

TROPHÉE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

(A lire attentivement : il y a des modifications par rapport aux années antérieures)

Organisation : Union de la Sommellerie Française - Sud-Ouest Occitanie et Interprofession des Vins du Sud-Ouest
Avec le concours de : Conseil régional Occitanie - Pyrénées Méditerranée, Enseignement Technique Hôtelier et ses centres de formation, Syndicats viticoles régionaux

REGLEMENT

ARTICLE I – PARTICIPATION AU CONCOURS

Le concours est ouvert aux sommeliers et adjoints, sommeliers-cavistes, commis sommeliers, maîtres d'hôtel, chefs de rang ou serveurs faisant office de sommeliers, et les candidats au Brevet Professionnel Sommelier. S'y ajoutent les candidats MCS / FPE, BTS MHR, ainsi que ceux en situation de formation continue, dès leur 23^e anniversaire.

ARTICLE II – PROGRAMME D'ÉTUDES

- Connaissance vitivinicole des vins et spiritueux du Sud-ouest définis dans le bassin de production viticole Sud-ouest
- Connaissance des bases de l'œnologie, des traditions culturelles et gastronomiques :
 - La vigne, le raisin, le moût et du vin
 - La cave et la conservation des vins
- Connaissance pratique de la sommellerie :
 - La dégustation : vocabulaire courant, descriptif visuel, olfactif et gustatif, conclusions
 - La carte des boissons : élaboration, classement, exactitude des appellations
 - La commercialisation des boissons et leur service

ARTICLE III – DÉROULEMENT DU CONCOURS ET CONTENU DES ÉPREUVES

- **Demi-finale :**
 - Date précisée chaque année, généralement un lundi.
 - Épreuves écrites (40 mn) : le matin à 9h00 dans les locaux du centre organisateur sur la base du programme d'études de l'Article II.
 - Analyse sensorielle (40mn) : le candidat aura à sa disposition une fiche de dégustation où il notera ses sensations et ses conclusions sur deux vins proposés.

Seuls les deux premiers candidats accèdent aux épreuves finales.

- **Finale :**

Épreuves orales et pratiques (25 mn maxi) l'après-midi à 16 heures.

Les candidats gèrent leur temps, mais respectent l'ordre de passage dans chaque atelier.

- **Commercialisation :**

Dans un contexte commercial précis (lieu, type de restaurant, prix du menu, nombre de couverts, type de clientèle, objet du repas, menu choisi...), le candidat doit proposer, argumenter, prendre la commande des boissons (vins, eaux de vie, liqueurs) à une table composée de membres du jury jouant le rôle de **clients français et anglais**.

Proposition libre sur les vins et spiritueux **rattachés au bassin de production** du Sud-Ouest.

- **Technique de service pouvant porter sur :**
 - Le conditionnement des boissons ;
 - Le débouchage d'un vin tranquille ou mousseux ;
 - L'aération d'un vin, la décantation ;
 - Le service des vins, des eaux de vie et des liqueurs.
- **Correction d'une carte** des boissons à partir d'une liste d'appellations erronées ou non. Le candidat devra trouver les erreurs éventuelles, les commenter, les corriger.

- **Identification de 5 produits régionaux** présentés en verres opaques : vins, vins de liqueur, eaux de vie, liqueurs, etc.
- **Possibilité d'une épreuve surprise.**

Le résultat prend en compte uniquement le total des points des épreuves finales.

ARTICLE IV – INSCRIPTION AU CONCOURS

Par courrier, 30 jours avant la date officielle du Concours, toutes les candidatures doivent parvenir à :

UDSF-SO Occitanie – Philippe Subira - La Table du sommelier
6 place Pélisson
81100 Castres

Ou par courriel à Philippe Subira contact@latabledusommeliercastres.fr et Pascal Reversade preversade@hotmail.com

Donner les renseignements suivants : nom, prénom, date de naissance, adresse de l'établissement professionnel, fonction professionnelle, adresse personnelle, email, tampon et visa du chef d'entreprise, téléphone portable.

ARTICLE V – LES CANDIDATS DOIVENT SE PRESENTER :

- En tenue de ville avec cravate pour la demi-finale
- En tenue professionnelle pour la finale

ARTICLE VI – COMPOSITION DU JURY

Le jury doit comporter un membre du Bureau de l'UDSF – SO Occitanie, un représentant de la restauration, un représentant de la formation, un représentant de l'Interprofession des vins du Sud-ouest et toute autre personne désignée par le président de l'UDSF – SO Occitanie.

Cependant, tout membre préalablement désigné pour faire partie du jury lors des épreuves pratiques et orales ayant participé à la formation d'un candidat sélectionné finaliste (restaurateur, professeur, etc.) se retirera du jury et sera remplacé.

ARTICLE VII – VALIDITE DES CANDIDATURES

Le jury est souverain pour apprécier la validité des candidatures.

ARTICLE VIII – TITRE ET RECOMPENSE

Le lauréat de la catégorie Sommelier se verra attribuer le titre et le trophée du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest.

Il ne pourra plus se présenter les années suivantes. Un prix sera décerné au candidat classé 2^{ème}.

Le trophée de la meilleure dégustation 2 vins sera remis aux candidats Elèves sommeliers ou Professionnels (hors finalistes) ayant obtenu la meilleure note.

Le prix Albert Roy sera décerné au candidat ayant présenté le meilleur écrit.

Le comité d'organisation remettra à chaque participant une récompense.

ARTICLE IX – PRISE EN CHARGE CANDIDATS

L'UDSF – SO Occitanie prend en charge l'hébergement et le dîner de la veille (pour les candidats situés à plus de 100 kms de Toulouse), ainsi que le déjeuner le jour de la manifestation.

Les déplacements aller/retour du lieu de travail ou domicile vers le lieu du concours sont à la charge des participants.