

**MENTION COMPLEMENTAIRE  
SOMMELLERIE**

**SUJET**

**EP2**

**Technologie professionnelle - Connaissance des vignobles et des vins**

**EPREUVE : Technologie, législation des boissons et gestion appliquée**

**DUREE : 1 heure**

**COEF. : 2**

~~~~~

**Le présent sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3  
Toutes les pages sont à rendre avec la copie**

~~~~~

**Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.  
Surface de base maximum admise : 21cm x 15cm.**

~~~~~

## TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- 1 - Quelle(s) différence(s) existe t-il entre un décantage et un passage en carafe ?
  
- 2 - Un client exprime une réclamation concernant le vin blanc que vous venez de lui servir, celui-ci possède un dépôt. Comment réagissez-vous ?
  
- 3 - Citer les fonctions essentielles d'un sommelier (4).
  
- 4 - Complétez le tableau à l'aide de la liste de vins ci-après et indiquer les températures de service.

Château Latour, Chablis, Bandol Rouge, Rosé des Riceys, Chateauneuf du Pape, Monbazillac, Muscadet, Riesling, Sancerre Blanc, Mercurey, Banyuls, Muscat d'Alsace, Château Pavie, Champagne brut.

6 à 8°C - 8 à 10°C - 10°C - 10 à 12°C - 15°C - 15 à 17°C - 17 à 19°C.

| METS                                  | VINS | TEMPERATURE DE SERVICE |
|---------------------------------------|------|------------------------|
| Agneau de Pauillac aux primeurs       |      |                        |
| Tourte au munster                     |      |                        |
| Truite au Chablis                     |      |                        |
| Tournedos à la Niçoise                |      |                        |
| Fruits de mer du pays Nantais         |      |                        |
| Andouillette de Troyes                |      |                        |
| Crottin de Chavignol                  |      |                        |
| Estouffade de Boeuf à la Maconnaise.  |      |                        |
| Gigue de chevreuil sauce grand veneur |      |                        |
| Médailon de foie gras du Périgord     |      |                        |
| Asperges sauce mousseline             |      |                        |
| Lamproie à la Bordelaise              |      |                        |
| Entremet au chocolat amer             |      |                        |
| Canapés apéritif                      |      |                        |

## LEGISLATION

1 - Au niveau de la C.E.E., quelles sont les mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette ?

2 - Quelles sont les mentions obligatoires pour la rédaction de la carte des vins.

3 - Citez les mentions inscrite sur la capsule congé.

4 - La capsule congé peut être de différentes couleurs. Citez les types de boissons s'y rattachant.

**VERT**

**BLEU**

**VIOLET**

**GESTION APPLIQUEE**

Vous travaillez comme sommelier au restaurant le Chevreuil \*\*\* (restaurant gastronomique).

Complétez la fiche de stock du "Bourgogne - Aligoté de Pernand" présentée en annexe 3 sachant que l'entreprise utilise la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée.

**ANNEXE 3**

|                                                 |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
|-------------------------------------------------|----------|---------------|------------|-----------------------------------|---------------|------------|----------|---------------|------------|
| FOURNISSEUR : Les Vins de Bourgogne             |          |               |            | Unité d'achat : 1 carton, 12 bout |               |            |          |               |            |
| Nom du Produit : Bourgogne - Aligoté de Pernand |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
| Stock de sécurité : 80                          |          |               |            | Délai de livraison : 10 jours     |               |            |          |               |            |
|                                                 | ENTREES  |               |            | SORTIES                           |               |            | STOCK    |               |            |
| DATES Libellés<br>BE/BS                         | Quantité | Prix Unitaire | Prix Total | Quantité                          | Prix Unitaire | Prix Total | Quantité | Prix Unitaire | Prix Total |
| Stock Initial                                   |          |               |            |                                   |               |            | 224      | 31,90         | 7 145,60   |
|                                                 |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
|                                                 |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
|                                                 |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
|                                                 |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
|                                                 |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
|                                                 |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |
| Stock Final                                     |          |               |            |                                   |               |            |          |               |            |

|                     |                              |              |           |               |  |  |  |
|---------------------|------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|--|--|
| BON DE SORTIE N° 42 |                              |              |           | Date 04/02/98 |  |  |  |
| Référence           | Désignation                  | Qté demandée | Qté reçue |               |  |  |  |
| B 421               | Bourgogne Aligoté de Pernand | 72           | 72        |               |  |  |  |

|                     |                              |              |           |               |  |  |  |
|---------------------|------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|--|--|
| BON DE SORTIE N° 46 |                              |              |           | Date 12/02/98 |  |  |  |
| Référence           | Désignation                  | Qté demandée | Qté reçue |               |  |  |  |
| B 421               | Bourgogne Aligoté de Pernand | 68           | 68        |               |  |  |  |

|                     |                              |              |           |               |  |  |  |
|---------------------|------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|--|--|
| BON DE SORTIE N° 51 |                              |              |           | Date 18/02/98 |  |  |  |
| Référence           | Désignation                  | Qté demandée | Qté reçue |               |  |  |  |
| B 421               | Bourgogne Aligoté de Pernand | 66           | 66        |               |  |  |  |

|                     |                              |              |           |               |  |  |  |
|---------------------|------------------------------|--------------|-----------|---------------|--|--|--|
| BON DE SORTIE N° 54 |                              |              |           | Date 25/02/98 |  |  |  |
| Référence           | Désignation                  | Qté demandée | Qté reçue |               |  |  |  |
| B 421               | Bourgogne Aligoté de Pernand | 64           | 64        |               |  |  |  |

|                    |                              |           |                     |               |  |  |  |
|--------------------|------------------------------|-----------|---------------------|---------------|--|--|--|
| BON D'ENTREE N° 29 |                              |           |                     | Date 16/02/98 |  |  |  |
| Référence          | Désignation                  | Qté reçue | Prix unitaire       |               |  |  |  |
| B 421              | Bourgogne Aligoté de Pernand | 120       | 31,80 F (hors taxe) |               |  |  |  |

|                    |                              |           |                     |               |  |  |  |
|--------------------|------------------------------|-----------|---------------------|---------------|--|--|--|
| BON D'ENTREE N° 36 |                              |           |                     | Date 23/02/98 |  |  |  |
| Référence          | Désignation                  | Qté reçue | Prix unitaire       |               |  |  |  |
| B 421              | Bourgogne Aligoté de Pernand | 96        | 32,10 F (hors taxe) |               |  |  |  |

## MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

EP2 - Technologie professionnelle - Connaissance des vignobles et des vins

page 1/2

Epreuve d'Analyse de la carte des vins

Durée : 1 heure

Coefficient : 2

**SUJET**

Sommelier dans un restaurant, 1 macaron Michelin, en Champagne, vous constatez plusieurs problèmes sur votre carte des vins.

- 1 - Votre responsable vous charge d'effectuer les modifications qui s'imposent. **15 points**
  
- 2 - De plus vous proposez des prix correspondants aux tarifs en vigueur dans la profession pour les vins précédés d'un astérix. **10 points**
  
- 3 - Enfin vous rédigez une nouvelle carte des vins, en respectant la législation en vigueur. **20 points**  
Vous devez proposer 20 appellations, à travers l'ensemble des vignobles ci-dessous :
  - ♦ Val de Loire
  - ♦ Vallée du Rhône
  - ♦ Provence et Corse
  - ♦ Sud-Ouest
  - ♦ Jura - Savoie
  - ♦ Etranger (C.E.E.)
  
- 4 - Proposez 5 eaux de vie (A.O.C.), en précisant leur origine géographique. **5 points**

Les candidats répondront à la première question en face des vins en les rayants et en donnant une explication.

**CARTE DES VINS**

|                                                                                                       | EXPLICATIONS | PRIX | PROPRIETAIRES |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------|---------------|
| <b><u>ALSACE BLANC</u></b><br>TOKAJI 85<br>PINOT BLANC 95<br>* MUSCAT 94                              |              |      |               |
| <b><u>ALSACE ROSE</u></b><br>PINOT NOIR 92<br>DOMAINE OTT 96                                          |              |      |               |
| <b><u>ALSACE ROUGE</u></b><br>PINOT NOIR 93<br>GAMAY DE CHAUTAGNE 95                                  |              |      |               |
| <b><u>BORDEAUX BLANC</u></b><br>* CH GRILLET 62<br>CH RIPAILLE 95<br>CH YQUEM 29                      |              |      |               |
| <b><u>BORDEAUX ROUGE</u></b><br>* CH CHALON 83<br>CH CHEVAL BLANC 70<br>* CH HAUT BRION 71            |              |      |               |
| <b><u>BOURGOGNE BLANC</u></b><br>* BATARD MONTRACHET 82<br>* POUILLY FUME 93<br>* COTE DE BROUILLY 94 |              |      |               |
| <b><u>BOURGOGNE ROUGE</u></b><br>ROMANEE CONTI 80<br>COTE DE MONTRAVEL 95<br>MORGON 84                |              |      |               |
| <b><u>CHAMPAGNE BLANC</u></b><br>CREMANT BLACK LABEL<br>CUMIERES 96<br>* JACQUART MOSAIQUE BRUT       |              |      |               |
| <b><u>CHAMPAGNE ROSE</u></b><br>CUMIERES 96<br>COTEAUX CHAMPENOIS 95                                  |              |      |               |
| <b><u>LOIRE</u></b><br>* MUSCADET 94<br>* SAUMUR CHAMPIGNY 88                                         |              |      |               |

Votre proposition de Carte des vins. - Répondre sur la copie.

**MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE**

EP2 - Technologie professionnelle - Connaissance des vignobles et des vins

page 1/1

**Epreuve Notions élémentaires d'œnologie**

Durée : 30 minutes

Coefficient : 1

**SUJET****NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE**

- 1) En Beaujolais, on utilise une technique particulière de vinification permettant de commercialiser les vins rouges très rapidement. Quelle est cette technique ? Expliquez son principe.
- 2) Citez 3 éléments essentiels donnant au vin rouge une bonne aptitude au vieillissement.
- 3) Dans certaines régions de production de vins liquoreux, on utilise une méthode de concentration des moûts par le froid. Comment se nomme cette méthode ?
- 4) Citez les différentes étapes du cycle végétatif de la vigne.
- 5) Dans quel cas peut-on être amené à utiliser un pied de cuve ?
- 6) Pour l'élaboration d'un champagne, que permet la liqueur de tirage et la liqueur de dosage, appelée aussi liqueur d'expédition.
- 7) Par quel moyen peut-on combattre le phylloxéra ?
- 8) Quelle(s) différence(s) faites-vous entre un bordeaux rosé et un bordeaux clair ?

## MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

EP2 - Technologie professionnelle - Connaissance des vignobles et des vins

Epreuve de Connaissance des boissons autres que le vin

Durée : 30 minutes

Coefficient : 1

page 1/2

## SUJET

## CONNAISSANCE DES BOISSONS

- 1) Voici une liste d'eaux, à quelle catégorie appartiennent-elles ? VOIR ANNEXE 1
- 2) Donnez les différents procédés de torréfaction du café.
- 3) Quelle(s) différence(s) faites-vous entre un whisky pur malt et un single malt ?
- 4) Compléter le tableau suivant. VOIR ANNEXE 2
- 5) Quelle(s) différences existe-t-il entre un rhum agricole et un rhum industriel ?

## ANNEXE 1

| NOMS           | Eau de source plate . | Eau de source gazeuse . | Eau minérale plate . | Eau minérale gazeuse . |
|----------------|-----------------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Evian          |                       |                         |                      |                        |
| Badoit         |                       |                         |                      |                        |
| Perrier        |                       |                         |                      |                        |
| Thonon         |                       |                         |                      |                        |
| Vichy-Célestin |                       |                         |                      |                        |
| Saint-Yorre    |                       |                         |                      |                        |
| Cristalline    |                       |                         |                      |                        |
| Carola rouge   |                       |                         |                      |                        |
| Carola bleu    |                       |                         |                      |                        |
| Valvert        |                       |                         |                      |                        |
| Saint-Amand    |                       |                         |                      |                        |
| Volvic         |                       |                         |                      |                        |
| Vittel         |                       |                         |                      |                        |
| Hépar          |                       |                         |                      |                        |
| Chateldon      |                       |                         |                      |                        |
| Quézac         |                       |                         |                      |                        |

ANNEXE 2

| NOMS             | A.B.V<br>Vermouth | Quinquina | A.B.A<br>Anisé | Amer | Gentiane | AUTRES | Pays<br>d'origine |
|------------------|-------------------|-----------|----------------|------|----------|--------|-------------------|
| CAMPARI          |                   |           |                |      |          |        |                   |
| MARTINI<br>ROUGE |                   |           |                |      |          |        |                   |
| OUZO             |                   |           |                |      |          |        |                   |
| RICARD           |                   |           |                |      |          |        |                   |
| VODKA            |                   |           |                |      |          |        |                   |
| SUZE             |                   |           |                |      |          |        |                   |
| SALERS           |                   |           |                |      |          |        |                   |
| BYRRH            |                   |           |                |      |          |        |                   |
| NOILLY PRAT      |                   |           |                |      |          |        |                   |
| LILLET           |                   |           |                |      |          |        |                   |
| WHISKY           |                   |           |                |      |          |        |                   |
| BANYULS          |                   |           |                |      |          |        |                   |
| MARTINI<br>BLANC |                   |           |                |      |          |        |                   |
| CINZANO          |                   |           |                |      |          |        |                   |

## MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

EP2 - Technologie professionnelle - Connaissance des vignobles et des vins

page 1/2

Epreuve Connaissance des vignobles et des vins

Durée : 1 heure

Coefficient : 4

**SUJET**

1 - Pour chacun des crus suivants, citez son appellation ?

Château RIEUSSEC

Château LA GAFFELIERE

Château CARBONNIEUX

Château L'EVANGILE

2 - Citez les appellations produites dans le Pays Nantais.

3 - Peut-on actuellement produire un vin sous l'appellation NEAC, pourquoi ?

4 - Citez 10 grands crus de la Côte de Nuits en précisant la commune d'origine.

5- Quels sont les cépages utilisés pour produire ces grands crus ?

6 - Citez les communes (nord-sud) délimitant le vignoble de la Côte de Beaune ?

7 - Citez 2 premiers crus produits sur les communes suivantes :

- ♦ Pommard
- ♦ Monthélie
- ♦ Mersault
- ♦ Santenay

8 - Quelles sont les appellations de la partie septentrionale des Côtes du Rhône à ne produire que des vins blancs ?

- 9 - Quels vont être les cépages utilisés pour produire ces vins ?
- 10 - Citez les AOC des Côtes du Rhône produisant des V.D.N.
- 11 - Quelle est la particularité du Crémant de Die ?
- 12 - Existe-t-il des crus classés dans le vignoble de Provence ?  
(Si réponse positive, citez en 2)
- 13 - Citez 4 AOC du vignoble de Provence.
- 14 - Quelle appellation doit être composée au minimum de 50 % de Mourvèdre ?
- 15 - Citez 2 cépages typiquement corse.
- 16 - Quels sont les départements pouvant prétendre à la dénomination Pays d'Oc ?
- 17 - Quels sont les mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette d'Alsace Grand Cru ?
- 18 - Citez 5 climats et leur commune bénéficiant de l'AOC Alsace Grand Cru ?
- 19 - En Champagne, les grands "Maisons" sont réputées pour leur cuvée, citez 4 cuvées et la Maison de Champagne correspondante.
- 20 - Quelles sont les AOC du vignoble du Jura ayant droit à produire du vin jaune ?
- 21 - L'Espagne possède le plus grand vignoble du monde en superficie, citez 3 régions productrices.