

N4

SOMMELLERIE

SUJET

Finales nationales 2012


world skills
France
42^{es} Olympiades des Métiers


AUVERGNE
la région juste et grande

SOMMAIRE

A. Explication du sujet..... 3

Vous trouverez dans ce document le sujet des Finales Nationales.

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

**DUREE TOTALE DE
L'EPREUVE : 5h35**

A. Explication du sujet

A l'occasion des épreuves nationales du métier Sommellerie (N4), les ateliers ci-après vous seront proposés durant les trois jours de compétition.

Nota : ces ateliers ne sont pas disposés selon l'ordre chronologique des épreuves.

Atelier connaissance des boissons et de la gastronomie française

Durée : 20'

Notation : objective /30

Type d'épreuve : écrite

L'épreuve consistera à répondre à un questionnaire sur des thèmes relatifs aux boissons (vins compris) et à la gastronomie française.

Atelier connaissance des boissons et de la gastronomie française,

« Questions pour un échanton »

Durée : 15'

Notation : subjective / 20

Type d'épreuve : orale

A l'image de l'émission « Questions pour un champion », vous aurez à répondre à un ensemble de questions sur des thèmes relatifs aux boissons (vins compris) et à la gastronomie française, en demandant la parole à l'aide de buzzers.

Cette épreuve se déroulera en groupe de 3 ou 4 candidats et en public.

Atelier connaissances des boissons : les vins étrangers

Durée : 10'

Notation : objective /20

Type d'épreuve : écrite

Les vins étrangers prennent de plus en plus d'importance dans le paysage viticole.

L'épreuve consistera à associer les bouteilles (et leur étiquette) avec le drapeau du pays correspondant.

Atelier législation : les bouteilles mal étiquetées

Durée : 10'

Notation : objective / 20

Type d'épreuve : écrite

En rangeant la cave du jour, votre commis considère que certaines bouteilles seraient non conformes à la législation.

Expliquez-lui les erreurs observées (sur certains flacons).

Atelier analyse sensorielle : les vins et leurs défauts

Durée : 10'

Notation : objective / 20

Type d'épreuve : écrite

Il arrive que certains vins présentent des défauts.

L'épreuve consistera à découvrir ces anomalies par l'odorat ou le goût.

Atelier accords mets et boissons : les vins et les fromages

Durée : 20'

Notation : subjective / 20

Type d'épreuve : orale

L'épreuve consistera à présenter des fromages (Auvergne) et à les accorder avec des vins de votre choix.

Aucun support commercial (carte des vins) ne sera utilisé.

Atelier service des vins

Durée : 20'

Notation : subjective / 50

Type d'épreuve : pratique

L'épreuve consistera servir 3 vins avec des obligations techniques (selon les normes UDSF) devant un jury représentant 2 clients.

Atelier commercialisation : la bouteille « coup de cœur »

Durée : 15'

Notation : subjective / 40

Type d'épreuve : orale

L'épreuve consistera à présenter une bouteille de vin de votre choix, en anglais, à un jury (2 à 4 personnes) dans les conditions d'une dégustation classique.

Pour cette épreuve, vous disposerez de verres proposés par l'organisation, mais libre à vous d'apporter vos propres contenants (sous votre entière responsabilité). La boisson que vous apporterez (vin ou autre boisson) ne devra pas excéder 10€ (départ cave producteur).

Atelier gestion : le bon de commande

Durée : 15'

Notation : subjective / 40

Type d'épreuve : écrite

Votre directeur de restaurant vous donne un menu (établi avec un client) pour un banquet dont le nombre de convives vous sera précisé le jour de l'épreuve.

Il vous demande d'établir la liste des boissons pour accorder vins et mets à l'occasion de cet évènement.

Le client dispose d'un budget de 15€ pour les boissons.

Établissez le bon de commande en fonction de la liste des produits fournis.

Atelier gestion : la vérification de commande

Durée : 10'

Notation : subjective / 30

Type d'épreuve : pratique

Une livraison arrive, le service de réception vous appelle pour venir la contrôler.

En présence du livreur et muni du bon de commande, vous vérifiez cet arrivage.

Atelier gestion : le contrôle de la cave du jour

Durée : 10'

Notation : subjective / 30

Type d'épreuve : pratique

A votre retour de congé, vous vérifiez la cave du jour qui a été réalisée par l'un de vos commis.

Des erreurs apparaissent. Vous devez remettre cette cave du jour dans les meilleures dispositions.

Atelier savoir faire : la mise en place de la verrerie

Durée : 10'

Notation : objective / 20

Type d'épreuve : pratique

Le restaurant dans lequel vous êtes sommelier va recevoir 6 personnes en VIP.

Un menu a été établi et votre directeur de restaurant vous demande d'assurer dans un premier temps la mise en place de la verrerie pour le menu (qui vous sera précisé le jour de l'épreuve) et les vins indiqués.

Atelier savoir-faire : la préséance

Durée : 15'

Notation : objective / 20

Type d'épreuve : écrite

Vous êtes sommelier chez le préfet de la région Auvergne.
Ce midi, il reçoit divers invités.
Comment allez-vous disposer les convives selon une préséance précise ?
Dans quel ordre allez-vous servir ces « VIP » ?

Atelier savoir faire : les accords mets / boissons

Durée : 15'

Notation : subjective / 20

Type d'épreuve : orale

Le chef de cuisine du restaurant dans lequel vous êtes sommelier vient de créer une nouvelle entrée.
Il vous propose d'accorder ce mets avec une boisson qui se trouve sur la carte.

Atelier analyse sensorielle : la dégustation d'un vin à l'aveugle

Durée : 15'

Notation : subjective / 30

Type d'épreuve : orale

L'épreuve consistera à analyser visuellement, olfactivement et gustativement un vin (blanc ou rouge ou rosé ; tranquille ou à fines bulles ; sec, moelleux ou doux naturel).

A cette analyse, il conviendra de préciser l'appellation reconnue, le cépage, le prix de vente (départ cave), les conditions de service à la clientèle, l'accord mets-vin.

Atelier analyse sensorielle : la dégustation d'eaux minérales

Durée : 15'

Notation : objective / 20

Type d'épreuve : écrite

Vous êtes sommelier et vous venez d'intégrer une nouvelle entreprise.
Votre prédécesseur a commandé un nombre important d'eaux minérales mais certaines étiquettes ont disparu.
L'épreuve consistera à retrouver les eaux minérales proposées à la dégustation.

Atelier analyse sensorielle : la reconnaissance de vins

Durée : 30'

Notation : objective / 20

Type d'épreuve : écrite

L'épreuve consiste à reconnaître 5 vins parmi les 8 proposés (et dégustés) la veille.

Atelier pratique professionnelle : la mise en valeur d'un produit

Durée : 60' + 15'

Notation : subjective / 40

Type d'épreuve : pratique

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

C'est ce que souhaiterait votre employeur et il vous propose d'animer un point de vente.

Pour ce faire, il vous propose deux thèmes :

Le vin et la bande dessinée ou Le vin et le cinéma

Chaque compétiteur disposera d'une table de 120 x 80 cm non nappée (mise à disposition par l'organisation).

Pour mettre en valeur le thème choisi, chaque candidat aura toute liberté d'apporter (sous son entière responsabilité) documents, objets, tissus, bouteilles et de choisir les volumes.

A l'issue de la mise en œuvre (1 heure), un jury écoutera l'argumentaire personnel du candidat autour du thème choisi (15 minutes).

Une mention particulière devra être exprimée : le développement durable.

Atelier pratique professionnelle : Service et rapidité

Durée : 5'

Notation : subjective / 10

Type d'épreuve : pratique

L'épreuve consistera à ouvrir une bouteille, à servir un certain nombre de verres en un temps défini et dans des conditions particulières.