



Sujet de Sommelier

Atelier connaissances des boissons et de la gastronomie : Le terroir

Tel cépage sur telle nature de sous sol apportera le caractère particulier au vin dégusté.

L'épreuve consistera à reconnaître des roches, à les associer à un cépage et à une appellation puis à les situer sur l'espace géographique français.

Atelier connaissances des boissons et de la gastronomie : Les vins et les régions administratives

Un vin, une appellation, une région administrative.

L'épreuve consistera à associer une appellation (bouteille et étiquette) avec le logo de la région administrative correspondant (selon le découpage en vigueur en octobre 2014).

Atelier connaissances des boissons et de la gastronomie : L'oenotourisme

La route des vins, les cités qui s'échelonnent, les personnages qui ont marqués la vie de ces régions, les spécialités qui sont proposées font partie de ce qu'aujourd'hui il est courant d'appeler : l'oenotourisme.

L'épreuve consistera, à partir d'une AOC vinicole d'associer un personnage, un monument (ex. site UNESCO ou bâtiment très connu) et une spécialité (hors vins) parmi des listes proposées.



Atelier analyse sensorielle : L'analyse d'une boisson

L'analyse sensorielle permet de définir les caractères organoleptiques des boissons par les organes des sens.

L'épreuve consistera à analyser, oralement, un vin ou une boisson, selon les normes édictées par l'U.D.S.F. Outre le commentaire visuel, olfactif et gustatif, le candidat précisera également (dans l'analyse d'un vin) le cépage, la région, l'appellation, la hiérarchie (le cas échéant), le terroir ainsi qu'un ou plusieurs accords mets/vin, le coût d'achat du produit (départ cave), son temps de conservation et/ou de garde...

* cette épreuve sera réalisée deux fois durant le concours

Atelier analyse sensorielle : Les eaux minérales et de source

Vous êtes sommelier et vous venez d'intégrer une nouvelle entreprise. Votre prédécesseur a commandé un nombre important d'eaux minérales et de source mais certaines étiquettes ont disparu.

L'épreuve consistera à retrouver les eaux minérales et de source proposées à la dégustation.

Atelier accords mets et boissons : Le nouveau plat

Le chef de cuisine du restaurant dans lequel vous êtes sommelier, vient de créer un nouveau plat. Il vous propose d'accorder ce mets avec une boisson qui se trouve sur la carte.

L'épreuve consistera à déguster le met proposé ainsi que les boissons (6) mises à disposition et de justifier votre accord.

Atelier pratique professionnelle : Le service des boissons

L'épreuve consistera à servir 3 vins avec des obligations techniques (selon les normes UDSF) devant un jury représenté par 2 clients.

Atelier pratique professionnelle : La réception des marchandises

Une livraison arrive, le service de réception vous appelle pour venir la contrôler.

En présence du livreur, muni des bons de commande et de livraison, vous vérifierez cet arrivage.

Atelier pratique professionnelle : Le service du bar

En attendant le menu commandé, certains clients prennent l'apéritif, d'autres en fin de repas, désirent déguster un digestif. En l'absence du barman, vous vous chargez de ce service.

Vous présenterez la carte des boissons, le client commande et vous...le servirez.

Atelier pratique professionnelle : Le service et la rapidité

Pyramide de verres, verres alignés, bouteille ou magnum à servir sans retour...vite et bien !!!

L'épreuve consistera à ouvrir une bouteille, à servir un certain nombre de verres en un temps défini et dans des conditions particulières.

Atelier commercialisation : Le commentaire commercial

Chaque vin provient d'un terroir, à partir de cépage(s) vinifié(s) pour obtenir des caractéristiques particulières et permettre des accords mets-vins différents.

3 A.O.C. vous seront proposées.

L'épreuve consistera en une approche commerciale de ces A.O.C.

La connaissance (géographique, terroir, climat, histoire...) les caractéristiques des vins proposés ainsi que des accords mets vins seront pris en compte par le jury.

Atelier commercialisation : L'argumentation commerciale

10 AOC sont proposées (Chinon, St Emilion, Muscadet, Crozes Ermitage, Alsace Grand Cru Gewürztraminer, Coteaux Champenois, Chambolle Musigny, Pouilly Fumé, St Estèphe, Morgon)

Le candidat établira (par avance) un menu comprenant une entrée, un plat de résistance (viande ou poisson), un dessert. Un plat (entrée ou plat de résistance ou dessert) régional en relation avec l'appellation sera exigé.

Le jour de l'épreuve, après tirage au sort de l'A.O.C, le candidat présentera et argumentera le menu qu'il aura élaboré.

Aucun support (papier ou autre) ne sera autorisé le jour de l'épreuve.

Atelier commercialisation : La proposition d'un vin

Avec la totale confiance des clients qui désirent prendre l'apéritif avec un vin et se mettre en bouche pour le repas qui va suivre, vous choisissez, librement, un vin.

L'épreuve consistera à présenter le vin, que vous aurez choisi et **apporté**, à un jury (2 à 3 personnes) dans les conditions d'une dégustation classique.

Atelier commercialisation : La mise en valeur d'un produit

Que ce soit au sein d'un restaurant, dans une cave, ou dans un rayon « vin » de supermarché : le vin doit être mis en valeur. Votre employeur souhaiterait mettre en valeur ce breuvage et vous propose d'animer un point de vente.

Pour ce faire, un thème a été choisi :

Bleu, Blanc, Rouge

L'épreuve consistera, autour de ce thème, à présenter le(s) vin(s) et/ou le(s) solides(s) avec tout le loisir qu'il plaira au candidat.

Chaque compétiteur disposera d'une table de 120 cm x 80 cm non nappée.

Pour mettre en valeur ce thème défini, chaque candidat aura toute liberté d'apporter (sous son entière responsabilité) documents, objets de décor, tissus, bouteilles et de choisir les volumes.

A l'issue de la mise en place (1heure), un jury écoutera l'argumentaire personnel du candidat autour de ce thème défini (15 minutes).

Une mention particulière devra être exprimée : **le développement durable**.

Liste des appellations pour l'épreuve **Le commentaire commercial**

Alsace (Riesling)	Muscadet	Chinon (rouge)	Tavel	Gevrey Chambertin	Sauternes
Côte rôtie	Rosé de Loire	St Estèphe	Chateauneuf du Pape	Côte de Provence	St
Emilion	Sancerre (blanc)	Alsace (Gewürztraminer SGN)	Bonnezeaux		



Résultats

Médaille	Nom et prénom	Région
OR	MEYER Laura	Midi-Pyrénées
ARGENT	SICARD Antoine	Bourgogne
BRONZE	BOURLON Charlie	Aquitaine
	CHAFER Ludovic	Provence-Alpes-Côte d'Azur
	WECHTLER Nicolas	Alsace
	PARSY Pierre	Languedoc-Roussillon
	LEBRETON Antoine	Basse-Normandie
	BOISSEAU Alexis	Centre



