



## TROPHEE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST



### CATEGORIE ELEVES SOMMELIERS

Organisation	L'Union de la Sommellerie Française en Midi-Pyrénées Le Conseil Régional de Midi-Pyrénées Le Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest
Avec le concours	Des Syndicats viticoles régionaux De l'Enseignement Technique Hôtelier et ses centres de formation

### REGLEMENT

#### ARTICLE I – PARTICIPATION AU CONCOURS

Le Concours est ouvert aux élèves sommeliers en FPE ou MC ainsi qu'aux élèves BTS H/R Pour les candidats en situation de formation continue Mention Complémentaire Sommellerie via le Greta, inscription dans la catégorie « Elèves Sommeliers » jusqu'à la fin de leur 22ème année à la date du concours. Dès leur 23ème anniversaire, passage dans la catégorie « Professionnel »

#### ARTICLE II – PROGRAMME D'ETUDES

- ⇒ Connaissance vitivinicole des vins et spiritueux du Sud-Ouest définie dans le **Bassin de production**. <http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/Le-bassin-viticole-sud-ouest>
- ⇒ Connaissance des bases de l'œnologie, des traditions culturelles et gastronomiques
  - ✓ La vigne, le raisin, le moût et le vin. La cave et la conservation des vins
- ⇒ Connaissance pratique de la sommellerie
  - ✓ *La dégustation* : vocabulaire courant, descriptif visuel, olfactif et gustatif, conclusions
  - ✓ *La carte des boissons* : élaboration, classement, exactitude des Appellations
  - ✓ *La commercialisation* des boissons et *leur service*

#### ARTICLE III – DEROULEMENT DU CONCOURS ET CONTENU DES EPREUVES

##### ► QUALIFICATION

Chaque centre de formation sélectionne pour les phases finales et selon ses propres critères **2 candidats au maximum**, toutes catégories confondues

##### ► DEMI-FINALE

1) Epreuves écrites : le matin à 9h00 dans les locaux du centre organisateur sur la base du programme d'études de l'Article II. (40 min)

##### 2) Analyse Sensorielle

Le candidat aura à sa disposition une fiche de dégustation où il notera ses sensations et ses conclusions pour les **deux vins** proposés (40 min)

#### **SEULS LES TROIS PREMIERS CANDIDATS ACCEDENT AUX EPREUVES FINALES**

##### ⇒ Finale :

Epreuves orales et pratiques (25 mn maxi et par tirage au sort) : L'après-midi à 15 heures  
Les candidats gèrent leur temps, mais respectent l'ordre de passage dans chaque atelier.

##### 1) COMMERCIALISATION :

Dans un contexte commercial précis (lieu, type de restaurant, prix du menu, nombre de couverts, type de clientèle, objet du repas, menu choisi...), le candidat doit proposer, argumenter, prendre la commande des boissons (vins, eaux de vie, liqueurs) à une table composée de membres du jury jouant le rôle de **clients français et anglais**.

Proposition libre sur les vins et spiritueux du Sud-Ouest.

##### 2) TECHNIQUES DE SERVICE POUVANT PORTER SUR :

- Le conditionnement des boissons

- ▶ Le débouchage d'un vin tranquille ou mousseux
  - ▶ L'aération d'un vin, la décantation
  - ▶ Le service des vins, des eaux de vie et des liqueurs
- 3) **CORRECTION D'UNE CARTE** des boissons à partir d'une liste d'Appellations erronées ou non. Le candidat devra trouver les erreurs éventuelles, les commenter, les corriger.
- 4) **IDENTIFICATION DE 5 PRODUITS REGIONAUX A L'AVEUGLE** : vins, vins de liqueur, eaux de vie, liqueurs, etc...
- Le résultat final prend en compte le total des points des épreuves de la journée.**

#### **ARTICLE IV – INSCRIPTION AU CONCOURS**

Par courrier, 30 jours avant la date officielle du Concours, toutes les candidatures doivent parvenir au Président de l'Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées dont le siège social se situe : BP 921 23 - 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX.

Utiliser le bulletin d'inscription fourni **validé par le chef d'établissement**

#### **ARTICLE V – DEFECTION D'ETABLISSEMENT**

Au cas où un Etablissement ne participerait pas au trophée annuel, il ne recevrait pas la dotation en échantillons pour le Concours suivant.

#### **ARTICLE VI – LES CANDIDATS DOIVENT SE PRESENTER :**

- ▶ En tenue de ville avec cravate pour la demi-finale
- ▶ En tenue professionnelle pour la finale

#### **ARTICLE VII – COMPOSITION DU JURY**

Le jury doit comporter:

- Un membre du Bureau de l'ASMP
- Un représentant de la restauration
- Un représentant de la formation
- Un représentant du Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest
- Toute autre personne désignée par le président de l'ASMP

Cependant, tout membre préalablement désigné pour faire partie du jury lors des épreuves pratiques et orales ayant participé à la formation d'un candidat sélectionné finaliste (restaurateur, professeur, etc...) se retirera du jury et sera remplacé.

#### **ARTICLE VIII – VALIDITE DES CANDIDATURES**

Le jury est souverain pour apprécier la validité des candidatures.

#### **ARTICLE IX – TITRE ET RECOMPENSE**

Le lauréat de la catégorie ELEVE SOMMELIER se verra attribuer le titre et le challenge du **Meilleur Elève Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest**.

Il ne pourra plus se présenter les années suivantes dans la même catégorie.

**La meilleure équipe composée au moins de 2 candidats du même établissement de formation recevra le trophée Guy BLANDIN. Il sera remis en jeu chaque année.**

Un prix sera décerné aux candidats classés 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>. Le lauréat de la ½ finale d'une catégorie non représentée en finale recevra une médaille offerte par les Syndicats Viticoles.

Le Comité d' Organisation remettra à chaque participant une récompense et une attestation certifiant sa sélection à ce concours.

#### **ARTICLE X – PRISE EN CHARGE CANDIDATS ET ACCOMPAGNATEURS**

L'ASMP prend en charge l'hébergement et le dîner de la veille ainsi que les repas le jour de la manifestation.

**Les déplacements aller/retour du centre de formation vers le lieu du Concours sont pris en charge (train ou voiture) par l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest sur la base du tarif SNCF 2e classe, à la date d'inscription, sur présentation des justificatifs, avec remboursement dans le mois qui suit le concours.**

**L'ASMP décline toute responsabilité pour les candidats non accompagnés par un formateur.**