

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

➤ **1^{ère} partie sur 40 points**

- 1.1 Vignoble et vins de Champagne
- 1.2 Produits de bar
- 1.3 Œnologie – Technologie professionnelle bar – Connaissances générales
- 1.4 Produits de la société Pernod

➤ **2^{ème} partie sur 20 points**

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 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.

Un soin tout particulier devra être apporté à sa présentation (législation, orthographe, lisibilité, mise en forme,...). Nous vous conseillons de vous munir de feutres ou crayons de couleurs.

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

➤ **1^{ère} partie sur 40 points**

- 1.1 Vignoble et vins de Champagne
- 1.2 Vignobles et vins du Sud-Ouest et de la Vallée de la Loire.
- 1.3 Œnologie – Technologie professionnelle sommellerie – Gastronomie française et européenne - Connaissances générales
- 1.4 Produits de la société Pernod

➤ **2^{ème} partie sur 20 points**

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). 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.

Un soin tout particulier devra être apporté à sa présentation (législation, orthographe, lisibilité, mise en forme,...). Nous vous conseillons de vous munir de feutres ou crayons de couleurs.

11h30 - 12h00 ► Apéritif

12h00 - 13h30 ► Déjeuner

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

- **Catégorie « Sommellerie » 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.

Tenue et matériel des candidats pour les épreuves éliminatoires

Tenue de ville correcte : Garçons et filles

Matériel pour les épreuves écrites : Matériel pour effectuer les écrits mais aussi l'élaboration d'un support de vente (au choix de chaque candidat).

Aucune tenue, ni matériel professionnel ne sont nécessaires pour l'épreuve pratique des éliminatoires.

OBLIGATOIRE : CHAQUE CANDIDAT DEVRA SE MUNIR D'UNE PIÈCE D'IDENTITÉ