

TROPHEE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST

CATEGORIE CADETS

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 élèves CAP, Bac professionnel, Bac STHR 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'ETUDES

- 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 – DEROULEMENT 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.
- Dégustation d'un vin (40mn).

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 bassin de production Sud-Ouest avec 15 mn de préparation.

- **Technique de service :**

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

- Le conditionnement des boissons et leur présentation ;
- Le débouchage d'un vin tranquille ou mousseux ;
- Le service des vins, des eaux de vie et des liqueurs.

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

ARTICLE IV – INSCRIPTION AU CONCOURS

Par courrier, avant la date officielle précisée sur le bulletin d'inscription 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

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 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

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

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

2 - La meilleure équipe Cadets composée au minimum de 2 candidats recevra le trophée destiné à son établissement.

Il sera remis en jeu chaque année.

3 - Un prix sera décerné aux candidats classés 2^e et 3^e. 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

L'UDSF – SO Occitanie prend en charge le déjeuner le jour de la manifestation.

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

Les candidats non accompagnés par un membre de l'équipe pédagogique ne pourront pas concourir.

Chaque candidat devra être en mesure de justifier d'une assurance responsabilité civile et présenter un passe sanitaire valide.