

TROPHEE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST

CATEGORIE CADETS

Organisation	L'Union de la Sommelierie Française en Midi-Pyrénées Le Conseil Régional de Midi-Pyrénées Le Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest
Avec le concours	Des Syndicats viticoles régionaux De l'Enseignement Technique Hôtelier et ses centres de formation

REGLEMENT

ARTICLE I – PARTICIPATION AU CONCOURS

Le Concours est ouvert aux élèves **CAP, BEP, 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 les formations de Carcassonne et Biarritz** à la demande de leurs professeurs.

ARTICLE II – PROGRAMME D'ETUDES

- ⇒ Connaissance vitivinicole des vins et spiritueux du Sud-Ouest du **nouveau Bassin de production**. <http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/Le-bassin-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 – DEROULEMENT DU CONCOURS ET CONTENU DES EPREUVES

Date précisée chaque année, généralement un lundi au cours du mois de mars

➤ **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 (80 mn) : le matin à **9h00** : questionnaire (40 mn) sur la base du programme d'études de l'Article II et **dégustation d'un vin (40 mn)**.

SEULS LES TROIS PREMIERS CANDIDATS ACCEDENT AUX EPREUVES FINALES

➤ **FINALE** : **Epreuves orales et pratiques** (15 mn maxi et par tirage au sort) : **à 11 heures**

1) **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.

2) **TECHNIQUES 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 parvenir au siège de l'Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées : ASMP/CIVSO - BP 921 23 - CENTRE INRA - CHEMIN DE BORDE ROUGE - 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX.

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'ASMP
- Un représentant de la restauration
- Un représentant de la formation
- Un représentant du Comité Interprofessionnel des Vins du Sud-Ouest
- Toute autre personne désignée par le président de l'ASMP

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 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 de 2 candidats représentant au moins 2 niveaux de formations, recevra la grande coupe destinée à son établissement. Elle sera remise en jeu chaque année.

Un prix sera décerné aux candidats classés 2^{ème} et 3^{ème}. 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'ASMP prend en charge l'hébergement et le dîner de la veille ainsi que 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'ASMP décline toute responsabilité pour les candidats non accompagnés par un professeur.