

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.