**TROPHEE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST**

#### CATEGORIE CADETS

*(A lire attentivement : il ya des modifications par rapport aux années antérieures)*

Organisation L’Union de la Sommellerie Française Sud-Ouest Occitanie

L’Interprofession des Vins du Sud-Ouest

Avec le concours Du Conseil régional Occitanie – Pyrénées Méditerranée

De l’Enseignement Technique Hôtelier et ses centres de formation

Des Syndicats viticoles régionaux

### REGLEMENT

**ARTICLE I – Participation au Concours**

Le Concours est ouvert aux élèves **CAP, BAC PROFESSIONNEL, BAC** **TECHNOLOGIQUE** d’établissements de formation aux techniques hôtelières et de restauration apprenant l’œnologie, la connaissance des vins et des boissons de **l’académie de Toulouse, plus une formation extérieure invitée à sa demande.**

**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 le vin ;
  + La cave et la conservation des vins.
* Connaissance pratique de la sommellerie :
  + La dégustation : vocabulaire courant, descriptif visuel, olfactif et gustatif, conclusions ;
  + La commercialisation  des boissons et leur service.

**ARTICLE III – Déroulement du concours et contenu des epreuves**

**Date précisée chaque année, généralement un lundi.**

* **QUALIFICATION**

Chaque centre de formation sélectionne pour les phases finales et selon ses propres critères **2 candidats au minimum, 4 au maximum**, toutes catégories confondues.

* **DEMI-FINALE**

Epreuves écrites (40 mn) : le matin à 9h00 dans les locaux du centre organisateur sur la base du programme d’études de l’Article II et dégustation d’un vin (40 mn).

**Seuls les trois premiers candidats accèdent aux épreuves finales.**

* **FINALE**

Epreuves orales et pratiques (15 mn maxi et par tirage au sort) à 11 heures.

* + **Commercialisation :**

A partir d’un menu régional présenté par le jury, proposer un accord mets-boissons logique et harmonieux.

Proposition libre sur les vins et spiritueux du Sud-Ouest.

* + **Technique de service :**

Le candidat devra mettre en valeur ses compétences techniques du service des boissons, notamment :

* Le conditionnement des boissons et leurs présentations ;
* Le débouchage d’un vin tranquille ou mousseux ;
* Le service des vins, des eaux de vie et des liqueurs.

**Le résultat prend en compte le total des points des épreuves de la journée.**

**ARTICLE IV** **– Inscription au Concours**

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

Union de la sommellerie française Sud-ouest Occitanie BP 92123 - 31321 Castanet Tolosan Cedex.

Ou par courriel à Philippe Subira [contact@latabledusommeliercastres.fr](mailto:contact@latabledusommeliercastres.fr) **et** Pascal Reversade [preversade@hotmail.com](mailto:preversade@hotmail.com)

Utiliser le bulletin d’inscription fourni **validé par le chef d’établissement**.

**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 ;
* 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 – Validité des candidatures**

Le jury est souverain pour apprécier la validité des candidatures.

**ARTICLE VIII – Titre et Récompense**

Le lauréat de la catégorie Cadet se verra attribuer le titre et la coupe du **Meilleur Cadet de la Sommellerie des Terroirs du Sud-Ouest.**

Il ne pourra plus se présenter les années suivantes dans la même catégorie.

**La meilleure équipe Cadet, composée au minimum de 2 candidats, recevra la grande coupe destinée à son établissement. Elle sera remise en jeu chaque année**.

Un prix sera décerné aux candidats classés 2ème et 3ème. Le lauréat de la ½ finale d’une catégorie non représentée en finale recevra une médaille offerte par les Syndicats viticoles.

Le Comité d’organisation remettra à chaque participant une récompense et une attestation certifiant sa sélection à ce concours.

**ARTICLE IX – Prise en charge candidats et accompagnateurs**

L’UDSF – SO Occitanie prend en charge les repas le jour de la manifestation.

Les déplacements aller/retour du centre de formation vers le lieu du Concours sont à la charge des établissements.

**L’UDSF – SO Occitanie décline toute responsabilité pour les candidats non accompagnés par un professeur.**