont-Ferrand (Auvergne), du 22 au 24 novembre 2012 !

Bonne chance et bon courage à tous pour cette magnifique aventure...

A. Planning récapitulatif

**DUREE TOTALE DE
L'ÉPREUVE : 8h00**

Horaires	Descriptifs
1^{er} jour	
8h 30	- Appel des candidats en tenue - Explications des épreuves de la journée
9h 00 – 10 h 00	Ateliers n° 1 et n° 2
10h 30 – 11h 30	Ateliers n° 3 et n° 4
11h 30 – 14h 00	Pause déjeuner du jury et des candidats
14h 00 – 16h 50	Ateliers n° 5 et n° 6
2^{ème} jour	
8h 30	- Appel des candidats en tenue - Explications des épreuves de la journée
9h 00 – 10h 00	Ateliers n°7 et n°8
10h 30 - 11 h 30	Ateliers n° 9 et n° 10
12h 40 – 14h 00	Pause déjeuner du jury et des candidats
14h 00 – 15h 00	Atelier n° 11
15h 15 – 16h 15	Correction Atelier n° 11
16h 35 – 17h 15	Comptabilisation des résultats
Vers 18h 00	- Proclamation des résultats - Constitution de l'équipe région

B. Jour 1 : planning des ateliers

- 8h 30 : Appel des candidats (en tenue) – Explications des épreuves du jour.
- 8h 30 : Mise en place des épreuves n° 1 & 2

Ateliers 1 & 2 : Législation - Bar

Horaire	Législation Reconnaissance des bouteilles 10' 1 jury non professionnel	Bar Service d'une boisson 10' 1 jury de 2 professionnels
9h – 9h 10	A	F
9h 10 – 9h 20	B	E
9h 20 – 9h 30	C	A
9h 30 – 9h 40	D	B
9h 40 – 9h 50	E	C
9h 50 – 10h 00	F	D

- 10 h 00 : Pause pour les candidats. Mise en place des épreuves 3 et 4

Ateliers 3 & 4 : La France gastronomique – Analyse sensorielle

Horaire	Culture gastronomique Reconnaissance de fromages Accords mets/boissons 10 ' 1 jury non professionnel	Analyse sensorielle Vin Blanc 10 ' 1 jury de 2 professionnels
10h 30 – 10h 40	D	A
10h 40 – 10h 50	E	B
10h 50 – 11h 00	F	C
11h 00 – 11h 10	A	D
11h 10 – 11h 20	B	E
11h 20 – 11h 30	C	F

- 11h 30 - 14h 00 : Pause pour les candidats
- 13h 30 : Mise en place des épreuves 5 et 6

Ateliers 5 & 6 : Argumentation commerciale – Service des vins

Horaire	Argumentation commerciale en anglais 15' + 5'	Service des vins 5' + 15'
14h 00 – 14h 15	D	A
14 h 30 – 14h 50	E	B
15h 00 – 15 h 20	F	C
15h 30 – 15h 50	A	D
16h 00 – 16h 20	B	E
16h 30 – 16h 50	C	F

Atelier n° 1 : Législation

Reconnaissance des bouteilles

L'épreuve consiste à reconnaître, visuellement, des bouteilles de vins typiques des régions viticoles françaises

Le candidat devra indiquer le nom de la région dont la bouteille est originaire : le cas échéant la contenance du contenant et son nom spécifique (selon la fiche ci-jointe).

L'épreuve se déroule devant une table sur laquelle sont disposées les bouteilles à découvrir. Les récipients sont numérotés.

Notation et correction : 20 points.

Le candidat devra noter ses réponses sur une feuille fournie par l'organisation.

Temps à respecter : 10 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint.

(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier 1 : Législation, reconnaissance des bouteilles

(feuille à remplir par le candidat)

Bouteille	Région	Nom et contenance	Note
1		Nom de la bouteille cl	/4
2			/2
3			/2
4		Nom de la bouteille cl	/6
5			/2
6	Champagne	Nom de la bouteille cl	/4
Total Dédution pour dépassement de temps : -			/ 20

Aucune rature ne sera admise sur ce document.

Signature du jury :

Atelier n° 2 : Bar

L'épreuve consiste à servir une boisson avec ou sans alcool (en apéritif, en digestif ou en accompagnement) à 2 clients, par tirage au sort, dans un temps limité et dans les conditions optimum de service (dextérité, dosage, respect du service, du produit, verrerie adaptée, hygiène...).

(Voir liste des boissons en annexe 1).

Chaque concurrent effectuera ses réalisations, après commande effectuée par le jury :

- soit depuis un bar (ou une table simulant le bar) et les transportera à la table d'appréciation ;
- soit directement sur un guéridon proche de la table d'appréciation.

Aucune interrogation ne sera effectuée sur la composition des produits utilisés.

Nota : le candidat utilisera **uniquement** le matériel proposé par l'organisation du concours (liste en annexe 1).

Avant l'épreuve, l'ensemble des candidats pourra prendre connaissance du lieu et du matériel de l'épreuve. Lors du passage du premier candidat, l'ensemble des autres concurrents ne pourra assister à l'épreuve.

Notation et correction : 20 points.

Effectuée par le jury selon fiche barème fournie par l'organisation.

Temps imparti : 10 minutes.

Mise en place + réalisation + débarrassage.

Nota : le nettoyage du matériel sera hors temps imparti et pourra être réalisé par la logistique du concours.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint.

(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier n° 2 : bar

Candidat n°

	Observations	Note
Organiser et mettre en place le poste de travail	<i>2 à 3 minutes seront suffisantes pour prendre en charge l'atelier.</i>	/ 3
Servir avec méthode et dextérité les boissons demandées	<i>Efficacité et rapidité Organisation du poste de travail. Gestion de l'espace. Aisance gestuelle, positionnement, efficacité, dextérité.</i>	/ 5
Respect des quantités selon les normes professionnelles	<i>Respect des dosages. Utilisation du doseur non toléré.</i>	/ 3
Respect des normes d'hygiène		/ 2
Respect de la verrerie		/ 2
Débarrassage conforme	<i>Utilisation du plateau de service</i>	/ 3
Respect du temps imparti		/ 2
Total Dédution pour dépassement de temps : -		/ 20

Signature du jury :

Atelier n° 3 : Connaissances gastronomiques. Les fromages et les spécialités gastronomiques de France.

L'épreuve consiste :

1. à identifier 5 fromages (numérotés) d'une région de France, en disposant la fiche correspondante parmi un ensemble de 15 fiches (ou étiquettes) proposées ;
2. à disposer le numéro du fromage sur sa région d'origine (sur une carte de France) et préciser la région (sur la feuille fournie par l'organisation) ;
3. à disposer, près du fromage, l'étiquette d'une boisson la mieux adaptée au fromage (parmi 15 fiches boissons proposées).

Nota : la région d'origine doit impérativement correspondre à sa situation géographique

Notation et correction : 20 points.

Le candidat devra noter ses réponses sur une feuille fournie par l'organisation.

Temps à respecter : 10 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint
(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier n° 3

Candidat n°

Note : / 20

Connaissances gastronomiques et accords mets/boissons

Les fromages de France

(feuille à remplir par le candidat)

Fromage	Qui suis-je ?	D'où je viens ?	Qui peut m'accompagner ?	Positionnement sur carte
Exemple	Camembert	Normandie	Cidre	Réservé à la correction
1	/1	/1	/1	/1
2	/1	/1	/1	/1
3	/1	/1	/1	/1
4	/1	/1	/1	/1
5	/1	/1	/1	/1
Cumul note	/ 5	/ 5	/ 5	/ 5
Total				/ 20
Dédution pour dépassement de temps : -				

Aucune rature ne sera admise sur ce document.

Signature du jury :

Atelier n° 4 : Analyse sensorielle d'un vin blanc

L'épreuve consiste à commenter un vin par son analyse visuelle, olfactive et gustative.

Il sera souhaitable de préciser :

- les mets pouvant être associés, en apportant les conclusions personnelles du candidat quant à la qualité du vin,
- les techniques de service et de conservation à mettre en œuvre pour l'optimiser.

L'objectif de cette analyse n'est pas de deviner une appellation mais de construire, par une recherche progressive, une analyse descriptive cohérente, suggestive, devant conduire à une synthèse logique d'appréciation et à une conclusion.

Notation et correction : 30 points.

Effectuée par le jury selon fiche barème fournie par l'organisation

Temps à respecter : 10 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint
(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier n° 4

Candidat n°

Analyse sensorielle d'un vin blanc

	Observations	Note
Analyse visuelle	<i>2 à 3 minutes seront suffisantes pour prendre en charge l'atelier et le vin proposé. Emploi d'un vocabulaire simple. Avis argumenté et justifié.</i>	/ 4
Analyse olfactive	<i>Emploi d'un vocabulaire simple. Avis argumenté et justifié.</i>	/ 5
Analyse gustative	<i>Emploi d'un vocabulaire simple. Avis argumenté et justifié.</i>	/ 8
Synthèse de la dégustation	<i>Force et conviction dans la définition de descripteurs adaptés. Tonalité de l'expression orale du candidat.</i>	/ 4
Proposition d'accords mets/vins	<i>Construction d'un argumentaire personnalisé et basé sur un vécu sensoriel. Expression de la texture et des arômes de base du mets proposé.</i>	/ 5
Région de production découverte	<i>Identité d'un vin en relation avec son terroir. Expression de la région vinicole, sur la hiérarchie des appellations produites, sur la vinification.</i>	/ 2
Appellation - cépage	<i>Respect de l'encépagement en accord avec l'appellation proposée.</i>	/ 1
Millésime	<i>En relation avec l'analyse réalisée.</i>	/ 1
Total		/ 30
Déduction pour dépassement de temps : -		

Signature du jury :

Atelier n° 5 : Argumentation commerciale en anglais

L'épreuve consiste à conseiller la clientèle, argumenter ses choix et prendre la commande des boissons devant une table dressée.

Le candidat tirera au sort un menu parmi une série proposée par l'organisation.

Le sujet indiquera le contexte du repas : type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget...).

Chaque menu comportera : une entrée (chaude ou froide), un poisson ou une viande ou une volaille, un fromage (unique ou plateau), un dessert (chaud ou froid).

L'apéritif n'aura pas été proposé.

Le support de vente (carte des boissons) sera élaboré par le candidat et présenté, le jour de l'épreuve, en trois exemplaires.

La carte des boissons devra proposer l'ensemble du vignoble français et comporter 100 références (+/- 10%). Elle sera en corrélation avec la législation française en vigueur.

Le candidat sera isolé avant son passage de l'épreuve et disposera de 10 minutes pour préparer son argumentaire.

L'épreuve se déroulera en public devant un jury tenant le rôle de client.

L'épreuve s'effectuera en langue anglaise.

Notation et correction : 50 points.

Effectuée par le jury selon fiche barème fournie par l'organisation

Temps à respecter : 20 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint.

(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier n° 5

Candidat n°

Argumentation commerciale

	Observations	Note
Proposition de l'apéritif		/ 2
Accord proposé sur plat 1 (entrée)		/ 4
Accord proposé sur plat 2 (plat de résistance)		/ 4
Accord proposé sur plat 3 (fromage)		/ 4
Accord proposé sur plat 4 (dessert)		/ 4
Désir de convaincre Argumentation		/ 6
Utilisation d'un vocabulaire adapté		/ 6
Prise en compte des boissons autres que vin Ventes additionnelles		/ 4
Prise en compte du contexte du repas		/ 4
Présentation du candidat. Aisance		/ 4
Maîtrise de la langue anglaise. Justesse des mots		/ 8
Total		/ 50
Dédution pour dépassement de temps : -		

Signature du jury :

Atelier n° 6 : Service des vins

L'épreuve consiste à :

- ouvrir une bouteille de vin à fines bulles et de servir deux verres,
- ouvrir et oxygéner un vin (sans le servir),
- ouvrir, décanner un vin présentant un dépôt et servir deux verres

Le matériel sera mis à la disposition des candidats sur un buffet.

Nota : le candidat pourra utiliser son propre matériel après accord du jury (carafe, panier uniquement)

Le candidat disposera de 20 minutes pour réaliser cette épreuve (5 minutes pour la mise en place de son poste de travail, 15 minutes pour la réalisation des 3 ateliers).

Aucun dépassement de temps ne sera toléré.

Il conviendra d'arrêter le candidat à la fin de la durée de l'épreuve.

Notation et correction : 60 points.

Effectuée par le jury selon fiche barème fournie par l'organisation.

Temps à respecter : 20 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint

(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier n° 6

Candidat n°

Service des vins

	Observations	Note
Mise en place du poste de travail		/ 2
<u>Service vin à fines bulles</u> Conditionnement, présentation		/ 2
Choix des verres		/ 2
Ouverture de la bouteille Vérification du bouchon		/ 4
Service du vin : quantité		/ 3
<u>Service du vin à carafes</u> Conditionnement, présentation, argumentation du carafage		/ 4
Choix des verres		/ 2
Ouverture de la bouteille Vérification du bouchon		/ 4
Technique du carafage		/ 4
<u>Service du vin à décanter</u> Conditionnement, présentation, argumentation du carafage		/ 4
Ouverture de la bouteille Vérification du bouchon		/ 6
Technique de la décantation : allumage bougie, position bougie-bouteille-carafe...		/ 6
<u>Relation avec clients :</u> Respect préséance Température correcte		/ 4
<u>Ensemble des ateliers</u> Organisation, efficacité, propreté générale		/ 4
Débarrassage du poste de travail : bruit, utilisation plateau,		/ 4
<u>Attitude du candidat</u> Efficacité, rapidité, aisance		/ 5
Total Dédution pour dépassement de temps : -		/ 60

Signature du jury :

C. Jour 2 : planning des ateliers

- 8h 30 : Appel des candidats – Explications de épreuves du jour
- 8h 30 : Mise en place épreuve n° 7

Atelier 7 & 8 : Connaissances des boissons & Législation

	Les vins étrangers	Les bouteilles mal étiquetées
9h 00 – 9h 10	A	F
9h 10 – 9h 20	B	E
9h 20 – 9h 30	C	A
9h 30 – 9h 40	D	B
9h 40 – 9h 50	E	C
9h 50 – 10h 00	F	D

- 10h 00 : Mise en place épreuve n° 8 & 9

Ateliers 9 & 10 : Les eaux minérales - La proposition de vin

Horaire	Le nez, la bouche..... Reconnaître les eaux minérales 10'	La proposition d'un vin 10'
10h 30 – 10h 40	D	A
10h 40 – 10h 50	E	B
10h 50 – 11h 00	F	C
11h 00 – 11h 10	A	D
11h 10 – 11h 20	B	E
11h 20 – 11h 30	C	F

- 11h 30 – 14h 00 : pause repas des candidats + jury + logistique
- 11h 45 Installation des tables nécessaires pour l'épreuve n° 11
- 13h 30 : mise en place épreuve n° 11 :
- Nota : les candidats pourront apporter les éléments constituant leur présentation sans toutefois commencer à les mettre en place (13h 30 – 14h 00)

Ateliers 11 : Animation d'un point de vente sous forme de buffet.

Mise en place du buffet par le candidat		Correction du buffet
14h 00 – 15h 00	D	15h 00 – 15h 10
14h 10 – 15h 10	E	15h 10 – 15h 20
14h 20 – 15h 20	F	15h 20 – 15 h 30
14h 30 – 15h 30	A	15h 30 – 15h 40
14h 40 – 15h 40	B	15h 40 – 15h 50
14h 50 – 15h 50	C	15 h 50 – 16h 00

Atelier n° 7 : Connaissance des boissons. Les vins étrangers

L'épreuve consiste à associer les vins étrangers et les drapeaux de leur pays.
Chaque concurrent précisera au jury les drapeaux (numérotés de 1 à 15) avec les bouteilles proposées (classement alphabétique de A à J).

Notation et correction : 30 points.

Effectuée par le jury selon fiche barème fournie par l'organisation

Temps imparti : 10 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint.
(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier n° 7

Candidat n°

Note : / 20

Connaissances des boissons : les vins étrangers

Vin étranger	Numéro du drapeau	Note
A		/3
B		/3
C		/3
D		/3
E		/3
F		/3
G		/3
H		/3
I		/3
J		/3
Total		/ 30
Déduction pour dépassement de temps : -		

Signature du jury :

Atelier n°8 : Législation. Les bouteilles mal étiquetées

L'épreuve consiste à identifier les bouteilles comportant des erreurs et ne leur permettant pas d'être inscrite sur la carte des vins.

10 bouteilles seront proposées mais toutes ne comportent pas d'erreurs flagrantes.

Notation et correction : 30 points.

Légalité : 0,5 point par bonne réponse.

Commentaire : 2,5 points selon les observations fournies.

Les réponses seront à noter, par le jury, sur la feuille fournie par l'organisation.

Temps à respecter : 10 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint.

(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : 0,5 point par 5 secondes.

Atelier n° 8

Candidat n°

Législation : les bouteilles mal étiquetées

Numéro	Bouteille	Légalité	Commentaire	Note
1		Oui Non		/ 3
2		Oui Non		/ 3
3		Oui Non		/ 3
4		Oui Non		/ 3
5		Oui Non		/ 3
6		Oui Non		/ 3
7		Oui Non		/ 3
8		Oui Non		/ 3
9		Oui Non		/ 3
10		Oui Non		/ 3
Total				/ 30
Déduction pour dépassement de temps : -				

Signature du jury :

Atelier n° 9 : Les eaux minérales

L'épreuve consiste à identifier 5 eaux minérales proposées à la dégustation en précisant le nom et l'origine géographique de chacune d'elles.

Notation et correction : 20 points.

Les réponses seront à noter, par le candidat, sur feuille fournie par l'organisation.

Temps à respecter : 10 minutes.

L'épreuve se déroulera selon le planning ci-joint.
(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète).

Dépassement de temps : **0,5 point par 5 secondes.**

Atelier n° 9

Candidat n°

Note : / 20

Les eaux minérales

Verre n°	Nom de l'eau découverte / 2	Origine géographique / 2	Note / 4
1			/ 4
2			/ 4
3			/ 4
4			/ 4
5			/ 4
Total			/ 20
Dédution pour dépassement de temps : -			

Signature du jury :

Atelier n° 10 : Proposition d'un vin

Avec la totale confiance des clients, qui désirent prendre l'apéritif avec un vin et se mettre en bouche pour le repas qui va suivre, vous leur choisissez, librement, un vin.

L'épreuve consiste à présenter le vin que vous aurez choisi (et que vous aurez apporté), à un jury (2 à 4 personnes) dans les conditions d'une dégustation classique.

Vous disposerez de verres proposés par l'organisation, mais libre à vous d'apporter vos propres contenants (sous votre entière responsabilité).

Vous aurez la possibilité lors du jour de votre arrivée de déposer votre bouteille sur le site du concours afin de le proposer dans les meilleures conditions.

Pensez à identifier votre bouteille qui sera ouverte avant la présentation et la dégustation.

Notation et correction : 60 points.

Temps à respecter : 10 minutes.

(Aucun dépassement de temps ne sera autorisé. Le candidat sera informé de la fin de la durée de l'épreuve. Si celle-ci est trop importante pour le candidat, le jury ne pourra procéder à un questionnement permettant d'atteindre la durée complète et arrêtera l'épreuve).

Dépassement de temps : **0,5 point par 5 secondes.**

Le jury notera, directement, sur la feuille « grille de notation », les éléments de l'analyse du candidat.

Atelier n° 10

Candidat n°

La proposition d'un vin pour l'apéritif

Critères de notation	Note
Présentation du candidat :	/ 4
Choix du produit pour le moment choisi (apéritif) :	/ 6
Présentation du produit :	/ 6
Désir de convaincre, argumentation :	/ 14
Vocabulaire utilisé :	/ 8
Facilité d'élocution :	/ 8
Connaissances du produit présenté :	/ 8
Service effectué, température du vin présenté :	/ 6
Total Dédution pour dépassement de temps : -	/ 60

Signature du jury :

Atelier n° 11 : Animation d'un point de vente

Que ce soit au sein d'un restaurant, dans une cave, ou dans un rayon « vin » de supermarché : le vin doit être mis en valeur.

Votre employeur souhaiterait mettre en « avant » ce breuvage et vous propose d'animer un point de vente.

L'épreuve consiste à réaliser et animer un point de présentation de boissons et de produits solides autour d'un thème défini : **bande dessinée ou cinéma**.

L'objectif de cette épreuve est de permettre au candidat de présenter une action commerciale mettant en avant vins et/ou autres boissons et autres produits servis dans une entreprise de restauration ou des magasins spécialisés.

Cette prestation détaillée mettra en évidence les objectifs de l'entreprise : le conseil et la vente.

Durant une heure, le candidat, disposant d'une table de 1,20m x 0,80m (non nappée), mettra en place sous forme de buffet cette action de vente.

Tout matériel (y compris nappage) apporté par le candidat sera sous son entière responsabilité.

A l'issue de cette mise en place, un jury questionnera le candidat pour qu'il exprime les raisons de cette présentation.

Il est fortement souhaitable que cette présentation exprime le **développement durable** sous une forme ou sous une autre.

La présentation de cette animation restera jusqu'à la remise des prix (démontage après la constitution de l'équipe région).

L'épreuve se déroulera individuellement (avec ou sans décalage) ou collectivement devant public.

Cette épreuve sera « reprise » aux Finales nationales.

Notation et correction : 60 points/

Effectuée par le jury selon fiche barème fournie par l'organisation

Temps à respecter : 1 heure pour le dressage (aucun dépassement de temps ne sera autorisé) et 15 minutes d'argumentation sur le buffet présenté, devant un jury.

Dépassement de temps : **0,5 point par 5 secondes**.

Animation d'un point de vente

<u>A - Respect du thème</u> (Vision première du jury : le blanc et le bleu)	/2
<u>B – Lisibilité et structure du thème</u> : volume, nappage, harmonie des couleurs	/8
<u>C – Description des produits présentés, des contraintes, des résultats obtenus</u>	/6
<u>D – Utilisation de termes professionnels</u> Éviter : truc, machin, bidule...	/4
<u>E – Capacité à présenter la mise en valeur du produit</u> Choix du candidat	/15
<u>F – Bilan personnel des recherches effectuées et de la mise en valeur proposée</u>	/6
<u>G – Aptitude à analyser la situation</u> Tirer un bilan personnel succinct. Cette présentation a-t-elle été réalisée ? (si oui, conséquences commerciales) Problèmes et contraintes. Quels objectifs une entreprise peut-elle tirer profit de cette mise en valeur ? Cette mise en valeur, présentée ce jour, peut-elle être réalisée dans une entreprise de restauration ?	/6
<u>H – Mise en valeur du développement durable</u> Étiquettes en papier recyclé, bouchons, bouteille ...	/6
<u>I – Aptitude à communiquer avec le jury</u> Écoute des questions, réponses adaptées, non interruption du jury...	/7
Total Déduction pour dépassement de temps : -	/ 60

Signature du jury :

D. Annexes

A NE PAS ENVOYER AUX CANDIDATS

Liste (possible) des épreuves « bar »

Service d'un apéritif anisé	Service d'un V.D .N. ou d'un V.D.L.
Service d'un quinquina, d'un A.B.V. d'une gentiane	Service d'un bitter
Service d'une eau de vie à base de céréales (en apéritif)	Service d'une eau de vie brune (de vin, de canne à sucre...)(en digestif)
Service d'une eau de vie blanche (en digestif)	Service d'une fine à l'eau (en digestif)
Service d'une liqueur (en apéritif ou en digestif)	Service d'une boisson sans alcool (contenance 25 à 33 cl)

Matériel et Verres à mettre à la disposition des candidats

Verre Old Fashioned	Verre I.N.A.O.	Verre à bière
Verre à porto,		Verre à porto,
Tumbler		Verre à digestif
Flûte à vins à fines bulles		Carafe à eau
Seau à glaçons		Pince à glaçons plateau de service

Récapitulatif barème

Critères		Nombre de points obtenus					
	Notation	Candidat n° 1	Candidat n° 2	Candidat n° 3	Candidat n° 4	Candidat n° 5	Candidat n° 6
Nom des candidats ➔							
Atelier n° 1 Reconnaissance des bouteilles	/20						
Atelier n° 2 Bar	/20						
Atelier n° 3 Accord mets/boissons	/ 20						
Atelier n° 4 Analyse vin blanc	/ 30						
Atelier n° 5 Argumentation commerciale	/ 50						
Atelier n° 6 Service des vins	/ 60						
Total journée 1	/ 200						

Récapitulatif barème							
Critères		Nombre de points obtenus					
Nom des candidats →	Notation	Candidat n° 1	Candidat n° 2	Candidat n° 3	Candidat n° 4	Candidat n° 5	Candidat n° 6
Atelier n° 7 Connaissance des vins étrangers	/ 30						
Atelier n° 8 Les bouteilles mal étiquetées	/ 30						
Atelier n° 9 Les eaux minérales	/ 20						
Atelier n° 10 Proposition de vin	/ 60						
Atelier n° 11 Animation d'un point de vente	/ 60						
Total journée 2	/ 200						
Total points Journées 1 & 2	/ 400						
Total sur 100 points	: 4						
Classement Final							

Note à l'attention des délégués régionaux et des organisateurs des sélections régionales

Les ateliers 2 - 7 - 8 - 10 - 11 seront reconduits lors des Finales nationales de Clermont-Ferrand.