

TROPHEE DU MEILLEUR SOMMELIER DES TERROIRS DU SUD-OUEST

CATEGORIE PROFESSIONNELS

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 sommeliers et adjoints, sommeliers-cavistes, commis sommeliers, maîtres d'hôtel, chefs de rang ou serveurs faisant office de sommeliers, et les candidats au Brevet Professionnel Sommelier. S'y ajoutent les candidats MCS / FPE, BTS MHR, ainsi que ceux en situation de formation continue, dès leur 23^e anniversaire.

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

- **Demi-finale :**
 - Date précisée chaque année, généralement un lundi.
 - 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, 2 fois 20 mn) : le candidat aura à sa disposition une fiche de dégustation où il notera ses sensations et ses conclusions sur deux vins proposés.

- **Seuls les deux premiers candidats accèdent aux épreuves finales.**

Finale : Epreuves orales et pratiques (25 mn maxi) 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 25 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 ne pourra pas être utilisé lors de l'épreuve devant les jurys

- **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 commenter, les corriger.
 - **Identification de 5 produits régionaux** présentés en verres opaques : vins, vins de liqueur, eaux de vie, liqueurs, etc.
 - **Possibilité d'une épreuve surprise.**

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

ARTICLE IV – INSCRIPTION AU CONCOURS

Accès au dossier d'inscription directement par ce lien <http://www.sudouest-occitanie.fr/concours/concours-terroir-du-sud-ouest>

Autres possibilités

Par courriel udfsudouestconcours@gmail.com (uniquement par cette adresse)

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

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.) se retirera du jury et sera remplacé.

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

Le lauréat de la catégorie Sommelier se verra attribuer le titre et le trophée 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^{ème}.

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

ARTICLE IX – PRISE EN CHARGE CANDIDATS

L'UDSF – SO Occitanie et l'IVSO prennent en charge l'hébergement et le dîner de la veille (pour les candidats situés à plus de 100 kms de Toulouse), ainsi que le déjeuner 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.