

TROPHEE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST

CATEGORIE ELEVES SOMMELIERS

(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 élèves sommeliers en FPE ou MC ainsi qu'aux élèves BTS MHR jusqu'à la fin de leur 22^e année à la date du concours. Dès leur 23^e anniversaire, inscription en catégorie « Professionnels ».

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 EPREUVES

⌚ **Qualification :**

Chaque centre de formation sélectionne pour les phases finales et selon ses propres **critères 2 candidats 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.
- Analyse sensorielle (40mn)
- Le candidat aura à sa disposition une fiche de dégustation où il notera ses sensations et ses conclusions pour les deux vins proposés.

Seuls les trois premiers candidats accèdent aux épreuves finales.

⌚ **Finale :**

Epreuves orales et pratiques (30 mn maxi et par tirage au sort) l'après-midi à 15 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 du Sud-Ouest.

Un temps de préparation pourra être donné.

- **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** : vins, vins de liqueur, eaux de vie, liqueurs, etc.

Le résultat final 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 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, ajouter la copie du bordereau informatisé de l'inscription à l'examen.

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 – VALIDITÉ DES CANDIDATURES

Le jury est souverain pour apprécier la validité des candidatures.

ARTICLE VIII – TITRE ET RÉCOMPENSE

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

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

2 - La meilleure équipe composée de 2 candidats du même établissement de formation recevra le Trophée Guy Blandin.

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.

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

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 l'hébergement, le dîner de la veille, et le déjeuner le jour de la manifestation.

Les déplacements aller/retour du centre de formation vers le lieu du concours sont pris en charge (train ou voiture) par l'IVSO sur la base du tarif SNCF 2^e classe sur présentation des justificatifs, avec remboursement dans le mois qui suit.

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.