



# TROPHEE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST CATEGORIE PROFESSIONNELS



Organisation	L'Union de la Sommellerie 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 sommeliers et adjoints, aux sommeliers-cavistes, aux commis Sommeliers, aux maîtres d'hôtel, chefs de rang ou serveurs faisant office de sommeliers, aux candidats au Brevet Professionnel Sommelier:

### **ARTICLE II – PROGRAMME D'ETUDES**

- ⇒ Connaissance vitivinicole des vins et spiritueux du Sud-Ouest définie dans le **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 carte des boissons* : élaboration, classement, exactitude des Appellations
  - ✓ *La commercialisation* des boissons et leur service

### **ARTICLE III – DEROULEMENT DU CONCOURS ET CONTENU DES EPREUVES**

⇒ **DEMI FINALE** :

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

- 1) **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.
- 2) **Analyse sensorielle (40mn)** : Le candidat aura à sa disposition une fiche de dégustation où il notera ses sensations et ses conclusions sur **DEUX VINS**.

**SEULS LES DEUX PREMIERS CANDIDATS ACCEDENT AUX EPREUVES FINALES**

⇒ **FINALE** :

**Epreuves orales et pratiques** (20 mn maxi) : L'après-midi à 16 heures.

Les candidats gèrent leur temps, mais respectent l'ordre de passage dans chaque atelier.

1) **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.

- 2) **TECHNIQUES 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
- 3) **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.
- 4) **IDENTIFICATION DE 5 PRODUITS REGIONAUX A L'AVEUGLE** : vins, vins de liqueur, eaux de vie, liqueurs, etc...
- 5) **POSSIBILITE D'UNE EPREUVE SURPRISE**

**Le résultat prend en compte uniquement le total des points des épreuves finales**

#### **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.

Donner les renseignements suivants : Nom, Prénom, date de naissance, adresse de l'établissement professionnel, fonction professionnelle, adresse personnelle, **tampon et visa du Chef d'Entreprise**, téléphone portable.

#### **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 Sommelier se verra attribuer le titre et le challenge du **Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest**.

Il ne pourra plus se présenter les années suivantes. Un prix sera décerné au candidat classé 2<sup>ème</sup>.  
Le Comité d'Organisation remettra à chaque participant une récompense.

#### **ARTICLE IX – PRISE EN CHARGE CANDIDATS**

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 lieu de travail ou domicile vers le lieu du concours sont à la charge des participants.