

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

<p style="text-align: center;">ÉPREUVE E2 UNITÉ U2 ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)</p>
--

Le dossier comporte 14 pages numérotées 1 à 14.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 14 : .. Énoncé et documents à compléter et à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

<p style="text-align: center;">Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet. Ces documents sont à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.</p>
--

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n°99-186 du 16/11/99

<p style="text-align: center;">L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	MCSOME21103
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2011	Page 1/14
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 5

SUJET
« L'OLIVIER »

Vous avez déposé votre candidature dans le restaurant « L'Olivier » à proximité de la ville d'Avignon, dans le Vaucluse.

En vue de votre embauche, le directeur de l'établissement vous propose une période d'essai durant laquelle vous serez soumis à une série de tests décisifs.

PARTIE I
« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LÉGISLATION »

1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Analyser chacune des références afin d'identifier les erreurs et apporter vos corrections. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler) au regard de l'appellation.

L'absence de prix et de contenance sur cet extrait ne constitue pas une erreur à mentionner.

CARTE DES VINS		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS BLANCS		
PROVENCE et CORSE		
1	AOC Les Baux 2004 Domaine de Terres Blanches	
2	AOC Figari 2001 Clos Canarelli	
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
3	AOC Blanquette de Limoux 2007 Sieur d'Arques	
CHAMPAGNE		
4	AOC Coteaux Champenois Georges Vesselle	
VALLÉE DU RHÔNE		
5	AOC Beaumes de Venise 2009 Domaine de Fenouillet	

CARTE DES VINS		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		
SUD-OUEST		
6	AOC Pacherenc du Vic-Bihl sec 2009 Domaine Torus	
BOURGOGNE		
7	AOC Mâcon-Clessé « Cuvée Levroulée » 2008 Jean Thevenet	
8	AOC Saint-Aubain premier cru « En Remilly » 2001 Marc Colin	
ALSACE-LORRAINE		
9	AOC Alsace Tokay Pinot Gris 2009 Domaine Lucien Schirmer et Fils	
10	AOVDQS Côtes de Toul 2009 Alain Migot	
VINS ROUGES		
SAVOIE-BUGEY		
11	AOC Savoie Apremont 2006 Domaine Quénard	
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
12	AOC Coteaux du Languedoc Pic Saint-Loup 2008 Domaine des Grecaux Hemera	
13	Banyuls « Cuvée Parcé Frères » 1996 Domaine de la Rectorie	

CARTE DES VINS		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		
VALLÉE DU RHÔNE		
14	AOC Vaqueyras 2003 Domaine Montirius	
15	AOC Vinsobres 2004 Domaine Perrin	
JURA		
16	AOC Côtes du Jura 2005 Jacques Tissot	
BORDEAUX		
17	AOC Margaux Château Haut-Brion premier cru classé	
VAL DE LOIRE-CENTRE		
18	AOC Châteaumeillant 2008 Domaine du Chaillot	
BOURGOGNE		
19	AOC Vosne-Romané « Les Barreaux » 2005 Anne Gros	
VIN ÉTRANGER		
20	Vega Sicilia Unico 1998	

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Citer quatre obligations concernant les supports de vente au restaurant.

-
-
-
-

1.2.2. Quelles licences minimales autorisent à servir les produits énumérés dans le tableau ci-dessous ? Cocher les cases appropriées.

Produits	Licence 1	Licence 2	Licence 3	Licence 4
Maury hors d'âge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastis de Marseille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cidre brut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Café arabica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Irish coffee	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2.3. Que signifient les sigles ci-dessous ?

- SGN :
- DGDDI :
- RD :
- ODG :
- UDSF :

1.2.4. Citer un document accompagnant la livraison des vins qui justifie le paiement des droits acquis.

.....

PARTIE II
« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

Dans le cadre de votre emploi, vous serez amené à informer les clients de plus en plus avides de savoirs. C'est pourquoi votre employeur sonde vos connaissances œnologiques.

2.1. ŒNOLOGIE

2.1.1. Citer les trois principales sources de tanin des vins rouges.

-
-
-

2.1.2. Quelles sont les matières colorantes,

- Des raisins blancs ?
- Des raisins rouges ?

2.1.3. Comment nomme-t-on le liquide qui sort du pressoir,

- Pour les vins blancs ?
- Pour les vins rouges ?

2.1.4. En matière de fermentation malolactique préciser :

- Le nom des micro-organismes qui en sont à l'origine :
-
- L'action de ces micro-organismes :
-
-
- Les effets de cette action sur le vin :
-
-

2.1.5. Quelle est la composition d'un pied-de-cuve ?

.....
.....

2.1.6. Comment peut-on acidifier un moût ?

.....

2.1.7. Comment et pourquoi pratique-t-on le passerillage ?

.....
.....
.....
.....

2.2. AUTRES BOISSONS

Au cours de chaque service, vous serez amené à prendre en charge les apéritifs. Vos connaissances sont à nouveau sollicitées.

2.2.1. Citer deux catégories de produits classés dans les ABV, hors VDL et VDN.

-
-

2.2.2. Dans le tableau ci-dessous, indiquer pour chaque boisson le pays ou la région de production.

Pays ou région de production	Boisson
	Absolut vodka
	Glen Livet Pure Malt
	Calvados
	Bombay Sapphire
	Rhum agricole
	Sherry

2.2.3. Compléter le tableau ci-dessous.

Mention figurant sur l'étiquette d'une bouteille de cognac	Âge minimum
VS	

VSOP	
XO	

2.2.4. Quel est le nom du fruit du caféier ?

.....

2.2.5. Compléter le tableau ci-dessous.

Marque commerciale	Plate ou gazeuse	Département ou région de production
Vichy Saint-Yorre		
Thonon		
Perrier		
Volvic		

2.2.6. Une AOC d'armagnac est élevée en cuve vitrifiée. Laquelle ?

.....

2.2.7. Citer un porto ayant subi un élevage en bouteille.

.....

PARTIE III
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

Grands amateurs de vins, les clients sont avides de renseignements sur les vignobles.

PROVENCE-CORSE

3.1 Citer les trois dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOC « Côtes de Provence ».

-
-
-

3.2 Quel est le cépage principal des vins blancs de Corse ?

.....

VALLÉE DU RHÔNE

3.3 Quelles sont les appellations des Côtes du Rhône méridionales de la rive droite, hors appellations régionales ?

.....

3.4 Citer une appellation VDN de la vallée du Rhône.

.....

JURA-SAVOIE

3.5 Quel est l'autre nom du « nature » ?

.....

3.6 Quel est le cépage principal de l'AOC « Vin de Savoie Crépy » ?

.....

3.7 Quels sont les AOC de Savoie qui se trouvent sur les éboulis du Mont Granier ?

.....

BOURGOGNE

3.8 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la couleur de chaque appellation.

Appellation	Couleur
AOC Mazis-Chambertin	
AOC Corton-Charlemagne	
AOC La Tâche	

3.9 Terminer le tableau ci-dessous en prenant appui sur l'exemple proposé.

	Appellations exactes	Types d'appellation	Sous-régions
<i>Exemple : Morey</i>	<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>Communale</i>	<i>Côte de Nuits</i>
Grenouilles			
Fuissé			
Rugiens			

ALSACE

3.10 Quels sont les quatre cépages autorisés pour l'AOC « Alsace Grand Cru » ?

-
-
-
-

3.11 Quelles sont les quatre AOC alsaciennes ?

-
-
-
-

VALLÉE DE LA LOIRE

3.12 Quel est le cépage majoritaire dans le Pays nantais ?

.....

3.13 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la sous-région viticole de chaque appellation.

APPELLATION	SOUS-RÉGION
Savennières	
Chinon	
Pouilly-Fumé	
Montlouis-sur-Loire	
Coteaux d'Ancenis	
Coteaux du Layon	

BORDEAUX

3.14 Quelle est l'affluent de la Dordogne qui sépare le vignoble de Saint-Émilion de celui de Pomerol ?

.....

3.15 Citer les six appellations communales de la région du Médoc.

-
-
-
-
-
-

3.16 Quels sont les châteaux classés en Saint-Émilion premier grand cru classé A ?

.....

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.17 Dans le tableau ci-dessous, cocher la (les) case (s) appropriée(s) afin d'indiquer la (les) couleur(s) de chaque appellation.

Appellation	Blanc	Rouge	Rosé
Blanquette de Limoux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fitou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Faugères	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes du Roussillon Les Aspres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Collioure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.18 Citer deux noms de villages qui peuvent compléter l'AOC « Côtes du Roussillon Villages ».

-
-

CHAMPAGNE

3.19 Citer deux grands crus de la côte des Blancs ?

-
-

3.20 Quelle est la contenance, en bouteilles, d'un jéroboam ?

.....

SUD-OUEST

3.21 Selon « la petite histoire » de l'histoire de France, avec quel vin fut baptisé le futur roi Henri IV ?

.....

3.22 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque appellation.

Appellation	Cépage
Madiran	
Cahors	
Fronton	

VINS ÉTRANGERS

3.23 Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin de placer les régions productrices de riesling dans leur pays.

Régions productrices de riesling	Pays		
	France	Allemagne	Autriche
Rheingau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wachau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alsace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mosel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saar-Riwer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.24 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays qui produit des vins à base de chacun des cépages.

Cépages	Pays producteur
Sangiovese	
Gruner Veltiner	
Furmint	
Pinotage	