

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.**

**L'usage de la calculatrice est autorisé.
L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.**

A) TECHNOLOGIE, LÉGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUÉE

Questions

1. Compléter le tableau suivant en indiquant à quelle région ou appellation sont liés les événements suivants :

ÉVÉNEMENTS	RÉGIONS OU APPELLATIONS
Livinage	
Paulée	
Saint-Vincent Tournante	
Gerbaude	

2. Compléter le tableau suivant en indiquant à quelle région ou appellation correspondent les bouteilles traditionnelles suivantes.

BOUTEILLES	RÉGIONS OU APPELLATIONS
Fillette	
Clavelin	
Pot	
Flûte	
Impériale	
Mathusalem	

Groupement EST	Mention complémentaire – SESSION 2004	SUJET	Tirages
Spécialité : Sommelierie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 1/9
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins 1^{ère} partie : a et b			

3. Compléter le tableau suivant et réaliser les accords mets régionaux et vins régionaux.

PLATS	VINS	PLATS	VINS
Huîtres de Bouzigues		Huîtres de Belon	
Truite Grenobloise		Papillote de Rouget Barbet au citron de Menton	
Brochet de l'ill à la crème		Pochouse	
Darne de saumon de l'Adour grillée		Fricassée d'écrevisses au Vin jaune	

4. Compléter le tableau suivant et préciser les températures de service recommandées.

NOMS DES VINS	TEMPÉRATURES DE SERVICE RECOMMANDÉES
L'Étoile Mousseux	
Château-Grillet	
Château Angélu	
Cristal Roederer	

5. Donner la définition de la cave du jour.

6. Préciser la signification des sigles suivants.

P.L.C. : _____

O.I.V. : _____

D.G.D.D.I. : _____

I.T.V. : _____

7. Citer les types de vin correspondant aux couleurs de C.R.D. :

COULEURS DE LA C.R.D.	TYPES DE VINS
Verte	
Bleu	
Violette	

8. Quel pays européen à la réputation de produire les meilleurs lièges ?

9. Citer six matériels du sommelier pour assurer un bon service des vins.

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

10. Dans le cas d'une rédaction manuscrite de la commande sur un bon comportant 3 feuillets, citer le nom de chacun de ces feuillets, sa destination et l'usage que le sommelier pourra en faire au cours ou après le service.

NOMS DES FEUILLETS	DESTINATION DE CHAQUE FEUILLET	UTILISATION AU COURS DU SERVICE OU APRÈS LE SERVICE

11. Entretien du matériel.

Au cours de la mise en place du matériel de cave, vous vous apercevez que les carafes à décanter sont entartrées et tâchées par les polyphénols.

Comment envisagez-vous de les nettoyer pour le service ?

12. Réception des marchandises.

Citer six contrôles que vous devez effectuer lors de la réception d'une livraison de vin.

- _____

- _____

- _____

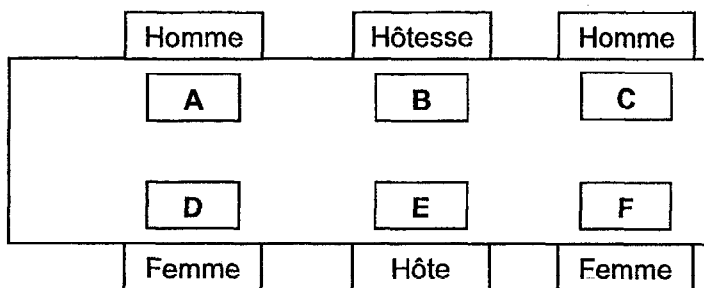
- _____

- _____

- _____

13. Préséance de table.

Pour une table de 3 couples placés à table selon le protocole à la Française.
Classer les lettres dans l'ordre de service du vin après avoir fait goûter l'Hôte.



ORDRE DE LA PRÉSEANCE	LETTRE CORRESPONDANTE AU CLIENT SERVI
1 ^{er}	
2 ^{ème}	
3 ^{ème}	
4 ^{ème}	
5 ^{ème}	
6 ^{ème}	

14. Indiquer trois solutions pour remédier à une cave trop humide.

- _____

- _____

- _____

GESTION APPLIQUÉE

Travail à faire :

Compléter la fiche de stock du Champagne Martin et justifier les calculs des CUMP.

FICHE DE STOCK										
Produit : Champagne Martin. Valorisation : Coût Unitaire Moyen Pondéré après chaque entrée.										
Date	Nature du Mouvement	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant
01/05/04	Stock							130	35,05	
07/05/04	Sortie				80	35,05				
09/05/04	Entrée	160	37,10							
14/05/04	Sortie				20					
18/05/04	Sortie				60					
21/05/04	Entrée	80	36,20							
22/05/04	Sortie				30					

Coût unitaire moyen pondéré du stock au 09/05/04 :

Coût unitaire moyen pondéré du stock au 21/05/04 :

B) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

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

1. Vérifier la carte des vins (page 7 et 8/9) et corriger les erreurs éventuelles.

2. Lister six vins rouges du Languedoc afin d'effectuer des recherches de fournisseurs.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

3. Énoncer six idées qui permettraient de rendre cette carte des vins plus attractive et plus commerciale pour la clientèle de l'établissement.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

CARTÉ DES VINS

	CORRECTION PROPOSÉE
<i>Vins d'Alsace - 75 cl</i>	
AOC Alsace Riesling Kanzlerberg S. Spielmann 2001	
AOC Alsace Gewurztraminer M. Freyburger 2001	
AOC Alsace Grand Cru Klevner H. Klee 2001	
<i>Vins de la Vallée du Rhône - 75 cl</i>	
AOC Coteaux du Vivarais Rouge	
AOC Côtes du Rhône Villages Cairane Rouge	
AOC Gigondas Blanc	
<i>Vins de Provence - 75 cl</i>	
AOC Bandol Château La Rouvière Rouge	
AOC Provence Rosé	
<i>Vins du Sud-Ouest - 75 cl</i>	
AOC Coteaux du Quercy Rouge	
AOC Madiran Château Bouscassé Rouge	
<i>Vins du Bordelais - 75 cl</i>	
AOC Haut-Médoc Château d'Agassac	
AOC Saint-Julien Château Cos d'Estournel 3 ^{ème} cru classé	
AOC Sauternes Château Coutet 1 ^{er} cru classé supérieur	
AOC Sainte-Foy Bordeaux Château Martet Rouge	

CARTE DES VINS (suite)

<i>Vins de Bourgogne - 75 cl</i>	
AOC Chablis 1 ^{er} cru Valmur	
AOC Nuit-Saint-Georges Blanc	
AOC Pommard Rouge	
AOC Côte Chalonnaise Rouge	
AOC Bouzeron Rouge	
AOC Pouilly-Fumé Blanc	
<i>Vins du Val de Loire - 75 cl</i>	
AOC Chinon Blanc	
AOC Coulée de Serrant Blanc	
AOC Bonezeaux Blanc Liquoreux	
AOC Coteaux de Saumur Rouge	
AOC Touraine Noble Joué Cabernet franc Vin gris	
AOC Sancerre Rouge	
<i>Vins de Champagne - 75 cl</i>	
AOC Coteaux Champenois Bouzy Rouge	
AOC Riceys Rosé	
AOC Champagne Pommery Belle Époque	
AOC Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 1988	

Prix net

4. Compléter le tableau suivant en précisant la couleur, la région et l'appellation exacte de chaque vin afin de l'insérer sur la carte des vins.

NOM	COULEUR	RÉGION	APPELLATION
PINET			
VIC-BILH			
RÔTIE			
CHALON			
LALANDE			
VINZELLES			