



UNION de la SOMMELLERIE FRANCAISE SUD-OUEST OCCITANIE



40^{ème} Trophée du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest – Lundi 30 mars 2026

Ce bulletin est à remplir et à retourner **uniquement par mail** à : udsfudouestconcours@gmail.com Philippe SUBIRA et Pascal REVERSADE
POUR LE 20 FEVRIER 2026 AU PLUS TARD

BULLETIN D'INSCRIPTION Elèves sommeliers (2 maximum) (écrire en majuscules)			Arrivera le dimanche 29 mars sur le lieu d'hébergement au Grand hôtel d'Orléans 72, rue Bayard 31400 Toulouse au plus tard à 18h	Arrivera le lundi 30 mars à 08 h 30 sur le lieu du concours Hôtel de région d'Occitanie 22, bd du Maréchal Juin 31400 Toulouse	Départ le 31 mars le lendemain du concours Prise en charge totale ou partielle étudié au cas par cas
CANDIDAT	Nom		Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
	Prénom				
	Date de Naissance				
	Tel. Portable				
CANDIDAT	Nom		Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
	prénom				
	Date de Naissance				
	Tel. Portable				
PROFESSEUR/ ACCOMPAGNATEUR	Nom		Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
	Prénom				
	Tel. Portable				
	Adresse Mail		Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐	Oui ☐ Non ☐
	Je souhaiterai une chambre single moyennant un supplément de 40€/nuit qui sera à ma charge et selon les disponibilités de l'hôtel.				
Chef d'établissement	Nom + adresse mail :			<i>Tampon de l'école</i>	
DDFPT	Nom + adresse mail :				

- N.B :**
- Chaque candidat devra être en mesure de justifier d'une assurance responsabilité civile.
 - Le chef d'établissement, l'enseignant/formateur/accompagnant valide et accepte le règlement du concours.*
 - Les candidats non accompagnés par un membre de l'équipe pédagogique de leur établissement ne seront pas accueillis.
 - Un devis des frais de transport est joint à ce bulletin d'inscription

Concours Trophée du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest – 29 et 30 mars 2026 - Toulouse

Exemple bordereau à fournir pour l'inscription de vos candidats

 ACADÉMIE DE TOULOUSE <i>Liberté Égalité Fraternité</i>	CONFIRMATION D'INSCRIPTION MENTION COMPLEMENTAIRE NIVEAU Version : 1 du / /202	N° candidat : 02 Inscription n° : 003 Session : 202
RECTORAT DE TOULOUSE BUREAU DEC4 CS 87703 31077 TOULOUSE CEDEX 4 Tél : 05 38 Mél : @ac-toulouse.fr Nom d'usage : Nationalité : Français Né(e) le : A : Tél. : Tél. mobile : Mél : @gmail.com VAE : NON Identifiant National (INE) : Etablissement : LPO HOTEL. TOURISME - TOULOUSE CEDEX 03 Division de classe : CS Catégorie du Candidat : SCOLAIRE Aménagement d'épreuve demandé au titre du handicap : NON	MONSIEUR 1 rue des papillons 31 Tlse	
Spécialité : Sommellerie (33410)		
EPREUVES OBLIGATOIRES		
E1 - Analyse sensorielle, E2 -	U1 U2	Inscrit Inscrit
Contrôle en cours de formation		
Attention à bien vérifier votre choix ci-dessous : J'accepte la communication de mes résultats d'examen, en vue d'une publication par la presse ou sur les sites internet de sociétés de droit privé : (OUI ou NON) : OUI Attention à bien vérifier votre choix ci-dessous : J'accepte la communication de mes résultats, de mon nom et de mon adresse aux collectivités territoriales en vue d'éventuelles félicitations : (OUI ou NON) : OUI		
Conformément à la "loi informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent : vous pouvez exercer ce droit en vous adressant au service des examens et concours de votre académie d'inscription. Vous pouvez également, pour des motifs légitimes, vous opposer au traitement des données vous concernant. CERTIFIE EXACT, A _____, le _____ Signature du candidat et du représentant légal si le candidat est mineur		
Si les renseignements contenus dans ce document sont incorrects ou incomplets, corrigez-les en ROUGE. Le jour de l'examen, une pièce d'identité avec photographie vous sera demandée.		
		

REGLEMENT du TROPHÉE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST CATEGORIE ELEVES SOMMELIERS

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, Etablissements d'enseignement Technique Hôtelier et ses centres de formation, Syndicats viticoles régionaux

ARTICLE I – PARTICIPATION AU CONCOURS

Le concours est ouvert aux élèves sommeliers en FPE ou CSS 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'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

- **Qualification :**
 - Chaque centre de formation sélectionne pour les phases finales et selon ses propres critères un ou deux candidat(s) au maximum, toutes catégories confondues y compris pour les classes en mixité de public, composées d'apprentis et d'élèves lycéens.
 - Dans le cadre du Trophée Equipe, possibilité d'inscrire deux candidats par classe sous réserve d'un niveau minimum de maîtrise justifié lors des sélections au sein de la classe. Minimum fixé à une moyenne de 10 sur l'ensemble des épreuves de sélection réalisées sous la responsabilité du formateur.
 - Il est recommandé que cette sélection effectuée sur la classe entière comporte un questionnaire écrit complet d'au moins 30 questions et une analyse sensorielle écrite complète d'au moins deux cuvées du bassin de production Sud-Ouest.
- **Demi-finale :**
 - Epreuves écrites (40 mn) : le matin à 9h dans les locaux du centre organisateur sur la base du programme d'études de l'Article II.
 - Analyse sensorielle (2 fois 20 mn soit 40 mn).
Le candidat aura à sa disposition une fiche de dégustation où il écrira ses sensations et ses conclusions pour les deux vins proposés.

Seuls les trois premiers candidats issus d'établissements différents accèdent aux épreuves finales.

- **Finale :**
 - Epreuves orales et pratiques (30 mn maxi et par tirage au sort) l'après-midi.
 - Les candidats gèrent leur temps, mais respectent l'ordre de passage dans chaque atelier.
 - Il sera annoncé le temps restant de la façon suivante : vous avez utilisé 15 mn, il vous reste 5 mn puis il vous reste 1 mn.
 - L'évaluation des candidats sera suspendue à l'issue des 30 mn. Si le candidat n'a pas terminé, il ne sera pas arrêté dans son exercice mais la prestation effectuée au-delà du temps ne sera pas prise en compte.
- **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 et autres boissons) à une table composée de membres du jury jouant le rôle de **clients français et anglais**.
 Proposition libre sur les vins, spiritueux et autres boissons du Sud-Ouest.
 Un temps de préparation pourra être donné.
 Le support de préparation du candidat pourra être utilisé lors de l'épreuve s'il le souhaite.
- **Technique de service pouvant porter sur :**
 Le conditionnement des boissons, le débouchage d'un vin tranquille ou effervescent, l'aération d'un vin, la décantation, le service des vins, des eaux de vie, des liqueurs et des autres boissons.
- **Correction d'une carte** comportant des erreurs à partir d'appellations du sud-ouest erronées ou non. Le candidat devra trouver les erreurs éventuelles, les justifier, les corriger.
- **Identification de 5 produits régionaux :** vins, vins de liqueur, eaux de vie, liqueurs, etc.
- **Possibilité d'une épreuve surprise.**

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

ARTICLE IV – INSCRIPTION

Par courriel : udsfsudouestconcours@gmail.com
(uniquement par cette adresse)
 Philippe SUBIRA et Pascal REVERSADE

Ou par courrier, avant le 20 février 2026 à :
 UDSF-SO Occitanie – Philippe SUBIRA - La Table du sommelier
 6 place Pélisson, 81100 Castres

UTILISER LE BULLETIN D'INSCRIPTION FOURNI ET VALIDE PAR LE CHEF D'ETABLISSEMENT.

L'inscription sera obligatoirement accompagnée d'un devis des frais de transport
et d'un certificat d'inscription à l'examen de CSS (exemple en page 3)

Tout dossier incomplet ne sera pas admis.
 Vous recevrez un mail de confirmation de votre inscription.

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.) sera remplacé ou ne participera pas à l'évaluation.

ARTICLE VII – VALIDITE DES CANDIDATURES ET DES RESULTATS

Le jury est souverain pour apprécier la validité des candidatures et des résultats. Ses décisions sont donc sans appel.

ARTICLE VIII – TITRE ET RECOMPENSE

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.
4. Les trophées « Meilleure dégustation 2 vins » et « Meilleur écrit – Prix Albert ROY » seront remis aux candidats Elèves sommeliers ou Professionnels (hors finalistes) ayant obtenu la meilleure note.

Le comité d'organisation remettra à chaque participant 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 ou avion) par l'IVSO sur la base du tarif le moins cher, sur présentation des justificatifs, avec remboursement dans le mois qui suit.

Un devis des frais de transport devra être transmis à l'organisation au moment de l'inscription pour validation ou non par le comité d'organisation.

Les demandes de remboursement devront être regroupées par établissement et feront l'objet d'un unique règlement par virement bancaire (RIB à fournir).

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.

AUTORISATION D'ENREGISTREMENT ET D'EXPLOITATION POUR LES PERSONNES MAJEURES

Ci-après l'« Autorisation ».

JE SOUSSIGNE(E) :

NOM & PRENOM	
NE(E) LE	
FONCTION	
RESIDANT	

PAR LA PRESENTE :

Déclare, à la date de la présente Autorisation, être majeur.

Consens à être photographié(e), filmé(e) et/ou interviewé(e) lors du Concours Trophée du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest 2026, coorganisé par Interprofession des Vins du Sud-Ouest ET l'UDSF SUD OUEST OCCITANIE ayant son siège social au Centre INRA, 24 Chemin de Borde Rouge, 31320 Auzeville-Tolosane (ci-après « l'organisateur »).

Consens également à être photographié(e), filmé(e) et/ou interviewé(e) notamment lors des voyages, visites et autres prestations liés directement ou indirectement au Concours susmentionné, et eux-mêmes coorganisés par l'organisateur conformément au Règlement du Concours.

Déclare accepter que l'organisateur, ses partenaires et/ou ses sous-traitants exploitent en particulier directement ou indirectement mon image, ma voix ainsi que mes noms et prénoms (ci-après les « Attributs ») à partir des photographies ou vidéos réalisées lors du Concours et/ou lors de tout événement connexe susmentionné (ci-après respectivement les « Photos » et les « Vidéos »).

Accepte ainsi que l'organisateur, ses partenaires et/ou ses sous-traitants diffusent les Attributs sur tout support papier ou numérique, existant ou à venir (ci-après les « Supports »), notamment Internet, réseaux sociaux et intranet de l'organisateur, dans le cadre de toute opération de promotion de l'événement et/ou de communication organisée par la Société et/ou ses partenaires.

Accepte que l'organisateur, ses partenaires et/ou ses sous-traitants diffusent également, en complément des Attributs, certaines informations personnelles me concernant (notamment mon parcours académique), nécessaires au bon déroulement et à la parfaite compréhension de l'événement et/ou de l'opération de communication organisé(e) par la Société et/ou ses partenaires.

Accepte que l'organisateur, ses partenaires et/ou ses sous-traitants enregistrent, conservent, utilisent, reproduisent, communiquent en interne ou au public, sous tout format et par tout procédé, en intégralité ou par extraits les Photos et les Vidéos et effectuent toute modification qu'elle/ils jugera/ont utile sur ces dernières, notamment afin de les adapter aux Supports, dès lors que cette modification n'entraîne pas d'altération de mes Attributs et ne porte pas atteinte à mon image.

Reconnais que l'organisateur et/ou ses partenaires restent seuls titulaires de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle afférents aux Supports réalisés dans ce cadre et à leur contenu.

Reconnais avoir été informé(e) de mon droit de retirer cette Autorisation à tout moment en envoyant ma demande à l'organisateur par courrier à l'adresse suivante :

UDSF Sud-ouest Occitanie – CS 52637 - 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX

Reconnais par ailleurs avoir été informé(e) de mon droit d'accès, d'effacement et d'opposition afférent aux données à caractère personnel me concernant (incluant les Attributs) conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, et au règlement Européen n°2016/679 relatif à la protection des données à caractère personnel.

Comprends que ce droit me donne la possibilité d'exiger que soient rectifiées, complétées, mises à jour, verrouillées ou effacées les données à caractère personnel me concernant, aux conditions fixées à l'Article 40 de la loi précitée, en envoyant ma demande à la Société par courrier ou par email aux adresses susmentionnées.

La présente Autorisation est consentie à titre gratuit, pour le Monde entier et pour une durée indéterminée à compter de la signature des présentes.

La présente Autorisation est soumise au droit français.

Toute difficulté dans l'exécution ou l'interprétation de l'Autorisation donnera lieu à une tentative de résolution à l'amiable. En cas d'échec de cette dernière, le différend pourra être porté devant les tribunaux compétents statuant dans le ressort de la Cour d'Appel de Toulouse

Le (la) soussigné(e) est libre d'accepter ou de refuser de signer la présente Autorisation.

Fait le : _____

à : _____

Signature :

(Précédée de la mention « *Lu et approuvé* »)