

M.C. : SOMMELLERIE

EPREUVE EP 2 : Technologie professionnelle,
connaissance des vignobles et des vins

DUREE : 1h 00

COEFFICIENT : 2

a) Technologie, législation des boissons et gestion
appliquée

Ce sujet comporte : 5 page(s) numérotée(s) de 1 à 5

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1/5

- SUJET -

Le candidat répondra directement sur les feuilles du sujet**Question 1 (8 points)**

Le directeur de restaurant de l'établissement (2* Michelin) dans lequel vous travaillez en tant que sommelier-caviste, vient de prendre un stagiaire de M.C. Sommelier, qu'il embauchera comme commis, si celui-ci correspond au profil du poste.

Afin d'accueillir et de bien organiser ce stagiaire dans son travail, il vous demande, vous qui allez assurer un rôle de tutorat auprès de ce jeune, de rédiger une liste de tâches générales qu'il devra accomplir ou auxquelles il participera avec vous, le matin de 9h à 11h 15, à la cave du jour et à la cave centrale. Cette liste doit être facile d'utilisation.

Question 2 (5 points)

Votre collègue sommelier vous transmet le bon de digestifs ci-contre :

Vous profitez de ce bon pour expliquer au même Commis-stagiaire les précautions à prendre en ce qui concerne la prise de commande, sa réalisation et la préparation de chaque produit :

<p>T₁₄ C suite</p> <p>1 Cointreau 1 Whisky 1 Grand Marnier</p> <p>20/05 Paul</p>

5/1071H

Question 3 (4 points)

Un peu de culture...

Associez pour chaque personnage un des vins de la liste suivante :

Bandol, Chambertin, St-Chinian, Châteauneuf-du-Pape, Chinon, Pauillac, Jurançon, Champagne, Arbois, Crépy, Cornas, Muscadet.

- RABELAIS :

- NAPOLEON :

- HENRI IV :

- PASTEUR :

Question 4 (2 points)

Donnez les dates de lancement des ...

- VINS DE PAYS PRIMEURS :

- AOC PRIMEURS :

Question 5 (5 points)

- Quelles anomalies comporte cette étiquette ?

- L'adresse de l'embouteilleur est une mention obligatoire. Pour quelle raison est-il seulement précisé un code postal : 30127 ?



- Que signifie la lettre "e" ?

Question 6 (1 point)

A quel groupe de boissons, défini par le code des boissons, appartient la CREME DE CASSIS ?

10/15

Question 7 (3 points)

a) Précisez les horaires durant lesquels les cartes des mets et des boissons doivent être affichées à l'extérieur de l'établissement.

b) Qu'est-il obligatoire d'afficher d'autre à l'extérieur de son établissement pour un restaurateur ?

Question 8 (6 points)

Expliquez les 2 lignes encadrées sur le tarif "VIGNERONS DE BEAUMES DE VENISE" (ANNEXE 1, page 4/5)

a) "Ces prix s'entendent HORS-TAXE, FRANCO," :

b) "REGLEMENT 30 JOURS NET D'ESCOMPTE" :

c) Calculez le COUT TTC à payer pour 48 bouteilles de "Muscat Carte d'Or".
Développez votre raisonnement

Question 9 (6 points)

Vous devez établir et compléter la fiche de stock (ANNEXE 2, page 5/5) du vin précisé ci-dessous en employant la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée ; vous préciserez vos modes de calcul du CMUP dans le bas de la fiche de stock.

Bouteilles d'AOC TAVEL 1997 de chez Gabriel Roudil.

* Le stock au 01/04 est de 9 bouteilles à 27,50 F

* Les sorties :

- 02/04 : 4 bouteilles pour le restaurant

- 04/04 : 3 bouteilles pour le restaurant

* Les entrées :

- 03/04 : 4 cartons de 12 bouteilles à 28,45 F (Bon n° 23)

10716



VIGNERONS DE BEAUMES DE VENISE

84190 BEAUMES-DE-VENISE
TÉL. 04.90.12.41.00 FAX 04.90.65.02.05 TELEX 432 118 F

SUJET DE TECHNOLOGIE,
LEGISLATION DES BOISSONS
ET GESTION APPLIQUEE

4/5

ANNEXE 1

TARIF RESTAURATION
19 97

ZONE 1 : DEPARTEMENTS : 01. 04. 05. 06. 07. 13. 26 .30. 34.
38. 42. 43. 48. 69. 73. 74. 83. 84

<u>NOMBRE DE BOUTEILLES</u>	36	60	120	300
<u>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE</u>				
Vin Doux Naturel - AOC				
* Bois Doré 1994	55.20	55.00	54.50	54.20
* Carte Or	40.35	40.15	39.70	39.30
* Tradition	35.35	35.10	34.70	34.30
<u>VACQUEYRAS</u>				
AOC - 75 cl				
* Cuvée des Toques rouge - 1994	24.35	24.00	23.70	23.30
<u>COTES DU RHONE VILLAGES</u>				
<u>BEAUMES-de-VENISE</u>				
* Fût de chêne rouge - 1994	34.30	33.95	33.65	33.25
* Carte Noire rouge - 1994	22.25	21.90	21.60	21.20
* Cuvée des Toques rouge - 1995	19.65	19.30	19.00	18.60
* Cuvée des Toques rosé - 1995	20.15	19.80	19.50	19.10
<u>COTES DU RHONE</u>				
* Cuvée des Toques rouge - 1995	16.85	16.50	16.20	15.80
* Cuvée des Toques rosé - 1995	17.15	16.80	16.50	16.10
* Cuvée des Toques blanc - 1995	17.15	16.80	16.50	16.10
* Rocalinot rouge - 1995	15.60	15.25	14.95	14.55
* Rocalinot rosé - 1995	16.00	15.65	15.35	14.95
<u>COTES DU VENTOUX</u>				
* Cuvée Spéciale rouge - 1995	16.15	15.80	15.50	15.10
* Cuvée des Toques rouge - 1995	13.85	13.50	13.20	12.80
* Cuvée des Toques rosé - 1995	14.25	13.90	13.60	13.20
<u>VINS MOUSSEUX</u>				
<u>Méthode Cuve Close</u>				
* Demi-sec	15.75	15.40	15.10	14.70
* Brut	15.95	15.60	15.30	14.90
* Doux	16.35	16.00	15.70	15.30
<u>MARC DE MUSCAT</u>				
* Bouteille 50cl	144.35	144.00	143.70	143.30

Ces prix s'entendent HORS-TAXE, FRANCO,

(RÈGLEMENT 30 JOURS NET D'ESCOMPTE)

CARTONS DE 6 BOUTEILLES 75CL

10717

M.C. : SOMMELLERIE

EPREUVE EP 2 : Technologie professionnelle,
connaissance des vignobles et des vins

c) Notions élémentaires d'oenologie

DUREE : 30 minutes

COEFFICIENT : 1

Ce sujet comporte : 2 page(s) numérotée(s) de 1 à 2

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1/2

- SUJET -

*Le candidat répondra directement sur le sujet***QUESTION 1 - 2 points**

Ci-dessous un extrait d'un article de la revue "Sommeliers International" sur le millésime 1996 en Bourgogne :

" En Côte de Beaune, les vins blancs ont bénéficié de forts degrés et de fortes acidités, ce qui semble paradoxal : de 11 à 13° naturels et de 7 à 8,5 g/l d'acidité."

Expliquez en quoi est-ce paradoxal ?

QUESTION 2 - 4 points

Expliquez les mots suivants :

DOUELLE :

VITIS LABRUSCA :

BENTONITE :

EUTYPIOSE :

QUESTION 3 - 1 point

Donnez le nom de l'acide contenu dans le vin qui constitue "L'ACIDITE VOLATILE".

QUESTION 4 - 1 point

On parle en Oenologie de vins qui peuvent parfois présenter des troubles dus à des accidents physico-chimiques. L'un de ces accidents est appelé la "CASSE BLEUE".

Quel élément, très utilisé autrefois dans les chais de vinification, peut provoquer en se combinant au tanin des vins la casse bleue ?

5/10731

QUESTION 5 - 3 points

Citez les 3 constituants essentiels du vin qui contribuent à sa longue conservation.

QUESTION 6 - 8 points

LA FERMENTATION MALOLACTIQUE :

A) Quel en est son principe ? (2,5 p)

B) A quels moments peut-elle se dérouler ? (1,5 p)

C) Donnez les deux propriétés essentielles de la Fermentation malolactique qui en font un véritable intérêt pour le vinificateur. (2 p)

D) Citez 2 types de vins pour lesquels elle est en général à éviter. (2 p)

QUESTION 7 - 1 point

En dégustation, on parle parfois de "goût amylique" que l'on peut rencontrer sur certains vins blancs et vins rosés vinifiés à trop basse température. Traduisez ces termes pour un client en lui citant un des arômes correspondant à cette définition.

M.C.: SOMMELLERIE

EPREUVE EP 2 : Technologie professionnelle,
connaissance des vignobles et des vins

DUREE : 30 minutes

COEFFICIENT : 1

d) Connaissance des boissons autres que le vin.

Ce sujet comporte : 2 page(s) numérotée(s) de 1 à 2

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1/2

- SUJET -

*Le candidat répondra directement sur le sujet***QUESTION 1 - (3 points) :**

Citer et définir les trois catégories d' eau disponible en bouteille sur le marché.

QUESTION 2 - (2 point)

Quelle différence faites vous entre une eau de vie de vin et une eau de vie de marc

QUESTION 3 - (2 points)

Que veulent dire les initiales BRSA ? Donnez en 2 exemples

QUESTION 4 - (2 points)

Donnez un cocktail classique à base de cognac, précisez la composition.

QUESTION 5 - (2 points)

Quel est le produit obtenu, en Martinique, à partir de la distillation :

. des mélasses :

. du vesou :

5/10735

QUESTION 6 - (1 point)

Quel est l'élément naturel qui confère à la bière son amertume ?

QUESTION 7 - (8 points)

Que désignent les mots ou sigles suivants ? Donnez le maximum de précision : type de produit et famille, produit de base, marque, origine,....

Exemple : CORDON ROUGE = type de Grand Marnier, Marque de liqueur à base d' orange de la région parisienne. Le cordon rouge est réalisé à partir de cognac.

FINE CHAMPAGNE :

CACHACA :

SAN PELLEGRINO

AMARETTO

VSOP

JACK DANIEL'S

BLUE MONTAIN

XERES

M.C. : SOMMELLERIE

EPREUVE EP 2 : Technologie professionnelle,
connaissance des vignobles et des vins

DUREE : 1h 00

COEFFICIENT : 4

e) Connaissance des vignobles et des vins.

Ce sujet comporte : 6 page(s) numérotée(s) de 1 à 6
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

1/6

Le candidat répondra directement sur le sujet

- SUJET -

QUESTION 1 - (7,5 points)

Indiquer sur la carte en annexe 1,
les AOC des Côtes du Rhône, la ville d'Orange et d'Avignon..

QUESTION 2 - (6,5 points)

Indiquer sur la carte en annexe 2,
les 8 VQPRD demandées et les 5 villes.

QUESTION 3 - (4 points)

Citer 4 noms de cru de l'AOC Vin de Savoie.

QUESTION 4 - (2 points)

Citer les 2 nouvelles AOC du Languedoc-Roussillon.

5/10739

QUESTION 5 - (5 points)

Dans quel pays sont élaborés les vins suivants :

DOLE

CAVA

TOKAJI

PINOTAGE

VINHO VERDE

MARSALA

OPUS ONE

BAROLO

MULLER THURGAU

MUSCAT DE SAMOS

QUESTION 6 - (5 points)

Quel plat typique accordez-vous avec les vins suivants :

BOUZY

MUSCAT SEC

RIESLING

PAUILLAC

SAUTERNES

QUESTION 7 - (5 points)

Quel(s) vin(s) pouvez-vous proposer avec les plats suivants ?

PLATEAU DE FRUITS DE MER DE CANCALE

LAMPROIE A LA BORDELAISE

MAGRET DE CANARD GRAS AUX CEPES

MOUSSE AU CHOCOLAT

CROTTIN DE CHAVIGNOL

QUESTION 8 - (3 points)

En Alsace combien y a-t-il de grands crus ? Citer 2 d'entre eux.

QUESTION 9 - (5 points)

Citer 5 crus AOC du Beaujolais.

QUESTION 10 - (10 points)

Quel est le cépage des vins suivants ?

FRONTON

CLAIRETTE DE DIE

BANDOL

CAHORS

MADIRAN

CHATEAU CHALON

ROUSSETTE DE SAVOIE

POUILLY SUR LOIRE

JASNIERES

CHINON

QUESTION 11 - (3 points)

Citer les principales régions de la Champagne Vinicole.

QUESTION 12 - (5 points)

Citer les maisons de Champagne des cuvées suivantes :

CLOS DU MESNIL

DOM PERIGNON

LA GRANDE DAME

COMTE DE CHAMPAGNE

CRISTAL

QUESTION 13 - (8 points)

Citer les AOC grands crus de Vosne Romanée.

QUESTION 14 - (1 point)

Citer le grand cru blanc de la côte de Beaune.

QUESTION 15 - (5 points)

Citer l'appellation et le classement des vins suivants :

TALBOT

SUDUIRAUT

BEYCHEVELLE

MARGAUX

MOUTON ROTHSCHILD

QUESTION 16 - (5 points)

Citer la couleur des vins suivants :

CREPY

MONTAGNY

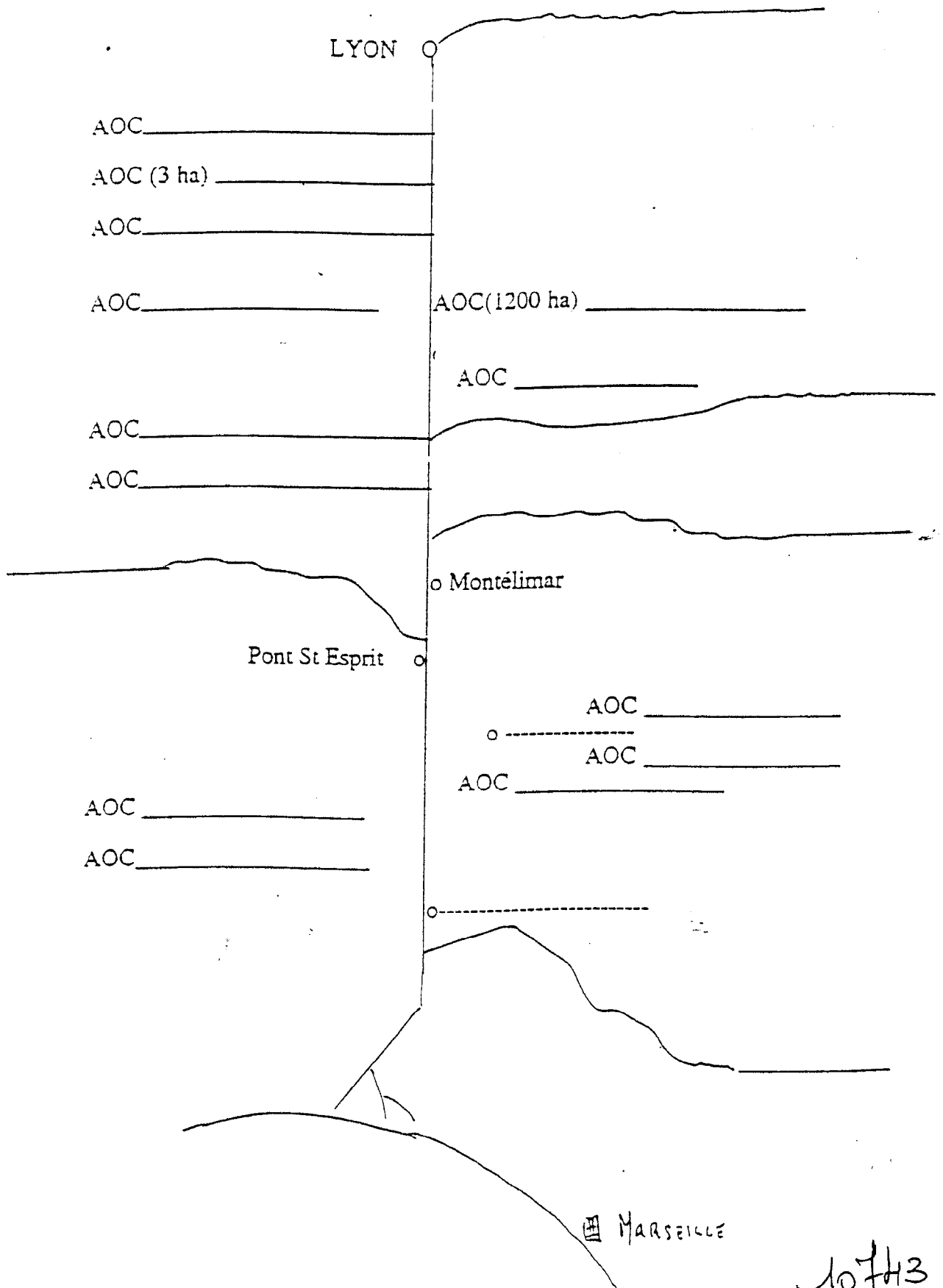
PECHARMANT

PALETTE

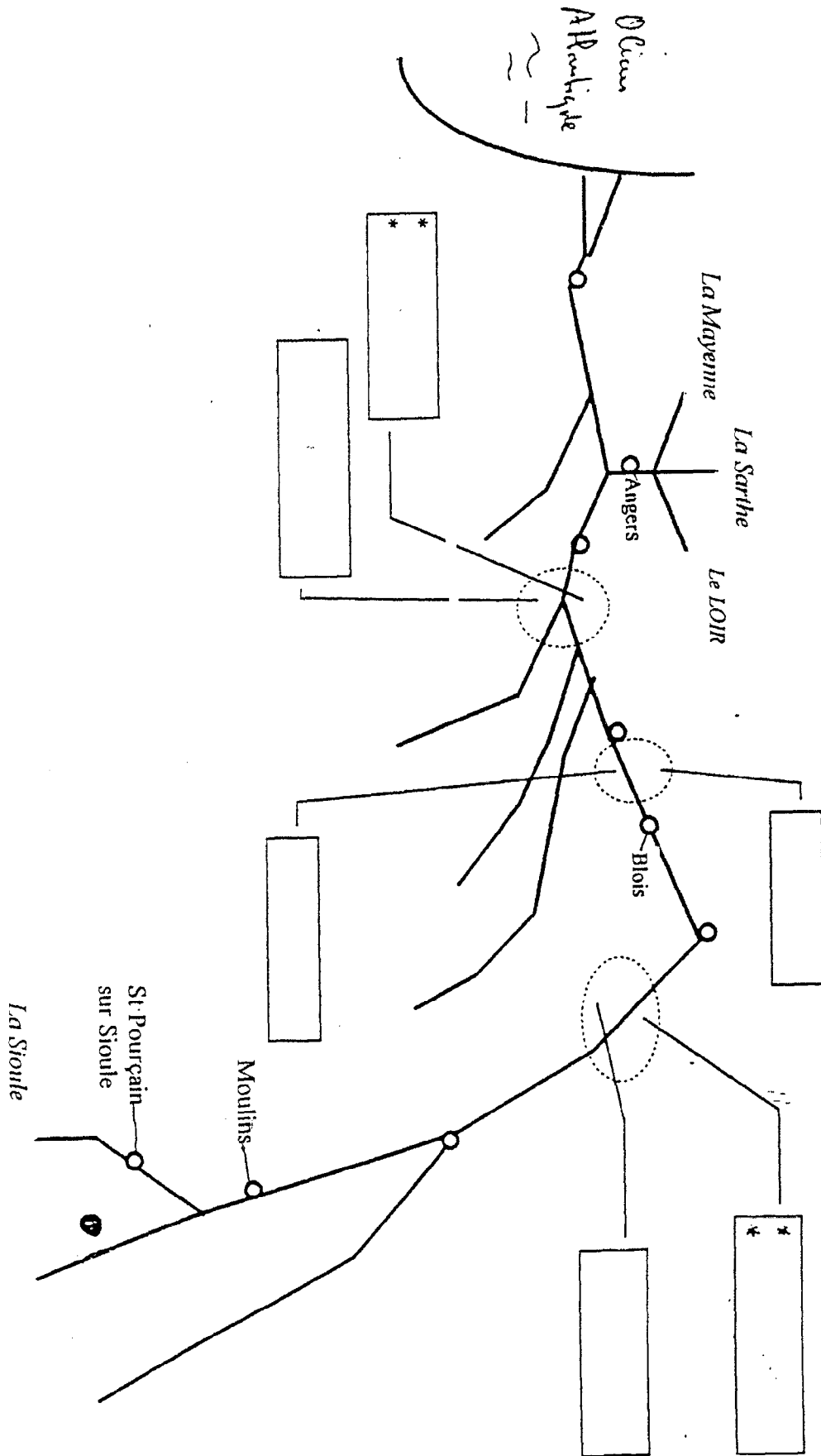
PAPE CLEMENT

107/12

ANNEXE 1



10743



VALLÉE de la LOIRE

VILLE O

10/11/11