

Mention complémentaire « Sommelierie »

SESSION 2024

ÉPREUVE E2 – SUJET 1

Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale (UP2)

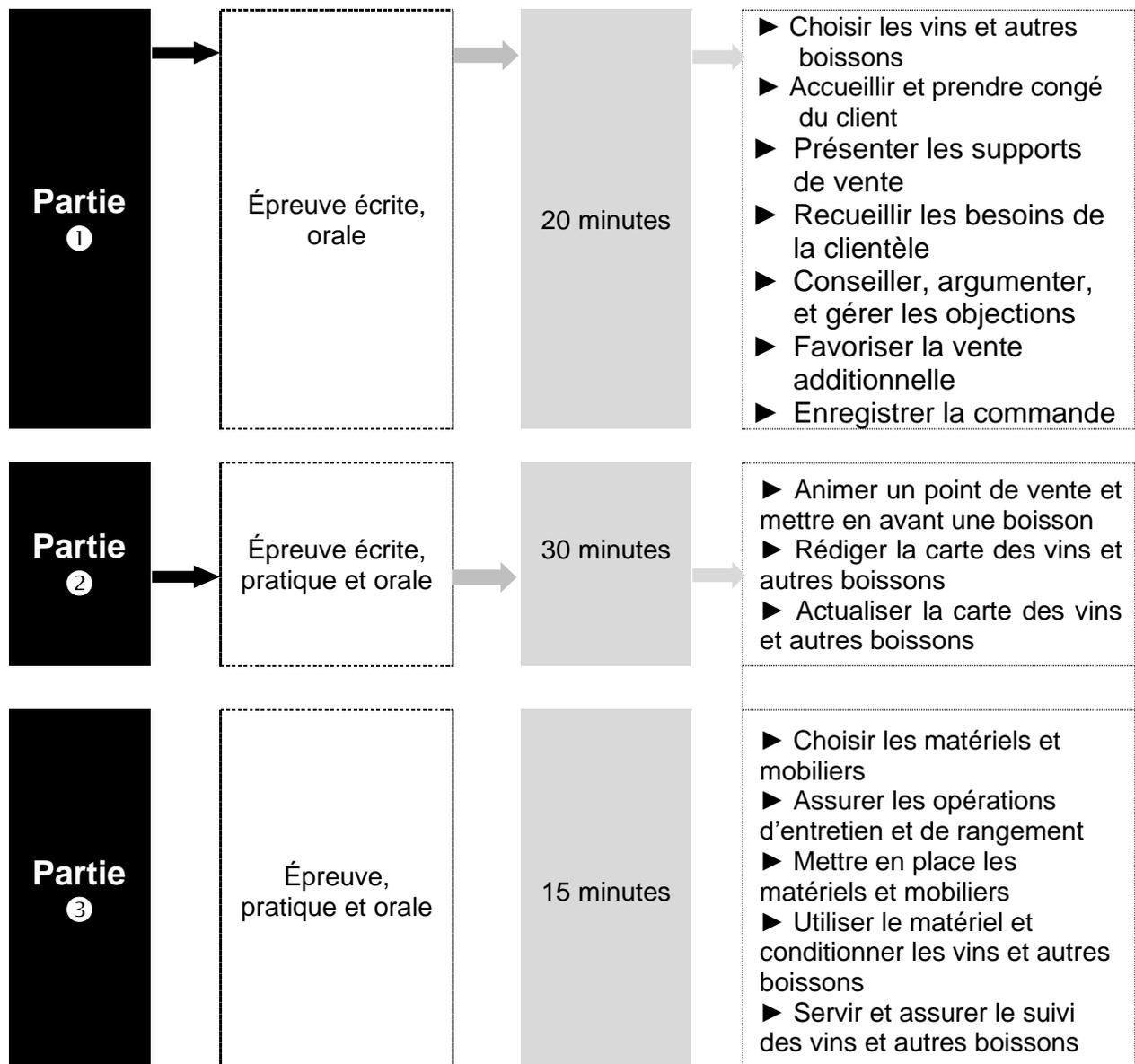
Coefficient 6

Durée : 1H20 dont 15 minutes de préparation

CONCEPT DE RESTAURATION : BISTRONOMIQUE

Cette épreuve se décompose en 3 parties
La commission d'évaluation joue le rôle des clients.

Vous disposez de 15 minutes de préparation en début d'épreuve



MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E2 1	Session 2024	SUJET 1
E2 - Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale	Durée : 1h20	Coefficient : 6	Page 1 sur 3

Partie 1 : « Atelier commercialisation ». - Durée : 20 minutes

Sujet bistronomie :

Vous êtes sommelier dans l'équipe du restaurant du Cap Corse pour lequel vous avez mis en place une carte des vins. La cuisine proposée est **en lien avec le concept bistronomique choisi**, inventive avec des produits frais disponibles en circuit court. Le restaurant est ouvert du mardi au samedi, au déjeuner. Pour satisfaire les envies de chacun, l'établissement propose un menu du marché avec choix à 58 € qui répond parfaitement à la demande de la clientèle locale. Une expérience qui ouvre sur la découverte de nouveaux goûts, de nouvelles textures. Tous les vins sont sélectionnés par vos soins.

Dans ce cadre et **à l'aide de votre carte des boissons personnelle**, vous prenez la commande des boissons de vos trois clients dont un anglais. Ils ont déjà commandé les éléments suivants :

EXTRAIT DU MENU BISTRONOMIQUE	COMMANDE CLIENTS																						
<p>ENTREE</p> <p>Œuf de poule poché, polenta, champignons, coulis de poivron, truffe d'été</p> <p>POISSON</p> <p>Maigre, mille-feuille manioc, sauce coco et Cap Corse</p> <p>PLATS</p> <p>Cochon du maquis, poitrine confite, pistaches, pommes Dauphine, sauce fromagère</p> <p>FROMAGE</p> <p>Planche de fromages Corse et sa confiture</p> <p>DESSERT</p> <p>L'agrumes, vinaigrette parfumée au safran corse, duo de sorbets yaourt et clémentine, meringue à la Française</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">TABLE : 2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">COUVERTS : 6</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>6 x 58,-</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>6 œufs</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><hr/></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>2 maigres</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>4 cochons</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><hr/></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>2 planches de fromages</i></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><i>4 agrumes</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">SIGNATURE</td> <td style="text-align: center;">DATE</td> </tr> </table>	TABLE : 2		COUVERTS : 6		<i>6 x 58,-</i>		<i>6 œufs</i>		<hr/>		<i>2 maigres</i>		<i>4 cochons</i>		<hr/>		<i>2 planches de fromages</i>		<i>4 agrumes</i>		SIGNATURE	DATE
TABLE : 2																							
COUVERTS : 6																							
<i>6 x 58,-</i>																							
<i>6 œufs</i>																							
<hr/>																							
<i>2 maigres</i>																							
<i>4 cochons</i>																							
<hr/>																							
<i>2 planches de fromages</i>																							
<i>4 agrumes</i>																							
SIGNATURE	DATE																						

En tant que sommelier il est attendu de vous de :

- Choisir les vins et autres boissons
- Accueillir et prendre congé de vos clients
- Présenter votre support de vente
- Recueillir les besoins de votre clientèle
- Conseiller, argumenter et gérer les objections
- Favoriser la vente additionnelle
- Enregistrer la commande

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E2 1	Session 2024	SUJET 1
E2 - Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale	Durée : 1h20	Coefficient : 6	Page 2 sur 3

Partie 2 : « Atelier de présentation de la carte des vins et autres boissons et de proposition d'une animation commerciale » - Durée : 30 minutes

1 - Présentation de la carte des vins et autres boissons. Durée : 15 minutes

Vous explicitez et justifiez vos choix ainsi que la méthodologie adoptée pour concevoir votre carte des vins et autres boissons. Vous répondez aux questions de la commission d'évaluation.

2 - Proposition d'animation commerciale. Durée : 15 minutes

Vous remettez à la commission d'évaluation vos trois fiches descriptives d'animations commerciales, réalisées au cours de votre formation ou dans le cadre de votre expérience professionnelle.

Vous présentez et analysez la fiche choisie par la commission d'évaluation. Vous répondez à ses questions.

Partie 3 : « Atelier des techniques de service » - Durée : 15 minutes

Vos clients ont commandé 3 boissons mises à votre disposition. Vous organisez votre poste de travail et réalisez **le service** de ces 3 boissons.

MC SOMMELLERIE	Code : 2406-MC4 SOM E2 1	Session 2024	SUJET 1
E2 - Organisation et mise en œuvre de l'activité commerciale	Durée : 1h20	Coefficient : 6	Page 3 sur 3