

LE SUJET EST COMPOSE DE DEUX SOUS-PARTIES (Durée : 2 heures – Coef. : 4) :

a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée

b) Analyse de la carte des vins

Les candidats répondent directement sur le sujet, à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

a) TECHNOLOGIE, LEGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUEE

Question n°1 : A quelle température de service servirez-vous les vins suivants ?

Vins	T° de service
⇒ Château Chalon	
⇒ Château Lafite Rothschild	
⇒ Champagne Mumm de Cramant	
⇒ Puligny Montrachet	
⇒ Jurançon	
⇒ Chinon rouge	

Question n°2 : Pourquoi choisissez-vous plutôt de décanter un vin rouge au lieu de l'aérer ?

Groupement EST	Mention complémentaire – SESSION 2003	SUJET	Tirages
Spécialité : Sommellerie	Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Code(s)	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins 1^{ère} partie : a et b		Examen(s)	Page 1/7

Question n°3 : Proposez un vin avec les plats suivants :

Plats	Vins conseillés
Foie Gras du Périgord	
Melon de Cavaillon	
Perche du Léman Pochée	
Bouillabaisse	
Saucisse de Morteau en Brioche	
Aloyau braisé à la Nivernaise	

Question n°4 : Quelles sont les mentions obligatoires sur l'étiquette d'un vin destiné à être commercialisé sur un plan international ?

Question n°5 : Donnez la signification du sigle "C.R.D".

Question n°6 : Quelle est la couleur de la capsule congé pour les produits suivants :

- Vin d'A.O.C :
- Cognac :
- Vin de Pays :
- V.D.N (A.O.C) :

Question n°7 : Quelle est la durée légale de vieillissement en cave d'un champagne millésimé avant sa commercialisation ?

Question n°8 : A partir de quelle date pourra être commercialisé un Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie ?

Question n°9 : D'une croix, précisez les groupes de boissons pouvant être servis en fonction de la catégorie de la licence :

Type de débits	Catégorie de la licence	Groupes de boissons pouvant être vendues			
		1er	2ème	3ème	4ème et 5ème
Débits à consommer sur place	Licence de 2 ^{ème} catégorie				
	Licence de 4 ^{ème} catégorie				
Restaurants	Petite licence restaurant				
Débits à emporter	Grande licence à emporter				

Question n°10 : Donnez la signification des abréviations suivantes :

- A.O.P :

- I.G.P :

Question n°11 :

Vous travaillez comme sommelier dans un restaurant gastronomique.

Travail à faire : Complétez la fiche de stock du Chablis « Le Grand Pré » (Annexe 1) sachant que l'entreprise utilise la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée.

Annexe 1 :

Produit : Chablis « Le Grand Pré »				Fournisseur : Pierre André						
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	P.U.H.T	Montant	Qté	P.U.H.T	Montant	Qté	P.U.H.T	Montant
01/05	Stock Initial							24	7,3	175,20

<u>Bon de sortie N°35</u> Date : 05/05/03			
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	10	10

<u>Bon de sortie N°39</u> Date : 12/05/03			
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	15	15

<u>Bon de sortie N°43</u> Date : 18/05/03			
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	31	31

<u>Bon de sortie N°50</u> Date : 25/05/03			
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	18	18

<u>Bon d'entrée N°22</u> Date : 07/05/03			
Réf.	Désignation	Quantité Reçu	P.U.H.T
B42	Chablis « Le Grand Pré »	48	7,50

<u>Bon d'entrée N°28</u> Date : 24/05/03			
Réf.	Désignation	Quantité Reçu	P.U.H.T
B42	Chablis « Le Grand Pré »	60	7,60

Question n°12 : A quel prix allez-vous mettre ces bouteilles de Chablis à la nouvelle carte qui sera mise en place le 01 Juin sachant que vous allez appliquer un coefficient multiplicateur de 3,4.

B) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous venez de prendre vos nouvelles fonctions de sommelier dans un restaurant gastronomique de la région de Nancy. Votre employeur vous remet la carte des vins.

Il vous demande de :

- 1 - Vérifier la carte des vins et de corriger les erreurs éventuelles.
- 2 - Préciser les mentions obligatoires qui doivent figurer sur la carte des vins.
- 3 - Proposer 6 idées afin de rendre cette carte des vins plus commerciale et en rapport avec la clientèle de l'établissement.
- 4 - Classer la liste des vins suivante et préciser l'appellation exacte de chaque vin afin de l'insérer sur la carte des vins.

NOM	COULEUR	RÉGION	APPELLATION
CHAMPIGNY			
<i>RICEYS</i>			
GRILLET			
CARAMANY			
COULEE DE SERRANT			

<i>Carte des vins</i>	CORRECTIONS PROPOSÉES
<i>Vins de l'Est</i>	
AOC Côtes de Toul Gris V. Gorny	
AOC Côtes de Toul Auxerois M. Maurice	
<i>Vins d'Alsace</i>	
AOC Alsace Klevner de Heiligenstein	
AOC Alsace Riesling L. Baur	
AOC Muscat F. Stirn	
AOC Alsace Tokay-pinot gris M. Kreydenweiss	
<i>Vins du Bordelais</i>	
AOC Côtes de Blaye Blanc	
AOC Loupiac Cru Champon	
AOC Sauternes Château Rieussec 1 ^{er} cru classé supérieur	
AOC Bordeaux Saint-Julien Château La Grange 3 ^{ème} cru classé	
AOC Margaux Château Haut-Batailley 5 ^{ème} cru classé	
<i>Vins de Bourgogne</i>	
AOC Chablis Grand Cru Vaillons	
AOC Puligny-Montrachet Blanc 1 ^{er} cru Les Folatières	
AOC Côtes de Beaune – Villages Rouge	
AOC Givry Rouge	
AOC Montagny Rouge	

Carte des Boissons

	CORRECTIONS PROPOSÉES
<i>Vins des Côtes du Rhône</i>	
AOC Pic Saint Loup	
AOC Saint-Peray Blanc	
AOC Hermitage Côte Blonde J. Vidal Fleury	
AOC Châteauneuf-du-Pape Château La Nerthe Rouge	
<i>Vins du Sud-Ouest</i>	
AOC Saussignac Blanc	
AOC Montbazillac Blanc liquoreux	
AOC Côtes de Millau Rouge	
<i>Vins Effervescents</i>	
AOC Champagne Laurent Perrier Comtes de Champagne 1995	
AOC Coteaux Champenois Bouzy	