

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV</b>		<b>SESSION 2004</b>	
<b>EXAMEN : MENTION COMPLEMENTAIRE</b>			
<b>SPECIALITE : SOMMELLERIE</b>		<b>Code : 010 334 05</b>	
<b>Epreuve : EP2 – Technologies professionnelles – Connaissance des vignobles</b>			
<b>Sous partie : 2<sup>ème</sup> partie (D / E)</b>		<b>Durée : 2 h 00</b>	<b>Coef : 4</b>
<b>Page 1/10</b>			

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1 à 4.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

**-SUJET-**

***L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISEE***

**LE CANDIDAT REPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET,**

**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		Chaleureux	
Charpenté		Mordant	
Généreux		Charnu	
Gras		Nerveux	

**QUESTION 2 – 4 points**

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

Côtes du Rhône Villages		Saint-Estèphe	
Hermitage blanc		Quart de Chaume	
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie		Château-Chalon	
Muscat de Saint-Jean de Minervois		Madiran	

**-SUJET-**

**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 :.....  
.....
- 10% + 1,5% :.....  
.....
- élevé en fut de chêne :.....  
.....
- AOVDQS :.....  
.....
- M.A. :.....  
.....

**QUESTION 4 – 2 points**

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

.....

.....

.....

**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 :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**-SUJET-**

**QUESTION 6 – 3 points**

Complétez ce tableau :

BOISSONS	GROUPE DE BOISSONS	LICENCE NECESSAIRE
Vodka		
Rhum		
Irish Coffee		
Kir		
Floc de Gascogne		
San Pellegrino		

**QUESTION 7 – 1 point**

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

.....

.....

.....

**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			
Noix de Saint-Jacques Sauce Corail			
Filet de bœuf de bazas aux morilles			
Comté fermier			
Vacherin glacé aux fraises			

**-SUJET-**

**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**

<b>BON DE COMMANDE N° 554</b>					
<b>LES VALLONS</b> 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			<b>PUY DE DOME BOISSONS</b> 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 €					

**-SUJET-**

**ANNEXE 2**

<b>BON DE LIVRAISON N° 842</b>			
Expéditeur : PUY DE DOME BOISSONS Place de la ruée 63000 Clermont-Ferrand			
Destinataire : Monsieur Fabien « Les Vallons » Rue Clémenceau 63000 Clermont-Ferrand		Transport : Par route  Franco de port	
Expédié le 30 septembre 2003			
<b>Marque</b>	<b>Nombre de cartons</b>	<b>Année</b>	<b>Pris livraison le : 30 septembre 2003</b>
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**

<b><u>Note à l'attention de Monsieur Fabien :</u></b>  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....  .....
---

## -SUJET-

## ANNEXE 4

## FICHE DE STOCK

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

Méthode de valorisation

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 12	4.25 4.35	85.00 52.20
14/09/03	B Sort. 24				12	4.25	51.00	8 12	4.25 4.35	34.00 52.20
25/09/03	B Sort. 28				8 12	4.25 4.35	34.00 52.20	0 0	0.00 0.00	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										

**-SUJET-****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 :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

Votre réponse :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-SUJET-

**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**

Verre de Maury Mas Aniel 5 €

Verre de Muscat Beaume de Venises 5 €

Verre de Pacharenc 7 €

Verre de Porto L.B.C. Sandeman 7 €

Coupe de Champagne 7 €

Coupe de Crémant 7 €

**Nos desserts 6 €**

Pâtisserie au choix

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Marquise au chocolat

Millefeuille de pain d'épices

Salade d'agrumes sirop à la menthe fraîche  
et au Grand Marnier

Profiteroles maison au chocolat

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Les glaces et sorbets 4 €



**-SUJET-**

**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).

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

**-SUJET-**

**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 <sup>er</sup> CRU 2000 rouge Maillard Père et Fils	
AOC ALSACE GRAND CRU KLEVENER DE HEILIGENSTEIN 2001 Blanc Heywang	
AOC VACQUEYRAS Rouge 1995 Cave de Vacqueyras	
AOC COTES DE NUITS-VILLAGES blanc 1999 A. Chopin et Fils	
AOC PAUILLAC Château Léoville-Las-Cases 1998 2 <sup>ème</sup> cru classé	
AOC CLAIRETTE DE BELLEGARDE blanc 2001 Cave de Bellegarde	
AOC GIGONDAS Blanc 2000 Pierre Amadiou	
AOC ST-ESTEPHE Château Cos d'Estournel 1990 2 <sup>ème</sup> cru classé	
AOC COTES DU JURA-PUPILLIN rosé 2000 A&M Tissot	
AOC VOSNE-ROMANEE 1 <sup>er</sup> CRU LES SUCHOTS Rouge 1996 M.Noëllat	
AOC COTEAUX DE L'AUBANCE blanc 1997 Domaine de Montgilet	
AOC CHABLIS-BOUGROS blanc 1998 W. Fevre	
AOC GAILLAC PREMIERE COTE blanc 1999 Domaine Harmand	
AOC FIXIN blanc 1999 Domaine Berthaut	
AOC BANDOL Château de Pibarnon rouge 1995	
AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY 1 <sup>er</sup> CRU AUX BEAUX BRUNS blanc 1998 Denis Mortet	
VIN DE PAYS D'OCCITANIE rouge 2001 M. Hermet	
AOC CORBIERES Blanc Château Haut-Gléon 1999	
AOC PESSAC-LEOGNAN Château Couhains rouge 1996	
AOC BOUZERON Cépage Aligoté A.Debavelaere 2002	