

# 13<sup>ème</sup> TROPHÉE MUMM

## ÉLIMINATOIRES

Les épreuves éliminatoires se dérouleront dans les « Club Pernod » des villes de Marseille, Bordeaux, Nantes et au lycée hôtelier Jean Drouant à Paris le lundi 8 décembre 2014, de 10h00 à 17h00.

**ATTENTION** : Les candidats choisiront la ville dans laquelle ils souhaitent passer les épreuves éliminatoires et **l'indiqueront sur leur bulletin d'inscription.**

Après candidature, les élèves recevront **l'adresse exacte** du lieu de leurs éliminatoires.

Pour les épreuves écrites, les candidats sont invités à se documenter sur les 3 sites suivants : [www.mumm.com](http://www.mumm.com), [www.pernod.fr](http://www.pernod.fr) (société assurant la distribution de G.H.Mumm en France) et [www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr)

**10h00 - 11h30 ► ÉPREUVES ÉCRITES (sur 60 points)**

- **Epreuve écrite (1<sup>ère</sup> partie sur 40 points) Catégorie « Sommelierie » et « Bar »**

Cette épreuve portera sur les connaissances des candidats en œnologie, crus des vins (\*), technologies professionnelles, connaissances générales, gastronomie française et européenne (sommeliers), connaissances des produits de la Société Pernod et de la Maison de champagne G.H.Mumm.

Le contenu du questionnaire comportera certaines différences en fonction de la catégorie du concours (sommellerie ou bar).

(\*) Le questionnaire « cru des vins » du « 13<sup>ème</sup> Trophée Mumm » portera **uniquement** sur les vins et vignobles de *la Champagne, du Sud-Ouest et de la Vallée de la Loire.*

- **Epreuve écrite (2<sup>ème</sup> partie sur 20 points)**

- **Catégorie « Sommelierie »**

Sur un support de vente cartonné vierge fourni le jour des épreuves, les candidats devront rédiger un argumentaire commercial (\*) en vue du service d'un champagne Mumm (cuvée au choix du candidat) à l'occasion d'un évènement et/ou une situation particuliers présentés le jour des épreuves.

(\*) ⇒ **10 lignes maximum et 5 lignes minimum.**

- **Catégorie « Bar »**

Sur un support de vente cartonné vierge fourni le jour des épreuves, les candidats devront rédiger un argumentaire commercial (\*) en vue du service d'un cocktail à base de champagne G.H.Mumm (cuvée au choix du candidat) et au moins un produit de la société Pernod. Cette vente aura lieu à l'occasion d'un évènement et/ou une situation particuliers présentés le jour des épreuves.

(\*) ⇒ **10 lignes maximum et 5 lignes minimum.**

**11h30 - 12h00 ► Apéritif**

**12h00 - 13h30 ► Déjeuner**

**13h30 - 17h00 ► ÉPREUVES PRATIQUES (sur 40 points)**

- **Catégorie « Sommelierie » et Catégorie « Bar » (15 minutes par candidat)**

Cette épreuve portera sur la dégustation commentée du champagne Mumm Cordon Rouge, (le champagne sera fourni par la Maison de Champagne G.H.Mumm le jour des épreuves). Une partie de cette épreuve se déroulera en langue anglaise.