

Nom, prénom :

Centre d'examen :

Date :

Mention complémentaire « Sommellerie »

SESSION 2024

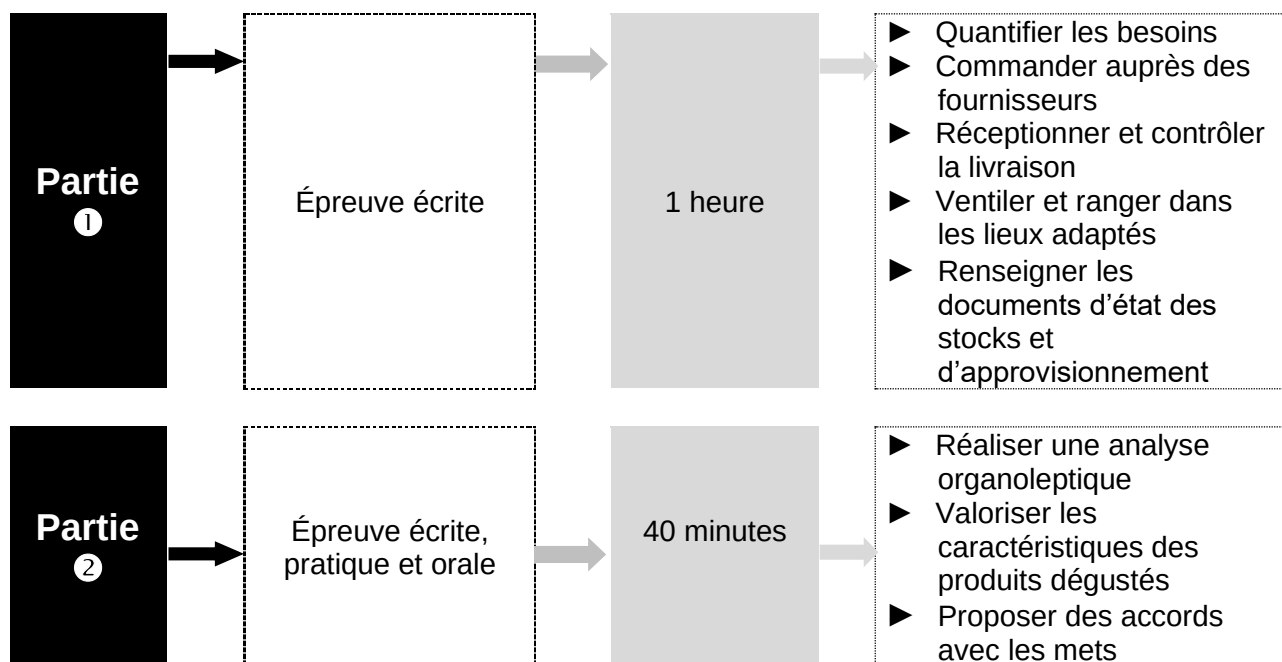
ÉPREUVE E1 – PARTIE 1

Appréciation des vins et autres boissons
et organisation des achats

SUJET À RENDRE EN INTÉGRALITÉ

Calculatrice autorisée

Cette épreuve se décompose en 2 parties



MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 1 sur 10

Contexte professionnel

Vous êtes sommelier(e) au restaurant La Villa Dona à Calvi en Corse. Distingué d'une étoile au guide Michelin, le chef imagine sa cuisine comme un véritable dialogue entre la Méditerranée et la Corse. Le service soigné est orchestré par le directeur de restaurant monsieur Simoni.

Il vous confie la tâche d'organiser une soirée de dégustation de vins doux naturels pour 60 personnes. Il vous propose de travailler également sur le rangement de la nouvelle cave du jour livrée depuis peu.

Monsieur Simoni attire votre vigilance sur des problèmes survenus lors des dernières réceptions, vous devrez être force de proposition pour améliorer les prochaines commandes.



Partie ① : Étude de cas

Dossier 1 – Gestion des approvisionnements

Compétences :

- C2.6 Renseigner les documents d'état des stocks et d'approvisionnement
- C2.1 Quantifier les besoins
- C2.2 Commander auprès des fournisseurs

Dossier 2 – Proposition de rangement de la nouvelle cave du jour

Compétences :

- C2.5 Ventiler et ranger dans les lieux adaptés
- C2.2 Commander auprès des fournisseurs

Dossier 3 – Réception d'une livraison de bouteilles de vin

Compétence :

- C2.3 Réceptionner et contrôler la livraison

Liste des documents ressource

Document 1 - Bon de livraison n° 2A	Page 3
Document 2 - Bon de cession n° 321	Page 3
Document 3 - Offre commerciale Boissons Ange	Page 5
Document 4 - Carte des vins du restaurant	Page 8
Document 5 - Image de la cave du jour nouvellement livrée	Page 9
Document 6 - Étiquette de vin reçue	Page 10

Liste des documents à compléter

Annexe A - Fiche de stock Muscat du Cap Corse	Page 4
Annexe B - Besoins en vins doux naturels	Page 6
Annexe C - Bon de commande	Page 7
Annexe D - Proposition d'organisation de la cave du jour	Page 9
Annexe E - Éléments manquants	Page 10
Annexe F - Fiche mémo	Page 10

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 2 sur 10

Dossier 1 : Gestion des approvisionnements à la cave centrale

Travail n° 1 :

Monsieur Simoni constate un retard dans l'enregistrement des informations pour la mise à jour du stock de Muscat du Cap Corse.

- Vous mettez à jour la fiche de stock du Muscat du Cap Corse à partir des documents ci-dessous selon la méthode de valorisation PEPS.

- bon de livraison n° 2A (DOCUMENT 1),
- bon de cession n° 321 (DOCUMENT 2).

DOCUMENT 1 : BON DE LIVRAISON

BON DE LIVRAISON n° 2A		Date : 06/06/2024
Article	Quantité	PU HT
Muscat du Cap Corse	10	18,40 €

DOCUMENT 2 : BON DE CESSION

	BON DE CESSION n° 321	Service demandeur : Restaurant Cave du jour	Date de la demande : 06/06/2024 Date du retrait : 07/06/2024
Article	Unité	Quantité demandée	
Muscat du Cap Corse	Bouteille	8	

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 3 sur 10

ANNEXE A - FICHE DE STOCK MUSCAT DU CAP CORSE

Arrondir les calculs à la 2^{ème} décimale la plus proche après la virgule

FICHE DE STOCK										
		Produit : MUSCAT DU CAP CORSE			Stock maximum : 24 Stock d'alerte : 12 Stock minimum : 6					
		Référence : MC 01 Unité de stockage : bouteille Méthode utilisée : PEPS								
Date	Document	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	CU*	Montant	Quantité	CU*	Montant	Quantité	CU*	Montant
15/05/2024	Stock initial							8 12	18,00 18,20	362,40
01/06/2024	Bon cession 229				7	18,00	126	1 12	18,00 18,20	236,40

*CU = coût unitaire

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 4 sur 10

Travail n° 2 :

Dans le cadre de l'organisation de la soirée dégustation, vous souhaitez faire découvrir 5 vins doux naturels dont le Muscat du Cap Corse. 60 personnes ont réservé pour l'événement. Vous déterminez les besoins à prévoir pour l'occasion à partir de l'offre commerciale reçue par la société « Boissons Ange » (**DOCUMENT 3** ci-dessous).

DOCUMENT 3 - OFFRE COMMERCIALE « BOISSONS ANGE »

BOISSONS ANGE Zone de la citadelle 20300 CALVI +33 (0)4 44 89 23 10 +33 (0)6 22 23 66 40 contact@boissonsange.com		SÉLECTION DES VINS DOUX NATURELS RÉFÉRENCES DISPONIBLES : « BOISSONS ANGE »		
Nouveaux tarifs réservés aux professionnels de la restauration				
				
Muscat du Cap Corse 75 cl 18,40 € HT Réf : MCC01	Muscat de Beaumes de Venise rosé 75 cl 16,90 € HT Réf : MBV2021	Maury Grenat 75 cl 16,50 € HT Réf : MAG2020	Rivesaltes Ambré 20 ans d'Age 75 cl 21,10 € HT Réf : RIVA2003	Banyuls Blanc 75 cl 17,50 € HT Réf : BB2022
Panachage possible lors de la commande. Livraison par carton de 6 bouteilles à J+3.				
Remise : 3% à partir de 12 bouteilles commandées 5% à partir de 24 bouteilles commandées				
Tarif des frais de ports : Départements classés par zones : vous trouverez ci-dessous la grille des frais de port appliqués selon la zone géographique de livraison, soit la zone 1 : départements : 2A et 2B				
	Forfait 6 bouteilles Tarif HT	Forfait 12 bouteilles Tarif HT	Forfait 18 bouteilles Tarif HT	À partir de 24 bouteilles
Zone 1	24,00 €	20,00 €	16,00 €	Franco de port

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 5 sur 10

➤ Vous complétez l'annexe B ci-dessous :

ANNEXE B : BESOINS EN VINS DOUX NATURELS

PRODUIT	UNITÉ	NOMBRE DE BOUTEILLES NÉCESSAIRES
JUSTIFICATIONS :		

Travail n° 3 :

M. Simoni précise que l'ensemble des 5 vins doit faire l'objet d'une commande spéciale pour la soirée afin de ne pas entamer le stock de la cave du restaurant.

➤ **À partir des besoins évalués pour l'événement, vous passez la commande à l'aide de l'offre commerciale (DOCUMENT 1) et vous complétez l'ANNEXE C.**

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 6 sur 10

ANNEXE C - BON DE COMMANDE

BON DE COMMANDE n° VD -C-540					
Restaurant Villa Dona 42 route du Maquis 20 300 CALVI 04 66 34 22 16 Villa.dona@gmail.com		FOURNISSEUR :			
Date de la commande :					
Date de livraison : le matin avant 10h30					
Réf. article	Désignation	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité	Total HT en €
Total brut					
Remise ...					
Total HT					
TVA à 20 %					
Frais de port					
Total TTC					

Dossier 2 : PROPOSITION DE RANGEMENT DE LA NOUVELLE CAVE DU JOUR

Travail n° 4 :

Monsieur Simoni vient d'investir dans une nouvelle cave à vin faisant office de cave du jour (**DOCUMENT 5**). Il vous demande de proposer le rangement de cette cave du jour afin d'optimiser le service du vin au restaurant.

- Vous indiquez sur le schéma les catégories de vins : blanc, liquoreux, rosés, rouges, champagnes, à ranger dans chacune des parties de la cave et vous précisez le réglage de la température de conservation.

DOCUMENT 4 - EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS DU RESTAURANT

VINS LIQUOREUX

Côtes de Gascogne IGP, « Domaine d'UBY » 2020 - 75cl	€28.00
Côtes de Gascogne IGP, « Domaine Laxé Elixir » 2018 - 75cl	€30.00
Monbazillac, « Château VARI » 2016 - 75cl	€36.00
Sauternes, « Château La Rivière » 2018 - 37,5cl	€24.00

VINS BLANCS

Sauvignon, Les deux Tours « De Ladoucette » 2021 - 75cl	€31.00
Pouilly Fumé, « De Ladoucette » 2020 - 75cl	€50.00
Pouilly Fumé, « De Ladoucette » 2020 - 37.5cl	€28.00
Santenay, « Régnard » 2018 - Bourgogne - 75cl	€50.00
Santenay, « Régnard » 2018 - Bourgogne - 37.5cl	€28.00
Chablis, « Saint Pierre » Régnard 2020 - Bourgogne - 75cl	€50.00
Chablis, « Saint Pierre » Régnard 2020 - Bourgogne - 37,5cl	€28.00
Viré-Clessé, « Domaine Michel » 2019 - 75cl	€46.00
Chorey-Les-Beaune, « Maillard » 2017 - Bourgogne - 75cl	€68.00
Saint-Joseph, « Domaine Pierre Finon » 2017 - 75cl	€64.00
Mas des Chimères, « Coteaux du Salagou » 2019 - 75cl	€28.00
Biface, « Domaine d'Espagne » sauvignon-semillon 2021 - 75cl	€32.00
Pessac-Léognan blanc, « Moulin de Couhins » 2014 - Bordeaux - 75cl	€59.00
Haut-Serre, « Albescio » 2012 - Pays du lot - 75cl	€46.00
Vin de Paille, « Pignier » 2002 - Jura - 37.5cl	€55.00
Vin Jaune, « Pignier » 2000 - Jura - 62cl	€96.00

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Les Terrasses « Vallombrosa » 2020 - 37,5cl	€22.00
Côtes de Provence, Les Terrasses « Vallombrosa » 2020 - 75cl	€42.00
Côtes de Provence, « Villa des Lys » 2021 - 75cl	€34.00
Corse, Cuvé Monika « Domaine de Granajolo » 2019 - 75cl	€32.00

VINS ROUGES

Saumur Champigny, « Baron de Briare » 2020 - 75cl	€28.00
Saumur Champigny, « Baron de Briare » 2020 - 37.5cl	€16.00
Val de Loire, « Domaine le pigeonier » 2020 - 75cl	€26.00
Sancerre, « La Poussie » pinot noir V/V 2018 - 75cl	€40.00
Sancerre, « La Poussie » pinot noir V/V 2019 - 37,5cl	€22.00
Brouilly, « La Fantaisie » Régnard 2017 - Beaujolais - 75cl	€36.00
Brouilly, « La Fantaisie » Régnard 2017 - Beaujolais - 37.5cl	€19.00
Morgon, « Domaine de l'Eglantine » 2020 - 75cl	€28.00
Macon rouge Régnard, 2018 - 75cl	€38.00
Macon rouge Régnard, 2018 - 37.5cl	€20.00
Bourgogne Pinot noir, cuvée des ducs « Domaine Camu » 2017 - 75cl	€44.00
Crozes-Hermitage, « M. Chapoutier » 2020 - 75cl	€44.00
Crozes-Hermitage, « M. Chapoutier » 2020 - 37,5cl	€24.00
Chateauneuf du Pape, « La bernardine » domaine Chapoutier 2019 - 75cl	€68.00

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 8 sur 10

Montagne Saint-Emilion, « Château de Maison Neuve » 2016 - 75cl	€42,00
Saint-Emilion grand cru, « Château d'Arcole » 2018 - 75cl	€68,00
Listrac, « Château Fourcas Hosten » 2012 - 75cl	€61,00
Pauillac, « Château Gaudin » 2014 - 75cl	€72,00
Saint-Estèphe, « Château Beau Site Haut Vignoble » 2012 - 75cl	€74,00
Saint-Julien, « Les Fiefs de Lagrange » 2017 - 75cl	€82,00
Moulis, « Château Caroline » 2019 - 75cl	€64,00
Pessac-Léognan, « Le Moulin de Couhins » 2016 - 75cl	€74,00
Margaux, « Château le Coteaux » 2016 - 75cl	€72,00

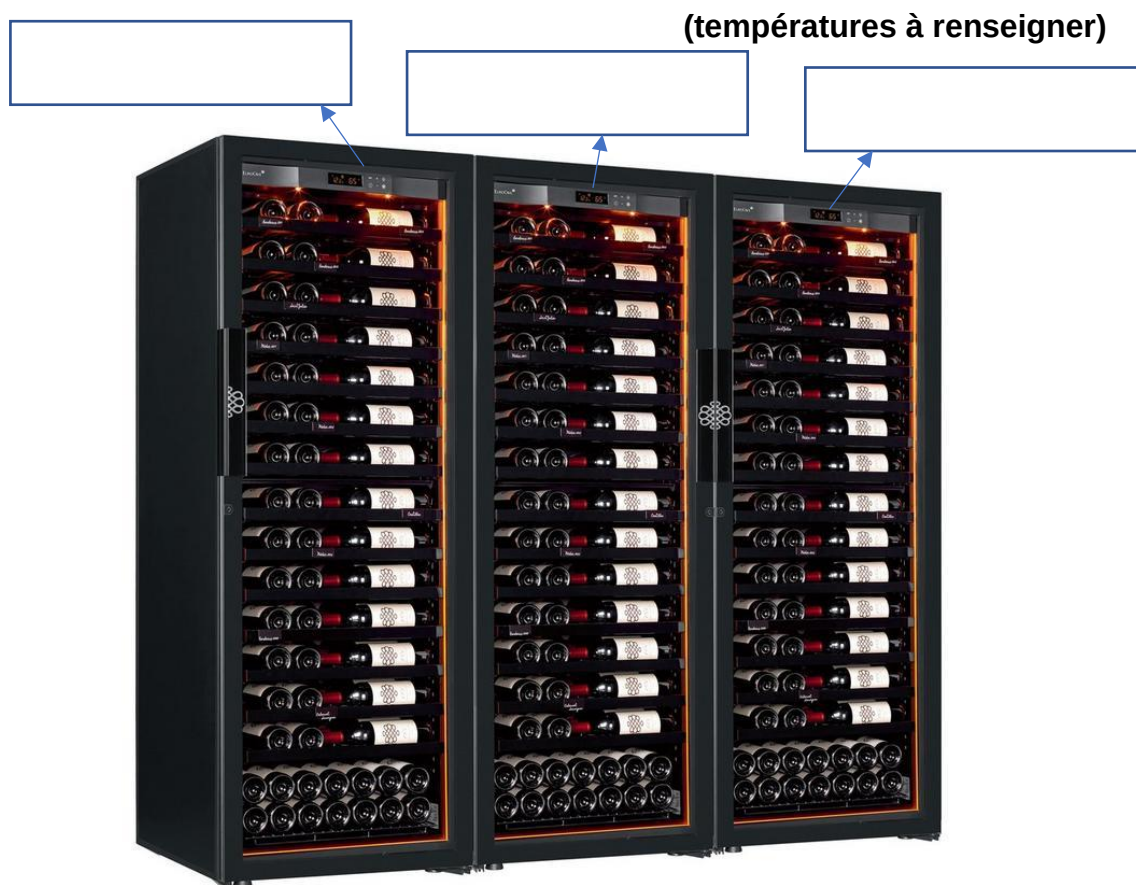
VINS DU MONDE

L'avenir-Chenin (vin blanc) Afrique du sud 2016 - 75cl	€39,00
L'Angelo (vin rouge) Italie Toscane 2014 - 75cl	€44,00

CHAMPAGNES

Scolari, Guiborat à Epernay (Brut) - 75cl	€54,00
Scolari, Guiborat à Epernay (Brut) - 37.5cl	€32,00
Scolari, Guiborat à Epernay (Brut rosé) - 75cl	€62,00
Scolari, Guiborat à Epernay (Blanc de Blancs passion) - 75cl	€68,00
Billecart-Salmon rosé, (Brut rosé) - 75cl	€110,00
Dom Ruinart, (Brut rosé) 1996 - 75cl	€930,00

DOCUMENT 5 - PHOTO DE LA CAVE DU JOUR NOUVELLEMENT LIVRÉE



ANNEXE D - TYPES DE VINS DANS CHAQUE PARTIE DE LA CAVE

Température			
Types de vins			

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E1A 1	Session 2024	SUJET
E1 - Appréciation des vins et autres boissons & organisation des achats - 1 ^{ère} partie	Durée : 1H00	Coefficient : 4	Page 9 sur 10

