



TROPHÉE DUVAL-LEROY CONCOURS DU MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE 2019

BULLETIN D'INSCRIPTION à renvoyer par COURRIER UNIQUEMENT avant le 31 décembre 2018
Union de la Sommellerie Française MJSF 2019 Fabrice SOMMIER Chez Georges Blanc 01540 Vonnas

A compléter en lettres capitales et le plus lisiblement possible

NOM : _____ PRENOM _____

DATE DE NAISSANCE : _____ N° de téléphone : _____

Adresse mail (très lisible MERCI) :

ADRESSE PERSONNELLE

ADRESSE PROFESSIONNELLE ACTUELLE

POSTE DE TRAVAIL OCCUPE ACTUELLEMENT ou FONCTION
(Joindre une attestation de l'employeur ou un certificat de scolarité)

EMPLOIS PRECEDENTS

POSTE ou FONCTION	LIEU	ADRESSE	DATES

Je soussigné (nom, prénom)accepte les conditions du règlement et de l'organisation du concours.

Date _____ Signature avec mention manuscrite " Bon pour acceptation"

IMPERATIF **Lieu de sélection choisi (entourer un seul centre)**

PARIS	LYON	STRASBOURG	MARSEILLE	MONTPELLIER	BORDEAUX
TOURS	CLERMONT FERRAND	DIJON	LILLE	BASTIA	
GRENOBLE	TOULOUSE	ROUEN	TAIN L'HERMITAGE	NANTES	

RÈGLEMENT du Trophée DUVAL-LEROY
Concours du MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE 2019

Article 1 - Le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France, organisé tous les deux ans, est réalisé par l'Union De la Sommellerie Française, en partenariat avec la maison de Champagne DUVAL-LEROY.

Article 2 - Le concours est ouvert aux jeunes gens, hommes et femmes de nationalité française âgés de 26 ans maximum à la date de la finale du concours (7 avril 2019), qu'ils soient sommeliers professionnels, commis sommeliers, maîtres d'hôtel ou serveurs faisant office de sommelier, élèves d'établissements enseignant l'œnologie ou la sommellerie.

Article 3 - Connaissances requises : la vigne, le raisin, le moût, la viticulture, les vignobles de France et des principaux pays producteurs européens, la cave, l'achat et la conservation des vins, la gestion des stocks, toutes les boissons relevant du travail du sommelier (apéritifs, bières, cidres, eaux minérales, sodas, jus de fruits, infusions, thés, cafés,...), la carte des vins (élaboration et classement), les techniques de service du vin, le décantage, l'art d'associer les vins et les mets, la dégustation, les liqueurs et eaux de vie françaises et étrangères, la langue anglaise.

Article 4 - Le concours se déroule en deux temps :

- Sélection dans les centres UDSF (épreuves identiques le même jour et à la même heure)
- Demi-finale et finale à Vertus (51)

Article 5 - Les épreuves de la sélection sont théoriques et pratiques :

- Questionnaire sur l'œnologie, les connaissances vitivinicoles, la législation française et européenne, le métier de sommelier. - Commentaire de dégustation de vins

Article 6 - La sélection permet de désigner les demi-finalistes nationaux

Article 7 - La demi-finale regroupe les meilleurs candidats de la sélection nationale (12 maxi). Elle permet d'en garder quatre (maximum) pour la finale.

Elle se déroule à huis clos et se compose d'épreuves écrites, pratiques et orales.

Article 8 - La finale, en public, se compose d'épreuves théoriques et pratiques. Les notes acquises lors de la demi-finale sont prises en compte dans le calcul des notes de la finale.

Article 9 - Les membres du jury sont choisis parmi les personnalités de la restauration, l'hôtellerie, la sommellerie, la viticulture, l'enseignement et la presse gastronomique par le Président de l'UDSF et le Comité Technique, en accord avec la Maison Duval-Leroy

Article 10 - Un Meilleur Jeune Sommelier de France peut faire partie d'un jury si son titre date de trois ans au minimum.

Article 11 - Le jury, encadré par le Comité Technique, est souverain à tous les stades de la compétition. Ses décisions sont sans appel.

Article 12 - Le jury est présidé par le Président de l'UDSF ou son délégué officiel.

Article 13 - Le Comité Technique du concours, composé de personnalités de la sommellerie et de l'enseignement, choisies par l'UDSF, assure l'élaboration des questionnaires, la mise en place et le bon déroulement des épreuves pratiques, théoriques et orales.

Article 14 - Le titre de Meilleur Jeune Sommelier de France de l'année est attribué au lauréat national.

Article 15 - Le candidat au concours du Meilleur Jeune Sommelier de France-Trophée Duval-Leroy, participe à la sélection dans la région de son lieu de travail ou de formation. Pour les jeunes gens en stage en France ou à l'étranger, il s'agit soit de la région de l'établissement dont ils dépendent soit du centre de sélection le plus proche de son stage.

Article 16 - Toutes les candidatures doivent parvenir au directeur technique 21 jours au plus tard avant la Sélection.

Article 17 - Le lauréat peut participer à la sélection du candidat français pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

Article 18 - Les participants autorisent la société Champagne DUVAL-LEROY à faire usage de leur nom et photo à des fins publicitaires, pour autant que cette utilisation soit circonscrite au cadre du Concours, sans autre contrepartie que celle du prix qui aurait été remis.

Article 19 - Le lauréat du Trophée Duval-Leroy Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France acceptera de se mettre à la disposition du Champagne DUVAL- LEROY pendant 3 journées par an pour les deux années de son titre.

Merci de dater et signer le règlement pour accord, et d'en renvoyer un exemplaire avec votre inscription

A.....le.....

Nom et signature

Ce règlement a été validé par un huissier de Justice