

SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
Organisatrice du concours national  
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS  
Tél. : 01 43 42 33 02  
isabelle.mof@gmail.com



*Reconnue d'Utilité publique par Décret du  
3 Mars 1952*

<http://www.meilleursouvriersdefrance.info>

34<sup>ème</sup> Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2019

**Promotion Monsieur Roger SEVENO**

**SOMMELLERIE**

Code d'inscription à la spécialité :  
334.00.

SUJET DU CONCOURS :

X DEPARTEMENTAL

~~REGIONAL~~

~~NATIONAL~~



Responsable Métier :	Auteur du sujet :
Bruno LAIGNEAU blhenriman@gmail.com 06 50 53 07 12	Bruno LAIGNEAU Sommelier consultant Formateur MC Sommelierie

CONSIGNES DE SECURITÉ PORTEES A LA CONNAISSANCE DES CANDIDATS  
AVANT L'ÉPREUVE

Document de référence, NORME :  
**LE SUJET**

AUTRE DOCUMENT :

Aucun document (prises de notes, livres...) ne sera toléré durant les épreuves.

LE CANDIDAT S'ENGAGE À RESPECTER LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET  
D'HYGIÈNE AINSI QUE LE RÈGLEMENT DU CONCOURS.

Les Jurés n'ont pas à connaître l'établissement de provenance des candidats.

**J'AI PRIS CONNAISSANCE DU RÈGLEMENT,  
JE L'AI COMPRIS ET JE M'ENGAGE À RESPECTER LES CONSIGNES.**

Candidat - Nom, Prénom : .....

N° d'inscription : .....

OBSERVATIONS ÉVENTUELLES DU CANDIDAT :

.....  
.....  
.....

OBSERVATIONS ÉVENTUELLES DU JURY :

.....  
.....

Signature du candidat :

Date : ..... À : .....

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>2</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>

**LISTE DES OUTILLAGES, ET EQUIPEMENTS  
A APPORTER PAR LES CANDIDATS**

Le candidat devra se présenter au concours en tenue professionnel, avec l'ensemble du petit matériel nécessaire au bon déroulement de son activité.

Il peut apporter son matériel pour l'épreuve n° 3 technique professionnel.

Pour l'épreuve n°6 argumentation commerciale en français et en anglais (du concours départemental), le candidat aura à sa disposition un support de vente (annexe 1) lui permettant de répondre au contexte de l'épreuve.

Par contre, il devra, si il est sélectionné pour les épreuves régionale et départementale, apporter son **propre support de vente**.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>3</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>

TEXTE DU SUJET

**1. Épreuve écrite :**

**30 mn      20 pts**

Questionnaire sur l'œnologie, la connaissance des vignobles français et des autres boissons. (Questionnaire fourni au jury par le secrétariat du MAF)  
(Attention deux épreuves écrites, une pour le concours départemental et une pour le concours régional).

**2. Analyse sensorielle à l'oral :**

**10 mn      60 pts (2X30)**

Le candidat procède à l'analyse sensorielle de deux vins (un vin blanc et un vin rouge) en respectant les différentes étapes de la dégustation.

Pour chaque vin, il doit préciser les mets pouvant être associés, proposer une technique de service, ou de conservation. Et apporter ses propres conclusions quant à la qualité du vin.

1 point bonus par vin peut être accordé au candidat si il donne l'AOC du vin en adéquation avec son analyse.

**Critères d'évaluation à observer**

(Une grille d'évaluation détaillée sera fournie au jury par le secrétariat du MAF)

➤ **Phase visuelle (5 pts) :**

Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.

➤ **Phase olfactive (11 pts) :**

Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse.

Définir et qualifier les arômes et conclure.

➤ **Phase gustative (5 pts) :**

Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale), et conclure.

➤ **Etat du vin (1 pt) :**

Donner un avis sur l'état actuel du vin.

➤ **Devenir du vin (1 pt) :**

Projeter son évolution.

➤ **Service du vin (2 pts) :**

Définir la température de service et choisir une technique de mise en condition.

➤ **Accord mets/vins (5 pts) :**

Proposer des plats en accord avec le vin.

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>4</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve <b>Départementale</b>
Bruno LAIGNEAU		

**3. Technique professionnelle :**

**15 mn      30 pts**

Le candidat effectue le passage en carafe d'un vin (blanc, rouge ou rosé), il détaille les différentes étapes, en expliquant et il termine en effectuant le service du vin décanté. Le jury remettra au candidat une fiche technique des produits susceptibles d'être proposés lors de cette épreuve (fiche technique communiquée quelques minutes avant l'épreuve)

(Le candidat peut apporter son matériel)

- **Mise en place du guéridon (6 pts)**
- **Conditionnement de la bouteille (3 pts)**
- **Présentation de la bouteille (2 pts)**
- **Ouverture de la bouteille (3 pts)**
- **Carafage (6,5 pts)**
- **Service du vin en carafe (4,5 pts)**
- **Débarrassage du guéridon (2 pts)**
- **Communication avec le jury (3 pts)**

**4. Reconnaissance de boissons alcoolisées ou non à l'aveugle :**

**5 mn      10 pts**

Le candidat doit reconnaître 5 produits liquides qui lui seront présentés. (Le candidat n'aura pas la possibilité de les goûter).

Il dispose de 5 mn et rendra sa grille de reconnaissance remplie.

**5. Association de vins étrangers à leur pays d'origine :**

**3 mn      18 pts**

Le candidat doit rattacher les vins étrangers à leur pays d'origine correspondant. 6 étiquettes de vins étrangers et 12 étiquettes de nom de pays.

(Les étiquettes de vin étranger seront fournies au jury par le secrétariat du MAF)

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>5</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>

**6. Commercialisation en français et en anglais.**

**30 mn      60 pts (carte des vins en annexe 1)**

Le candidat tire au sort le sujet indiquant le contexte du ou des repas (type de clientèle, objet du repas, nombre de personnes, budget).

Après 10mn de préparation, à l'aide du support de vente (annexe 1), il conseille, argumente ses choix et prend la commande des boissons devant les membres du jury tenant le rôle de clients.

Les échanges se déroulent en français et en anglais.  
(Le sujet indiquant le contexte sera fourni au jury par le secrétariat du MAF)

**7. Culture générale :**

**5 mn      12 pts**

3 questions d'actualité seront posées au candidat (au choix du jury).

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>6</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>

**ANNEXE 1**  
**« CARTE DES BOISSONS »**

**Les vins effervescents**

		6 cl	12 cl	75cl
<b>AOC Touraine rosé 'Vallée de la Loire'</b>				
 Domaine Vincent Carême	2015	2€	4€	21€
<b>Vin de France</b>				
Domaine J.P. Brun FRV 100 'rouge' « Méthode Ancestrale »		2,5€	5€	30€
 <b>Champagne Claude Michez</b>				
Brut tradition			10€	50€
Volupté Extra Dry				60€
Cuvée Flore 'rosé'			11€	55€
Cuvée d'Antan 'Extra brut'	2009			90€

*Prix net TTC en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>7</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>

**Les vins blancs**

6 cl      12 cl      75cl

**La Vallée de la Loire**

**AOC Sancerre**

Domaine Yves Martin 'Chavignol'      2015      3€      5,5€      29€

**AOC Muscadet de Sèvre et Maine**



Domaine Pierre Luneau-Papin 'Les pierres blanches'      2016      1,5€      3€      19€

**AOC Savennières**



Domaine Patrick Baudouin      2012      4€      8€      40€

**L'Alsace**

**AOC Alsace**

Pinot-blanc 'réserve'  
Domaine Weinbach      2016      3,5€      6,5€      32€



Gewurztraminer 'Calcaire'  
Domaine ZindHumbercht      2014      4,5€      9€      45€

Riesling 'Cuvée Sainte Catherine'  
Domaine Weinbach      2015                69€

**AOC Alsace Grand Cru**



Riesling 'Grand Cru Brand'  
Domaine ZindHumbrecht      2015                130€

**La Provence**

**AOC Côtes de Provence**

Domaine de la Rouillère      2015      4,5€      8,5€      44€

**Le Jura**

**AOC Arbois**

Domaine Jacques Tissot 'Blanc typé tradition'      2006                26€

*Prix net TTC en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>8</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	<b>Épreuve Départementale</b>
Bruno LAIGNEAU		



<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2019</b>
---

<b>Les vins blancs</b>		6 cl	12 cl	75 cl
<b>La Bourgogne</b>				
<b>AOC Bourgogne</b>				
Domaine Parigot 'Aligoté'	2015	3€	5,5€	27€
<b>AOC Chablis</b>				
Domaine Laroche 'Saint-Martin'	2014	3,5€	6€	29€
<b>AOC Chablis 1<sup>er</sup> cru</b>				
Domaine Billaud Simon « Les Vaillons »	2011	5€	10€	49€
<b>AOC Vougeot</b>				
 Domaine de La Vougeraie « Le Clos Blanc »	2010			110€
<b>AOC Meursault</b>				
Domaine Ballot Millot	2015			87€
<b>AOC Saint-Romain</b>				
Domaine Delagrangé 'Sous-le-Château'	2015	4€	8€	41€
<b>AOC Bâtard Montrachet 'Grand Cru'</b>				
Domaine Henri Boillot	2006			420€
<b>AOC Saint-Véran</b>				
Domaine Orchys	2015	3,5€	6,5€	32€

*Prix net TTC en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>10</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>



**Les vins rouges**

6 cl    12 cl    75 cl

**Le Bordelais**

**AOC Pomerol**

Château Bonalque	2010	85€
Château Clinet	1996	145€

**AOC Saint-Emilion**

Château Fombrauge 'Grand Cru'	1990	90€
-------------------------------	------	-----

**AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé**

Château La Gaffelière « 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé »	2008	165€
---	------	------

**La cave prestige**

**AOC Pauillac**

Château Latour '1 <sup>er</sup> Cru Classé'	1995	600€
---	------	------

**AOC Margaux**

Château Margaux '1 <sup>er</sup> Cru Classé'	1988	520€
--	------	------

**AOC Pessac-Léognan**

Château Haut-Brion « 1 <sup>er</sup> cru Classé »	2003	600€
---	------	------

**AOC Saint-Emilion Grand Cru**

Château Cheval Blanc « 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé A »	1990	650€
--	------	------

*Prix net TTC en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
<b>Métier : Sommelier</b>	Session 2019	Page 12 sur 18
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve <b>Départementale</b>
Bruno LAIGNEAU		



**Les vins rouges**

6 cl    12 cl    75 cl

**Le Beaujolais**

**AOC Fleurie**

Domaine Jean-Paul Brun	2015	3,5€	7€	35€
------------------------	------	------	----	-----

**AOC Moulin à Vent**

Domaine Labruyère 'Cœur de Terroir'	2014	4,5€	9€	45€
-------------------------------------	------	------	----	-----

**La Vallée de la Loire**

**AOC Sancerre**

Domaine Martin 'Chavignol'	2015	3,5€	7€	35€
----------------------------	------	------	----	-----

**AOC Bourgueil**

Domaine Pierre Gauthier	2014	5,5€	11€	55€
-------------------------	------	------	-----	-----

**AOC Chinon**



Domaine Bernard Baudry « La Croix Boissée »	2005	5,5€	11€	55€
---	------	------	-----	-----

*Prix net TTC en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>14</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve <b>Départementale</b>
Bruno LAIGNEAU		





**Les vins spéciaux**

6 cl    12 cl    75 cl

**Les vins moelleux**

**AOC Coteaux du Layon**

Domaine des Petits Quarts 'Le Malabé'    1976    75€

**AOC Alsace 'Vendanges Tardives'**

 Domaine Weinbach Pinot-gris    1997    95€

**AOC Alsace 'Sélection de Grains Nobles'**

Clos Saint Landelin    1990    160€

**AOC Sauternes**

Château Doisy-Daëne '2<sup>ème</sup> Cru Classé'    1998    60€

**AOC Jurançon**

Domaine Bru Baché 'Cuvée Quintessence'    1999    4,5€    9€    45€

**Le vin jaune**

**AOC Arbois (clavelin 62 cl)**

Domaine Jacques Tissot 'Vin Jaune'    1989    (62cl)    85€

**AOC Gaillac 1<sup>ère</sup> Côte 'Vin de Voile'**

 Robert Plageoles    1996    75€

*Prix net TTC en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
Métier : <b>Sommellerie</b>	Session <b>2019</b>	Page <b>17</b> sur <b>18</b>
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>

**Les apéritifs, digestif et fin de repas**

**Les softs**

Jus de fruits Alain Milliat	25 cl	Coca-cola, Orangina, Gini,	33 cl
Tomate, carotte, abricot, orange, raisin	6€	Schweppes, Limonade	3,50€

**Les eaux**

Are Water Pétillante	50 cl	Celtic	1 l
Eau minérale gazeuse de Suède	4€	Eau minérale plate d'Alsace	4,80€
Antipodes Pétillante	75 cl	Eau de Treignac	75 cl.
Eau minérale gazeuse de Nouvelle-Zélande	5,80€	Eau minérale plate de Corrèze	4€ 40 cl 2,50€

**Les apéritifs**

Anisé 2 cl	3€	Martini, Noilly Prat 5 cl	4,50€
Gin, Vodka, Whisky 4 cl	6€	Lillet blanc, rouge 5 cl	6€
Kir vin blanc 12 cl		Kir Royal au Champagne 15 cl	

**Crème Merlet**

Cassis, framboise, mûre sauvage, pêche de vigne

**Les bières**

Leffe blonde 25 cl	3,20€	Hoegaarden blanche 33 cl	3,60€
--------------------	-------	--------------------------	-------

**Les liqueurs**

Get 27, Grand-Marnier, Bénédictine	4 cl 8€	Bailey's, Izarra verte, Malibu, Limoncello	4 cl 8€
---------------------------------------	------------	---	------------

**Les digestifs**

Gin, Tequila, Rhum, Vodka	4 cl 10€	Distillerie Castan	4 cl
Armagnac Laubade	4 cl	Eau de vie de poire William	9€
Intemporel VSOP	8€	Cognac Braastad	
Millésime 1982	9,50€	VSOP organic	8€
		XO Contemporary N°2	10€

**Les boissons chaudes**

**Thé et Infusion**

**4€**

Thé English Breakfast
Thé Darjeeling Himalaya
Thé vert Sencha
Tilleul ou Verveine
Tilleul ou Verveine Menthe

**Brûlerie d'Alré**

Expresso	3€
Décaféiné	3€
Double expresso	5€
Cappuccino	5€

*Prix net TTC en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

<b>CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE</b>		
<b>Métier : Sommelier</b>	Session 2019	Page 18 sur 18
Épreuve : <b>Sujet</b>	Durée :	Épreuve
Bruno LAIGNEAU		<b>Départementale</b>