

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV		SESSION 2004	
EXAMEN : MENTION COMPLEMENTAIRE			
SPECIALITE : SOMMELLERIE		Code : 010 334 05	
Epreuve : EP2 – Technologies professionnelles – Connaissance des vignobles			
Sous partie : 2^{ème} partie (D / E)		Durée : 2 h 00	Coef : 4
Page 1/9			

-CORRIGE-

D) TECHNOLOGIE, LEGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUEES

QUESTION 1 – 4 points

Précisez quel est l'élément constituant du vin dominant correspondant aux termes de dégustation suivant

Vif	<i>Acidité</i>	Chaleureux	<i>Alcool</i>
Charpenté	<i>Tanins</i>	Mordant	<i>Acidité</i>
Généreux	<i>Alcool</i>	Charnu	<i>Tanins</i>
Gras	<i>Alcool ou sucre ou glycérol</i>	Nerveux	<i>Acidité</i>

QUESTION 2 – 4 points

Indiquez la température de service des vins suivants, (1°C d'écart maximum)

Côtes du Rhône Villages	<i>15° à 16°C</i>	Saint-Estèphe	<i>18° à 19°C</i>
Hermitage blanc	<i>10° à 11°C</i>	Quart de Chaume	<i>8° à 9°C</i>
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie	<i>8° à 10°C</i>	Château-Chalon	<i>15°C</i>
Muscadet de Saint-Jean de Minervois	<i>6° à 8°C</i>	Madiran	<i>18° à 19°C</i>

QUESTION 3 – 3 points

Sur une étiquette de vin, on peut voir apparaître, suivant les régions et les types de vins, différentes mentions, expliquez ce que signifie celles-ci ?

- monopole : *appartient à un seul propriétaire (0,5 point)*
- 10% + 1,5% : *10° d'alcool acquis ou réel et 1,5 en puissance (sucre) (1 point)*
- élevé en fut de chêne : *le vin à vieilli minimum 6 mois dans des fûts de bois (0,5 point)*
- AOVDQS : *Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (0,5 point)*
- M.A. : *Marque Auxiliaire (0,5 point)*

QUESTION 4 – 2 points

Nommez six sources d'approvisionnement que peut utiliser un sommelier.

- Caviste
- Négociant
- Société distribution
- Grossiste
- Grandes surfaces
- Centrales d'achat
- Vente aux enchères
- propriétaire (en direct)

...

-CORRIGE-

QUESTION 5 – 3 points

Un client vous commande une bouteille de vin rouge, il s'agit d'un millésime 2001, un vin d'appellation de la Vallée du Rhône Septentrionale uniquement issu de cépage Syrah. Lors de votre visite, le vigneron vous a précisé qu'il ne filtrait pas son vin. Comment le servez-vous ? Expliquez :

Evaluer suivant l'argumentaire, mais l'oxygénation est essentielle. Si le candidat propose un carafage, ou une simple décantation, compter la moitié des points.

Si une décantation « d'aération » avec une carafe pour vin jeune en précisant qu'il faut une certaine distance entre le goulot et la carafe de sorte à aérer au maximum le vin, est proposé, compter la maximum de points.

QUESTION 6 – 3 points

Complétez ce tableau :

BOISSONS	GROUPE DE BOISSONS	LICENCE NECESSAIRE
Vodka	5	4
Rhum	4	4
Irish Coffee	5	4
Kir	2	2
Floc de Gascogne	3	3
San Pellegrino	1	1

QUESTION 7 – 1 point

Un client vous demande une verveine, que lui proposez-vous ?

Le candidat doit préciser que l'produit le client souhaite déguster, une infusion ou une liqueur de plantes type verveine du Velay jaune ou verte.

QUESTION 8 – 5 points

Votre directeur d'établissement vous demande de proposer un vin pour chaque plat en fonction du menu suivant ; donnez un type de vin, une A.O.C. correspondante et le nom d'un propriétaire.

PLATS	Type de vin	A.O.C.	Nom d'un propriétaire
Huitres de Bouzigues <i>Exemple de réponse →</i>	<i>Blanc sec</i>	<i>Coteaux du Languedoc picpoul de pinet</i>	<i>Dom. Mas Saint Laurent 2002</i>
Noix de Saint-Jacques Sauce Corail			
Filet de bœuf de bazas aux morilles			
Comté fermier			
Vacherin glacé aux fraises			

-CORRIGE-

QUESTION 9 – 15 points

Monsieur Fabien exploite l'établissement « Les Vallons ».

Il vous charge de réaliser la gestion de la cave, suivant les documents ci-joints (annexe 1-2)

- a) complétez la valorisation de la fiche de stock (annexe 4) (4 points)
- b) Quelle méthode de valorisation est utilisée (annexe 4) (1 point)
- c) Indiquez à monsieur Fabien les différents contrôles à effectuer lors de la livraison et lui signaler les éventuelles anomalies (annexe 3) (6 points)
- d) Voir annexe 5 (4 points)

ANNEXE 1

BON DE COMMANDE N° 554					
LES VALLONS Rue Clemenceau 63000 Clermont-Ferrand SARL au capital de 45000 € RCS : Clermont-Ferrand C 456 030 214 Tél : 04.73.19.24.41.					
CCP : Clermont-Ferrand 568 554 D			CB : Crédit Agricole 0 254 665 54 77		
Livraison : 30 septembre 2003 Expédition : route Paiement : par chèque à la réception			PUY DE DOME BOISSONS Place Gambetta 63000 Clermont-Ferrand Le 25 septembre 2003		
Réf	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	OBSERVATIONS
	AOVDQS Côtes d'Auvergne Château Luna 2001	Bouteille	6	4.25	
	AOVDQS Saint-Pourçain Cave de Saint-Pourçain 2001	Bouteille	12	3.85	
	AOC Côte Roannaise Cave de Roanne 2002	Bouteille	36	4.65	
Réduction de 5 % pour toute commande > 600 €					

-CORRIGE-

ANNEXE 2

BON DE LIVRAISON N° 842			
<u>Expéditeur :</u> PUY DE DOME BOISSONS Place de la ruée 63000 Clermont-Ferrand			
<u>Destinataire :</u> Monsieur Fabien « Les Vallons » Rue Clémenceau 63000 Clermont-Ferrand		Transport : Par route Franco de port	
Expédié le 30 septembre 2003			
Marque	Nombre de cartons	Année	Pris livraison le : 30 septembre 2003
AOVDQS Côtes d'Auvergne Château Luna	1	2001	<u>Observations:</u>
AOVDQS Saint-Pourçain cave Saint-Pourçain	2	2001	
AOC Côte Roannaise cave de Roanne	4	2002	
N.B. : Le conditionnement est de 6 bouteilles par carton.			

ANNEXE 3

<p><u>Note à l'attention de Monsieur Fabien : (6 points)</u></p> <p>Monsieur Fabien doit établir le rapprochement entre le bon de livraison, les colis et ensuite la commande. Il doit contrôler l'état des colis, vérifier les quantités livrées, les produits livrés (appellation, millésime, capacité des bouteilles)</p> <p>La livraison ne correspond pas à la commande. En effet, nous avons commandé 36 bouteilles soit 6 cartons de Côte Roannaise cave de Roanne 2002. Nous avons reçu 4 cartons soit 24 bouteilles.</p> <p>Monsieur Fabien aurait dû le signaler dans la colonne « observations » du bon de livraison/réception.</p>
--

-CORRIGE-

ANNEXE 4

FICHE DE STOCK	AOC Côte Roannaise Cave de Roanne 2002	Stock Maxi : 35 bouteilles Stock Mini : 15 bouteilles Stock alerte : 25 bouteilles Stock de sécurité : 10 bouteilles
-----------------------	---	---

Méthode de valorisation F.I.F.O (First In First Out) = PEPS (Premier Entré Premier Sorti) (1 point)

Date	Mouvements	Entrées			Sorties			Stocks		
		Q	PU	M	Q	PU	M	Q	PU	M
01/09/03	En stock							20	4.25	85.00
04/09/03	B Liv. 425	12	4.35	52.20				20	4.25	85.00
								12	4.35	52.20
14/09/03	B Sort. 24				12	4.25	51.00	8	4.25	34.00
								12	4.35	52.20
25/09/03	B Sort. 28				8	4.25	34.00	0	0.00	0.00
					12	4.35	52.20	0	0.00	0.00
27/09/03	B. Liv. 824	20	4.55	91.00				20	4.55	91.00
30/09/03	B. Sort.				5	4.55	22.75	15	4.55	68.25
30/09/03	B Liv. 842	24	4.65	111.60				15	4.55	68.25
								24	4.65	111.60

(4 points)

-CORRIGE-

ANNEXE 5

Afin d'améliorer la gestion de mes stocks, je vous prie de bien vouloir me faire part de toutes les remarques que vous jugerez nécessaires en ce qui concerne la fiche de stock (annexe 4) et de m'indiquer les règles à suivre pour une gestion correcte des stocks.

Votre réponse à Monsieur Fabien : (2 points)

Le 30/09/03 la quantité totale est de 39 bouteilles : le stock maximum étant de 36. Monsieur Fabien aurait dû faire attention à ne pas dépasser les 35 bouteilles. Sa commande n'aurait dû être que de 20 bouteilles.

Le 14/09/03 il n'a pas respecté le stock d'alerte et il s'est retrouvé en rupture. Il aurait dû passer commande le 14/09 puisqu'à partir de cette date, il utilise le stock de sécurité.

L'inventaire extra-comptable du 30 septembre 2003 fait apparaître un stock de 36 bouteilles. Quelles remarques faites-vous et quelles sont les mesures à prendre ?

Votre réponse : (2 points)

La fiche de stock fait apparaître un stock de 39 bouteilles et l'inventaire extra-comptable 36, il manque donc 3 bouteilles. Cela peut provenir de casse, de vol, d'erreur de décompte lors de la livraison...

Monsieur Fabien devra veiller à sa procédure et en tout état de cause, retirer 3 bouteilles de son stock.

-CORRIGE-

E) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS**QUESTION 9 – 10 points**

Vous prenez vos fonctions de maître d'hôtel-sommelier dans un établissement à Beaune qui possède une carte des desserts avec propositions de boissons (document ci-dessous).

Vous décidez de corriger la partie de la carte qui vous concerne : celle-ci présente des imperfections. Il ne vous est pas demandé de changer les produits proposés ni d'en rajouter.

Corrigez directement sur la carte de manière claire et précise.

Nos vins de dessert	Nos desserts 6 €
Verre de Maury Mas Aniel 5 € <i>MAS AMIEL et non ANIEL : 1 point</i>	Pâtisserie au choix
Verre de Muscat Beaume de Venises 5 € <i>Muscat de (0,5 pt) Beaumes de Venise (0,5 pt)</i>	Crème brûlée à la vanille Bourbon
Verre de Pacharenc 7 € <i>Pacharenc du Vic-Bihl : 1 point</i>	Marquise au chocolat
Verre de Porto L.B.C. Sandeman 7 € <i>LBV et non LBC : 1 point</i>	Millefeuille de pain d'épices
Coupe de Champagne 7 € <i>« flute serait plus judicieux que coupe » : 1 point marque du champagne ? : 1 point</i>	Salade d'agrumes sirop à la menthe fraîche et au Grand Marnier
Coupe de Crémant 7 € <i>Origine du Crémant ? : 1 point</i>	Profiteroles maison au chocolat
<i>Le Champagne devrait être plus cher que le Crémant : 1 point</i>	Nougat glacé au coulis de fruits rouges
<i>Quantité service en cl par verre non indiqué : 1 point</i>	Les glaces et sorbets 4 €
<i>Mention « Prix nets » non inscrite : 1 point</i>	

-CORRIGE-

QUESTION 2 – 12 points

Votre prédécesseur avait établi une liste de vignerons et négociant réputés avec leur région d'origine. Cette liste présente des erreurs. Vous devez la corriger en barrant la région qui ne correspond pas au producteur cité et en donnant la bonne région (1 point par réponse juste et complète. Attention ! En cas de correction injustifiée et erronée, vous perdez 0,5 points). *(Soit 12 points. Attention, il y a 15 erreurs ce qui donne une marge aux candidats dans le cas ou certains producteurs leur seraient méconnus)*

	Producteurs	Régions	Corrections
Exemple	DUCOURNEAU	Sud-Ouest	Champagne
Exemple	BOLLINGER	Bourgogne	Champagne
1	CHAPOUTIER	Côtes-du-Rhône	Champagne
2	Georges DUBOEUF	Alsace	<i>Beaujolais (Bourgogne)</i>
3	LUR-SALUCES	Provence	<i>Bordelais</i>
4	Louis JADOT	Côtes-du-Rhône	<i>Bourgogne</i>
5	Alain BRUMONT	Jura	<i>Sud-Ouest</i>
6	CAZES Frères	Languedoc-Roussillon	Champagne
7	Didier DAGUENEAU	Val de Loire	Champagne
8	KRUG	Languedoc-Roussillon	<i>Champagne</i>
9	Gilbert ALQUIER	Savoie	<i>Languedoc-Roussillon</i>
10	OTT	Bordelais	<i>Provence</i>
11	BOLLINGER	Champagne	Champagne
12	Etienne GUIGAL	Champagne	<i>Côtes-du-Rhône</i>
13	FAIVELEY	Bourgogne	Champagne
14	HUGEL	Provence	<i>Alsace</i>
15	Chantal COMTE	Val de Loire	<i>Languedoc-Roussillon</i>
16	Joseph DROUHIN	Sud-Ouest	<i>Bourgogne</i>
17	Etienne BRANA	Provence	<i>Sud-Ouest</i>
18	COULY-DUTHEIL	Côtes-du-Rhône	<i>Val de Loire</i>
19	DE LADoucETTE	Sud-Ouest	<i>Val de Loire</i>
20	Gérard GAUBY	Jura	<i>Languedoc-Roussillon</i>

-CORRIGE-

QUESTION 3 – 18 points

Avant de transcrire les vins de la liste suivante sur la carte qui doit être amenée par la suite chez l'imprimeur, vous devez corriger les erreurs qu'elle présente.

AOC CHOREY 1 ^{er} CRU 2000 rouge Maillard Père et Fils	<i>Pas de 1^{er} cru à Chorey</i>
AOC ALSACE GRAND CRU KLEVENER DE HEILIGENSTEIN 2001 Blanc Heywang	<i>AOC Alsace, sans grand cru</i>
AOC VACQUEYRAS Rouge 1995 Cave de Vacqueyras	
AOC COTES DE NUITS-VILLAGES blanc 1999 A. Chopin et Fils	<i>Pas de « S » à COTE</i>
AOC PAULLAC Château Léoville-Las-Cases 1998 2 ^{ème} cru classé	<i>Appellation Saint-Julien</i>
AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE blanc 2001 Cave de Bellegarde	
AOC GIGONDAS Blanc 2000 Pierre Amadiou	<i>Pas de blanc</i>
AOC ST-ESTEPHE Château Cos d'Estournel 1990 2 ^{ème} cru classé	<i>Pas Château, Cos tout court</i>
AOC COTES DU JURA-PUPILLIN rosé 2000 A&M Tissot	<i>Arbois-Pupillin</i>
AOC VOSNE-ROMANEE 1 ^{er} CRU LES SUCHOTS Rouge 1996 M.Noëllat	
AOC COTEAUX DE L'AUBANCE blanc 1997 Domaine de Montgilet	
AOC CHABLIS-BOUGROS blanc 1998 W. Fevre	<i>Chablis Grand Cru Bougros</i>
AOC GAILLAC PREMIERE COTE blanc 1999 Domaine Harmand	<i>« S » à premières et à côtes</i>
AOC FIXIN blanc 1999 Domaine Berthaut	
AOC BANDOL Château de Pibarnon rouge 1995	
AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 ^{er} CRU AUX BEAUX BRUNS blanc 1998 Denis Mortet	<i>Pas de blanc</i>
VIN DE PAYS D'OCCITANIE rouge 2001 M. Hermet	<i>Vin de Pays d'Oc</i>
AOC CORBIERES Blanc Château Haut-Gléon 1999	
AOC PESSAC-LEOGNAN Château Couhains rouge 1996	<i>N'existe qu'en blanc</i>
AOC BOUZERON Cépage Aligoté A.Debavelaere 2002	