

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ici - dessous son numéro de table

## M.C. : SOMMELLERIE

Dominante : ..... Code spécialité :

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle ..... Durée : 4 h

Centre d'écrit ..... Session : 2004

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

RESERVE A

Griffe du correcteur

## M.C. : SOMMELLERIE

Dominante : .....

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle

Session : 2004

N° de sujet : 04-297

Folio 1 / 12

### TECHNOLOGIE ET LEGISLATION DES BOISSONS ( sur 20 points )

QUESTION 1 Quel est la définition du vin ?

QUESTION 2 Qu'est ce que le millésime ?

QUESTION 3 Avec quels produits peut-on muter le moût ?

QUESTION 4 Nommez les différentes techniques de fabrication des vins effervescents.

- 
- 
- 
- 

QUESTION 5 Quel organisme donne l'autorisation du démarrage des vendanges ?

-

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 2/12

QUESTION 6 La licence varie en fonction de la nature du produit, compléter le tableau suivant en inscrivant la licence correspondante à la commercialisation de ces produits :

Produits	Licences
Vermouth	
Jus de fruit	
Vodka	
Cidre brut	

QUESTION 7 Que doit faire un restaurateur, lorsqu'il n'a plus en cave un vin qui est sur sa carte ?  
Faire une croix.

Noter épuisé

Raturer le prix

Cacher le prix

Ne rien changer

QUESTION 8 Définir le rôle principal :

Du sommelier :

Du vigneron :

De l'œnologue :

Du courtier :

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 3/12

## GESTION APPLIQUEE ( sur 20 points )

Le chef sommelier vous demande d'établir le programme d'approvisionnement du troisième trimestre de l'année 2004 des boissons aromatisées au citron. Il vous remet les consommations mensuelles prévues du troisième trimestre 2004 (annexe 2) et fiche produit (annexe 1).

### ANNEXE 1 :

#### FICHE PRODUIT

Référence produit : BCO124

Désignation : boisson aromatisée au citron

Fournisseur habituel : la Cave RANDOUX

Unité de commande : 200 bouteilles

Délai de livraison : 15 jours

Stock de sécurité : 30

### ANNEXE 2 :

#### CONSOMMATIONS PREVUES POUR LE TROISIEME TRIMESTRE 2004

MOIS	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE
CONSOMMATIONS	180	150	210

### TRAVAIL A FAIRE

1. Quelle est l'utilité du stock de sécurité ?

.....

.....

2. Calculez la consommation journalière du troisième trimestre 2004 dans le tableau suivant.  
Nous supposons des mois de 30 jours.

MOIS	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE
CONSOMMATIONS JOURNALIERES			

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 4/12

3. Complétez le programme d'approvisionnement suivant en déterminant les dates de livraison et de commande.

	Stock initial	Quantité disponible	Besoins	Quantité commandée et livrée	Date de livraison	Date de commande	Stock final
Juillet	70	40	180	200	7/07	22/06	90
Août *							
Septembre							

\* Précisez vos calculs pour le mois d'août.

Quantité disponible :

➤

Besoin :

➤

Date de livraison :

➤

Date de commande :

➤

Stock final :

➤

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ici - dessous son numéro de table**M.C. : SOMMELLERIE**

Dominante : ..... Code spécialité :

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle Durée : 4 h

Centre d'écrit ..... Session : 2004

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

Griffe du correcteur

**M.C. : SOMMELLERIE**

Dominante : .....

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle

Session : 2004

N° de sujet : 04-297

Folio 5 / 12

**ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ( sur 20 points )***D'après la carte des vins ci-dessous, on vous demande de relever 20 erreurs, et de les corriger sur le document en annexe***CARTE DES VINS**

APPELLATIONS	½ BT	BTLES	APPELLATIONS	½ BT	BTLES
<b>Bordeaux rouge</b>			<b>Loire blancs</b>		
Saint Estephe			Sancerre Château de Sancerre 2000		40€
Château Montrose 1990	60€	110€	Chinon les Chanteaux 1999		35€
Château Latour 1992		380€	Muscadet de Sèvre et Maine 2001	10€	21€
Château Calon Ségur 1995		120€	Côteaux du Layon 1990		32€
Château Lafon Rocher 1997		95€	Pouilly Fuisé Beauregard	27€	49€
			Côteaux du giennois 2000		29€
<b>Paulliac</b>			<b>Loire rouges</b>		
Château Mouton Rothschild 1997		180€	Sancerre 2000		39€
Château Pichon Longueville 1991		92€	Pouilly sur Loire 1996		35€
Château Batailley 1994		80€	Menetou Salon 2001		35€
Château Lynch Bages 1990	75€	140€	Tourraine Azay le rideau 2001	16€	30€
			Tavel 2000		38€
<b>Saint Julien</b>			Seyssel 2000		38€
Château Beychevelle 1995		145€	<b>Bourgogne blancs</b>		
Château Talbot 1992		89€	Aligoté de Bouzeron 2000		28€
Château Haut Brion 1990		190€	Chablis 1999	16€	36€
			Pouilly fumé 2001		49€
<b>Margaux</b>			Vougeot 1 <sup>er</sup> cru clos blanc 2000		125€
Château Rauzan Ségla 1992	50€	90€	Meursault 1999		68€
Château Margaux 1995		350€	Morgon 2000		38€
Château du Tertre 1999		75€	St Véran 2002		30€
			Bourgogne Vezelay 2001	16€	31€
<b>Pessac Léognan</b>			<b>Bourgogne rouge</b>		
Château Carbonnieux 1998	42€	72€	Meursault 1999		95€
Château Grillet 2000		98€	Cérons 1998		75€
Château Fieuzal 1993		70€	Picpoul du Pinet 2002		39€
			Gevrey chambertin 1995		89€
<b>Sauternes</b>			Aloxe corton 1990		79€
Château Rieussec 2000		69€	Pommard Grand cru Epenots 1996		130€
Château Pape Clément 1999		195€	Volnay 1990		105€
Château Coutet 1998	51€	88€	Chablis 1 <sup>er</sup> cru Fourchaume 1999	38€	75€
Château d'Yquem 1993		380€			
<b>Bordeaux Blancs secs</b>			<b>Jura blancs</b>		
Entre Deux Mers 2002			Arbois Pupillin 1999		78€
Cadillac 1999		41€	Etoile Vin de paille 1995	70€	
Côtes de Bourg 1998		39€	Château Chalon 1999	128€	
		28€			
<b>Pessac Léognan</b>			<b>Alsace</b>		
Château Latour Martillac 2000	38€	70€	Riesling Schlumberger 2000		38€
Château Cheval blanc 1990		300€	Klevener de Heligenstein 2000		30€
Château Pape Clément 1999		120€	Pinot noir Trimbach 2001		31€
			Edelzwicker 1999	16€	27€
<b>Champagne Cuvées spéciales</b>			<b>Cotes du Rhone</b>		
Moët et Chandon Dom Pérignon 1990		160€	Cote rotie Guigal 1999		80€
Roederer « Cristal » 1995		180€	Cassis : 1998		29€
Pommery cuvée Louise 1990		190€	Saint Joseph Chapoutier 2000		39€
Krug Grande Cuvée 2002		175€	Château d' Arlay 1999		35€
Prix TTC					

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 6/12

**ANNEXE 1**

**CORRECTION DE LA CARTE DES VINS**

<b>Numéros</b>	<b>ERREURS CONSTATEES</b>	<b>CORRECTIONS</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
<b>TOTAL DES POINTS :</b>		<b>/ 20</b>

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 7/12

## NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE ( sur 20 points )

QUESTION 1 D'après la liste des vins ci-dessous, retrouvez le cépage dans les cases correspondantes :

VINS	CEPAGES	VINS	CEPAGES
POUILLY FUISSE		ALOXE-CORTON	
SANCERRE BLANC		SAINT-AMOUR	
SAUMUR CHAMPIGNY		CÔTEAUX DU LAYON	

QUESTION 2 Citez deux autres maladies d'origine cryptogamique que le phylloxéra pouvant nuire à la vigne :

- 
- 

QUESTION 3 La nature du sol apporte son identité au vin, mettez en relation chaque vin et les différents terroirs : (à l'aide de flèches)

SOLS	VINS
La craie	Vin d'alsace
Le schiste	Château Chalon
Le granit	Champagne
La marne bleue	Banyuls

QUESTION 4 Donnez l'AOC des vins en fonction du récapitulatif de vinification

RECAPITULATIF DE VINIFICATION	NOMS DES VINS
Vin qui n'a passé qu'un hiver en fût ou en cuve, encore sur ses lies le 1 <sup>er</sup> mars à sa mise en bouteille.	
Vin provenant de l'assemblage de cépages différents en Alsace.	

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 8/12

QUESTION 5 Expliquez le rôle des éléments suivants :

Les flavones :



anthocyanes :



QUESTION 6 Expliquez la fermentation malolactique , son rôle :



QUESTION 7 Citez différentes façons d'améliorer le moût :





L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ici son numéro de tat**M.C. : SOMMELLERIE**

Dominante : ..... Code spécialité :

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle Durée : 4 h

Centre d'écrit ..... Session : 2004

NOM et Prénoms : .....  
( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

RESERVE A

Griffe du correcteur

**M.C. : SOMMELLERIE**

Dominante : .....

Épreuve : EP2 Technologie Professionnelle

Session : 2004

N° de sujet : 04-297

Folio 9 / 12

**CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS ( sur 20 points )**

QUESTION 1 Définissez les termes suivants :

Kouillou :

Darjeeling :

QUESTION 2 Le houblon est il actuellement indispensable dans la fabrication de la bière ?  
( justifiez votre réponse en donnant un exemple )

QUESTION 3 Quel est le pays d'origine de ces eaux de vie :

EAUX DE VIE	PAYS D'ORIGINE
Gin Gordons	
Genièvre de Loos	
Bourbon Four Roses	
Cognac Delamain	
Vodka smirnoff	
Absolut vodka	
Rhum st james	
williamine morand	
Grappa	
Whisky JB	

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 10/12

QUESTION 4 Connaissez vous les différents produits dans la catégorie de jus de fruits ? reliez à l'aide de flèches.

PREPARATIONS	EXPLICATIONS
Boissons aux fruits	Elimination quasi totale de l'eau
Nectar de fruits	Boisson contenant au moins 10% de jus de fruit
Jus de fruits déshydratés	Jus de fruit ou purée avec un ajout d'eau et de sucre

QUESTION 5 Retrouver un exemple de produit ou de marque pour les différentes familles d'apéritifs :

FAMILLES ( base )	PRODUITS
QUINQUINA	
AMER OU BITTER	
GENTIANE	
VERMOUTH	
ANISE	
VIN MUTE	

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 11/12

**CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS** ( sur 20 points )

QUESTION 1 Pour chacun des crus suivants, replacez son appellation

CHATEAU	APPELLATION	CLASSEMENT
BRANE CANTENAC		
TALBOT		
FIEUZAL		
RIEUSSEC		
LAFITE ROTHSCHILD		

QUESTION 2 Dans quelles sous-régions de Bourgogne produit-on les vins suivants

VINS	SOUS-REGIONS
Viré-Clessé	
Corton	
Givry	
Fixin	
Ladoix	

QUESTION 3 Citez les 7 lieux-dits classés GRANDS CRUS à CHABLIS

➤	➤
➤	➤
➤	➤

QUESTION 4 Citez 6 AOC du Sud-Ouest :

➤	➤
➤	➤
➤	➤

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

04-297

Folio 12/12

QUESTION 5 Citez 8 cépages des AOC côtes du Rhône méridionales :

➤		➤	
➤		➤	
➤		➤	
➤		➤	

QUESTION 6 Dans cette liste d'AOC de la Loire Cherchez deux intrus :

AOC PROPOSEES	NOMS DES 2 INTRUS	
Vouvray, Montlouis, Chinon, Saumur, Marestel, Champigny, Faugères, Saint Nicolas de Bourgueil, Savennières, Cheverny		

QUESTION 7 Citez 10 AOC du Languedoc Roussillon

➤		➤	
➤		➤	
➤		➤	
➤		➤	
➤		➤	