



119<sup>ème</sup> Concours Général Agricole



CONCOURS EUROPEEN DES JEUNES  
PROFESSIONNELS DU VIN

Instructions 2010

# SOMMAIRE

---

	Pages
<b>1 - PRINCIPES DU CONCOURS</b>	<b>3</b>
<b>2 - MISSION DU CHEF DU SRFD</b>	<b>4</b>
<b>3 - MISSION DE L'ENSEIGNANT RESPONSABLE DE LA SELECTION</b>	<b>4</b>
<b>4 - NATURE DES EPREUVES ET NOTATION</b>	<b>6</b>
 <b>ANNEXES</b>	
▪ <b>BILAN DE LA SESSION 2009</b>	<b>9</b>
▪ <b>EXTRAIT DE L'ARRETE PORTANT REGLEMENT DU 119<sup>ÈME</sup> CONCOURS GENERAL AGRICOLE</b>	<b>13</b>
▪ <b>PLANNING GÉNÉRAL DE LA SESSION 2010</b>	<b>15</b>
▪ <b>FICHES DE CONCOURS</b>	<b>16</b>
Épreuve de caractérisation : annexe 1	
Épreuve de notation : annexe 2	
Épreuve de dégustation : annexe 3	

Le 119<sup>ème</sup> Concours général agricole (CGA) accueillera, en 2010, la douzième session du Concours européen des jeunes professionnels du vin (CJPV).

## 1 - PRINCIPES DU CONCOURS.

Les principes du Concours européen des jeunes professionnels du vin sont définis par le titre XXIII du règlement du 119<sup>ème</sup> Concours général agricole.

Concours de jeunes dégustateurs de vins, le CJPV a pour objectif de distinguer les meilleurs dans l'art de la dégustation des vins.

Ce concours est ouvert aux jeunes âgés de 18 à 25 ans au 1<sup>er</sup> juillet 2010 (nés entre le 1er juillet 1985 et le 30 juin 1992), élèves ou apprentis de l'enseignement agricole, hôtelier ou commercial (public ou privé), ou jeunes professionnels (jeunes agriculteurs, aides familiaux, salariés d'entreprises agricoles, hôtelières ou commerciales).

Il vise deux **objectifs** complémentaires :

- contribuer à sensibiliser les jeunes de l'enseignement agricole, hôtelier et commercial, ainsi que les jeunes professionnels de la filière, à l'importance de la dégustation dans la pratique de leur métier ;
- appuyer les actions de formation professionnelle réalisées dans ce domaine par les établissements spécialisés d'enseignement.

La **division en sections** est **fondée sur le métier**, pour tenir compte de la grande diversité des formations. On distingue ainsi :

- la production viti-vinicole, pour les élèves et étudiants de l'enseignement agricole et œnologique ;
- la distribution, pour les élèves et étudiants de l'enseignement agricole ou commercial ;
- les métiers de bouche, pour les élèves et étudiants de l'enseignement hôtelier.

Ce concours déborde donc largement le cadre de l'agriculture, **pour embrasser toute la filière** : depuis la viticulture et la distribution jusqu'aux métiers de bouche. Ceci implique la **mobilisation non seulement de l'enseignement agricole, mais aussi de l'enseignement hôtelier, de l'enseignement commercial, de l'enseignement supérieur, et des jeunes professionnels** dans tous les métiers concernés.

L'épreuve est structurée en deux niveaux :

- un niveau d'**éliminatoires** par établissement.
- La **finale nationale** qui est un des événements du CGA et du Salon international de l'agriculture.

Au plan financier, COMEXPO Paris prend en charge l'organisation de la finale nationale, mais aussi déplacement et séjour des finalistes, sur la base de 80% du tarif SNCF et une indemnité forfaitaire de 38 euros pour les frais de séjour.

## 2 - MISSION DU CHEF DU SRFD.

- 2.1 INFORMER toutes les parties concernées par le concours, et les RÉUNIR : non seulement l'enseignement agricole, public et privé, mais aussi hôtelier et commercial, ainsi que l'enseignement supérieur, notamment œnologique.
- 2.2 S'ASSURER que dans chaque établissement souhaitant participer au CJPV 2010, un enseignant soit désigné comme responsable de la sélection des élèves de l'établissement.  
Cet enseignant, dès sa nomination devra prendre contact, par mail, avec l'organisateur du CJPV auprès de Nicole GLORIEUX, responsable de ce concours au CGA : [nicole.glorieux@comexposium.com](mailto:nicole.glorieux@comexposium.com).
- 2.3 IDENTIFIER et INFORMER tous les professionnels concernés, y compris hors de l'agriculture. Hormis la CNAOC, déjà engagée, il faudra intéresser aussi les représentants des VDQS et VDP ainsi que les jeunes agriculteurs (JA).

## 3 - MISSION DE L'ENSEIGNANT RESPONSABLE DE LA SÉLECTION

### 3.1 ORGANISATION DES SÉLECTIONS LOCALES.

Les sélections locales devront être organisées à partir du 16 novembre 2009, pour être impérativement terminées au 22 janvier 2010, date à laquelle l'Intranet du concours sera fermé.

Cette date limite permettra d'informer précocement les candidats admis à la finale nationale et leur permettra ainsi de prendre toutes les dispositions nécessaires à leur participation à la finale dans de bonnes conditions et notamment la réservation de billets de train au tarif Preme's très inférieur au prix où leur billet leur sera remboursé. Les sélections locales sont basées sur deux épreuves, l'une de caractérisation et l'autre de notation portant respectivement sur 5 et 4 vins.

Les candidats dégusteront donc 9 échantillons de vins différents, majoritairement choisis parmi la production française pour leur diversité (origines, couleurs, méthodes de vinification et d'élevage) et leur représentativité. Un de ces échantillons pourra éventuellement provenir d'un pays de l'Union Européenne.

Dans chaque établissement, le responsable de la sélection devra constituer un jury dont chaque membre dégustera les vins proposés à l'épreuve de notation

La note de chaque candidat sera calculée selon la méthode expliquée en 3.1.2.

Les établissements qui sont géographiquement proches (LEGTA et CFPPA par exemple) peuvent organiser des sélections communes : mêmes vins soumis à la dégustation, même jury....Il est recommandé d'y associer également les jeunes professionnels présentés par les Jeunes Agriculteurs.

**Cependant l'application informatique prévoit une saisie des résultats par établissement, aussi même en cas de regroupement, chaque responsable de la sélection d'un établissement ne pourra saisir que les résultats de son établissement.**

Un tutoriel de l'application informatique sera fourni.

#### 3.1.1- Épreuve de caractérisation

Cette épreuve porte sur 5 vins mono-cépages (ou du moins respectant la règle des 85% du cépage dominant), élaborés à partir de cépages nobles. Les vins sont présentés de manière totalement anonyme.

Les questions (cf. annexe n° 1) sont coefficientées suivant l'origine des candidats :

	Section production	Section distribution	Section sommellerie	Section européenne
Reconnaissance du cépage	15	10	5	10
Estimation du millésime	10	5	5	15
Région climatique de production	5	5	10	5
Segmentation par le prix	5	15	5	5
Dénomination ou appellation	5	5	15	5
<b>Total coefficients</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

Une liste d'appellations et de dénominations sera proposée pour guider les candidats (minimum de 4 choix possibles par vin).

La notation est homogène et attribue **un point par réponse exacte**, soit 200 points pour cette épreuve.

La grille d'évaluation de l'épreuve de caractérisation est fournie en annexe 1.

### 3.1.2- Épreuve de notation

Cette épreuve se rapproche de **l'analyse sensorielle**, elle demande de noter les caractères organoleptiques de 4 vins sur une échelle structurée de 1 à 5 (cf. annexe n° 2).

Comme il s'agit de **sélectionner les jeunes** et non pas les vins, il convient de conserver l'anonymat des échantillons.

Le critère de notation est **la somme des carrés des écarts (SCE)** entre les notes attribuées par le candidat et la médiane des notes fournies par les membres du jury pour chaque vin.

La note est obtenue en soustrayant à 200 la SCE calculée précédemment:  
(200 - SCE) arrondi en points entiers.

Le calcul de la note est effectué par l'application.

La grille d'évaluation de l'épreuve de notation est fournie en annexe 2.

## 3.2 INSCRIPTION À LA FINALE NATIONALE

La finale nationale se tiendra le **mercredi 3 mars 2010**, dans le cadre du Salon international de l'agriculture.

### 3.2.1 Formalités

Dès l'achèvement de la sélection dans l'établissement, le responsable de la sélection saisit sur l'Intranet du concours les résultats de chaque candidat, selon les modalités qui lui auront été précisées par l'organisateur.

Les points de chaque candidat sont calculés par l'application et un classement national est établi, les trois catégories confondues.

### 3.2.2 Détermination du nombre de finalistes

Les 45 premiers du classement national sont qualifiés pour la finale de Paris.

Ils recevront immédiatement un courrier de l'organisateur leur précisant les modalités de la finale et leur demandant de confirmer leur participation.

En cas de désistement, l'organisateur puisera les suppléants dans la suite de la liste.

### 3.2.3 Indemnisation des participants

Seule la participation à la finale nationale est indemnisée par COMEXPO-Paris, dans la limite de 45 finalistes.

#### • **Montant de l'indemnisation :**

##### Frais de déplacement

Le remboursement est effectué sur la base du tarif SNCF (il est possible d'obtenir des réductions de 30 à 50 % sur l'ensemble du réseau Grandes Lignes, hors Ile de France, à condition de réserver à l'avance).

Afin d'éviter la gestion de justificatifs, l'indemnisation des frais de transport se fera forfaitairement sur la base de 80 % du tarif SNCF entre le chef lieu du département de résidence et Paris.

Cette indemnisation forfaitaire se fera quelle que soit la réduction obtenue à la SNCF, et aussi lorsque le candidat aura employé un autre moyen que le train.

##### Frais de séjour :

indemnité forfaitaire de **38 Euros**.

#### • **Formalités**

Les candidats inscrits au concours recevront une convocation, au moins deux semaines à l'avance.

Chaque établissement recevra une **copie** des convocations concernant ses élèves sélectionnés pour la finale.

La convocation permettra l'accès gratuit à Paris Expo.

**Après le salon**, les finalistes recevront de COMEXPO-Paris :

- un diplôme,
- un virement sur leur compte bancaire correspondant au montants des indemnités, et éventuellement un prix.

Ils n'auront pour cela qu'à fournir un RIB de leur compte bancaire, aucun justificatif ne sera demandé.

Aucune relance ne sera faite pour la fourniture du RIB.

## 4 - FINALE : NATURE DES EPREUVES ET NOTATION

### 4.1 LES ÉPREUVES

Les sélections en établissement comportent 2 épreuves qui ont été définies précédemment en 3.1.

La finale nationale comporte **3 épreuves** :

- Les 2 épreuves de caractérisation et de notation selon les mêmes modalités et les mêmes coefficients que pour les sélections en établissement
- Une troisième épreuve de dégustation commentée à laquelle ne participent que les 7 premiers candidats français et les 3 premiers européens à l'issue des 2 épreuves de caractérisation et de notation.

Durant cette dernière épreuve le candidat déguste et commente dans la foulée un échantillon unique pendant 5 minutes (épreuve chronométrée). Il dialogue ensuite avec le jury pendant 5 autres minutes.

La grille d'évaluation de l'épreuve de dégustation commentée est fournie en annexe 3.

#### **4.2 ROLES DU JURY**

Pour chaque vin jugé, le jury établira par consensus le jugement de référence à partir duquel seront notés les écarts.

Il établira ensuite une liste de questions qui seront posées à l'issue de la dégustation commentée et fixera le niveau d'exigence des réponses.

#### **4.3 CALCUL DES NOTES**

Le calcul des notes est effectué par le logiciel, chaque candidat admis en finale recevra un diplôme où figureront son classement et les points obtenus.

## ANNEXES :

---

- Bilan de la session 2009
- Règlement 2010
- Planning de la session 2010
- Fiches d'évaluation :
  - épreuve de caractérisation
  - épreuve de notation
  - épreuve de dégustation commentée.

**BILAN DE LA SESSION 2009**  
**Rédacteur Jean-Louis BRANGER commissaire du CJPV**

**I. Les participants :**

**0) Origine et répartition des candidats :**

Dix régions françaises et neuf pays européens plus l'Ukraine ont proposé des candidats pour cette onzième édition.

Nous déplorons toujours l'absence de candidats britanniques, alors que ce pays reste le premier débouché à l'exportation des vins français.

Répartition des jeunes Européens (10 pays représentés).

Nationalités	AU 	DE 	ES 	GR 	HU 	IT 	PT 	RO 	SLO 	UA 	TOTAL
Nb participants	2	1	4	1	3	3	2	1	2	1	20

Leur sélection et leur accueil ont été réalisés par la DGER. On notera cette année l'importante délégation espagnole.

Répartition des jeunes Français.

	Filière Distribution	Filière Production	Filière Sommellerie	Total
Alsace	2	1		3
Aquitaine	9	4		13
Bourgogne	4	5		9
Champagne-Ardenne	2	1		3
Languedoc- Roussillon				
Midi-Pyrénées	1	7		8
PACA			1	1
Pays de Loire	2			2
Poitou-Charentes		1		1
Rhône-Alpes	2	1		3
<b>TOTAL</b>	22	20	1	43

La participation de la section distribution progresse, nous obtenons ainsi un bon équilibre entre la filière production et distribution. Par contre la diminution des candidats dans la filière sommellerie se poursuit. **A ce rythme, il ne sera bientôt plus possible de conserver une section sommellerie.** Ces formations, pourtant nombreuses et cela même dans des régions non viticoles, ont déserté ce concours. Deux explications peuvent être fournies : cette filière est déjà très sollicitée par des concours mieux dotés (par exemple, le Trophée Chapoutier récompense ses lauréats accompagnés de leurs professeurs par un voyage en Australie), mais surtout elle se situe en dehors de nos circuits traditionnels d'information. Une reconquête et un effort particulier devront être entrepris dans leur direction. De nouveaux sponsors pourraient être recherchés dans le secteur de l'œnotourisme.

On peut enfin regretter l'absence répétée de candidats issus des 6 écoles d'œnologie françaises.

#### 0) Composition du jury

Très fidèle et maintenant bien rodé, le jury a été présidé cette année par M. Olivier THIENOT, œnologue Directeur de l'Ecole du Vin.

NOM	Fonction
M. Olivier THIENOT	Directeur de l'école du vin
M. Daniel HECQUET	Président commission technique CNAOC
M.. HONNEGER	Retraité Groupe Accord
M. PONS	VINIFLHOR
M. Rémy VINCENT	Professeur de Sommellerie

#### 0) Organismes

La petite équipe composée d'Aurélie GRENIER, de Patrice LALLEMAND, et de Jean-Louis BRANGER a très bien fonctionné.

Nous ont également aidés: Marie BRETON, Virginie BRAUN, Marion MOLLE, Nicolas FORZY, étudiants de l'INAPG.

## II. Déroulement du concours :

Les épreuves réalisées en partenariat avec la Confédération Nationale des producteurs de vins AOC (CNAOC) et la Caisse Nationale du Crédit Agricole, se sont déroulées le mercredi 25 février, pendant le Salon International de l'Agriculture.

#### 0) Les vins dégustés :

La plupart ont été fournis par l'intermédiaire de la CNAOC, de l'ANIVIT (Association Nationale Interprofessionnelle des vins de Table et des Vins de Pays), de la Confédération Nationale de la Production Française des V.D.N et la Confédération Nationale des Vins de Pays. Le Tokaj a été acheté auprès de la société Château Clinet / CFGVT (Pomerol).

Il faut toujours insister auprès des producteurs pour obtenir les fiches d'information techniques indispensables pour la correction des épreuves.




#### 0) Liste des vins par épreuve :

Epreuve	Dénomination	Millésime	Producteur
Caractérisation	VdP Val de Loire Sauvignon	2007	EARL Cogné
	Alsace Pinot Gris	2006	Cellier interprof. Des vins d'Alsace
	Beaujolais village	2008	Caveau des Beaujolais village
	VdP d'Oc Cabernet Franc	2007	Domaine des Pourthié
	Ratafia de la Champagne	2005	Distillerie Jean Goyard
Dégustation	VdP Cotes de Gascogne	2008	Syndicat des producteurs VdP Cotes de Gascogne
	CdR village Signargues	2005	Domaine Marie Blanche
	VdP Coteaux d'Ensérune	2007	Foncalieu
	Buzet	2006	Château de Gueyze
Dégustation commentée	Tokaj Aszu 5 puttonyos	1993	Château Megyer

### III. Palmarès :

Classement et origine des finalistes :

Rang	Nom/Prénom	Section
1 <sup>er</sup>	PLAGEOLES Romain	Distribution
2 <sup>ème</sup>	GARCIA Romain	Production
3 <sup>ème</sup>	ROBERT Axel	Production
4 <sup>ème</sup>	GUILLEMOT Vincent	Distribution
5 <sup>ème</sup>	GUILLEMOT Philippe	Distribution
6 <sup>ème</sup>	POUILLOUX Jeremy	Production
7 <sup>ème</sup>	MEYER Patrick	Distribution

Médaillés européens
BARTA Anna 
BRAUNEWELL Christian 
SZAMOSVARI Lili 

Les sections distribution et production se partagent le palmarès final, ce qui témoigne de l'équité du barème appliqué. La section sommellerie, sous représentée, n'accède pas à la finale.

Remarque sur la notation :

Tous les candidats obtiennent des notes supérieures à la moyenne dans les deux premières épreuves, ce qui démontre le sérieux des présélections organisées dans les établissements. La fourchette des notes est identique entre les candidats français et étrangers. Cependant, il apparaît un grand nombre d'ex aequo ce qui complique le classement.

Les résultats ont été proclamés lors d'une cérémonie organisée en partenariat avec le Crédit Agricole, et présidée par Monsieur le Directeur du Cabinet du Ministre de l'agriculture en présence du Directeur Général de l'Enseignement et de la Recherche, sur le stand du Crédit Agricole. Aucun média n'était présent.

### IV. Difficultés rencontrées - propositions d'amélioration :

#### 0) Préparation des candidats étrangers :

*Grâce à la séance de présentation du concours et de découverte des cépages et des vins français organisée par Yvan MERLET, les jeunes européens font maintenant jeu égal avec les candidats français.*

Pour pérenniser cette initiative, il faudrait lui donner un cadre pour éviter les improvisations de dernière minute.

#### 0) Réception des vins :

*Certaines références de vins n'ont pas pu être utilisées, car livrées trop tard . Ce point noir est récurrent depuis l'origine.*

Il serait souhaitable de réaliser un point sur la réception des vins 15 jours avant le concours.

#### **0) Edition et distribution des diplômes:**

*Chaque candidat, et cela est bien normal, souhaite repartir avec son diplôme. Il n'est matériellement pas possible en moins d'un quart d'heure de tous les éditer.*

Pour ne pas générer de retard :

- Seuls les candidats primés recevraient un diplôme portant mention de leur rang lors de la cérémonie.
- Les autres récipiendaires obtiendraient un diplôme de participation à la finale (sans mention du rang) qui leur serait remis dans l'après midi.

Il faut pour cela modifier l'article 383 des dispositions particulières au CJPV.

#### **0) La participation - le nombre d'inscrits :**

*430 candidats représentant seulement 23 établissements ont concouru pour cette édition. Bien que certains établissements ne saisissent que les noms et résultats de leurs meilleurs candidats lors des présélections, il n'en demeure pas moins une lente érosion de l'effectif.*

Une amélioration pourrait cependant être apportée dans la saisie des réponses des candidats (considérée comme longue et fastidieuse pour l'épreuve de caractérisation), en remplaçant les menus déroulants par l'interprétation de la réponse (vrai/faux).

Il serait également souhaitable de ne clôturer que fin Janvier les présélections. Ces deux semaines de délais supplémentaires apporteraient un peu plus de souplesse pour organiser ces épreuves.

Enfin une relance en direction des 32 établissements faisant défaut pourrait être entreprise début Janvier, en rappelant que la participation à ce type de concours est dorénavant prévue dans les programmes du BTS Viti-oeno rénové.

#### **V. Conclusion :**

Le bilan de cette onzième édition du CJPV apparaît comme satisfaisant. La priorité de la 12ème édition reste la reconquête des publics extérieurs à l'enseignement agricole. Il faut cependant songer à introduire de la nouveauté pour relancer la participation.

TITRE XXIII

**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES  
AU CONCOURS EUROPÉEN DES JEUNES PROFESSIONNELS DU VIN**

**Article 375** Il est organisé un concours de jeunes dégustateurs de vins, qui vise deux objectifs complémentaires :

- contribuer à sensibiliser les jeunes de l'enseignement agricole, hôtelier et commercial, ainsi que les jeunes producteurs de vin, à l'importance de la dégustation dans la pratique de leur métier ;
- appuyer les actions de formation professionnelle réalisées dans ce domaine par les divers établissements spécialisés d'enseignement.

La finale du concours se déroulera pendant le Salon international de l'agriculture, au parc des expositions de la porte de Versailles, le mercredi 3 mars 2010.

**Article 376** Le concours est ouvert aux jeunes français ou étrangers, âgés de 18 à 25 ans au 1er juillet 2010 (nés entre le 1er juillet 1985 et le 30 juin 1992), élèves et apprentis de l'enseignement agricole, hôtelier ou commercial (public ou privé), ou jeunes professionnels (jeunes agriculteurs, aides familiaux, salariés d'entreprises agricoles, hôtelières ou commerciales).

**Article 377** Les chefs des services régionaux de la formation et du développement (SRFD) désignent, en concertation avec les établissements de leur région, et sur proposition du maître d'œuvre régional, les candidats qui participeront à la finale nationale, organisée dans le cadre du Concours général agricole, à Paris-Expo, porte de Versailles.

Les chefs des services régionaux de la formation et du développement :

- désignent le maître d'œuvre régional ;
- assurent la plus large promotion auprès des participants potentiels et sollicitent tous les établissements et organismes susceptibles de coopérer à la réalisation du concours.

Le maître d'œuvre régional a toute latitude pour organiser la sélection des finalistes, dans le cadre fixé par le présent règlement et les instructions particulières qui seront édictées avant le 27 septembre 2009.

**Article 378** Les candidats sélectionnés pour la finale nationale sont répartis en trois sections :

- jeunes professionnels de la production, élèves et étudiants de l'enseignement agricole et œnologique ;

- jeunes professionnels des métiers de bouche, élèves et étudiants de l'enseignement hôtelier ;
- jeunes professionnels de la distribution, élèves et étudiants de l'enseignement commercial ;
- une quatrième section est réservée à de jeunes européens.

**Article 379** Les candidats jugeront 10 vins différents, choisis pour leur diversité et leur représentativité de la production française (origine, couleur, méthode de vinification, V.Q.P.R.D. (A.O.C .ou A.O.V.D.Q.S.), Vins de Pays, et un vin étranger.

La finale comporte trois épreuves :

- épreuve de caractérisation portant sur 5 échantillons ;
- épreuve de notation portant sur 4 échantillons ;
- épreuve de dégustation commentée d'un vin.

Tous les candidats subissent les deux premières épreuves selon les mêmes modalités. Pour l'épreuve de caractérisation, les coefficients attribués aux critères de jugement diffèrent selon les sections. Pour les candidats français, un classement commun aux trois sections est établi et les 7 premiers participent à l'épreuve de commentaires, ainsi que les trois premiers européens.

Pour l'épreuve de notation, l'aptitude des candidats est déterminée en fonction de l'écart existant, pour chaque échantillon jugé, entre les points qu'ils ont attribués et ceux, correspondants, attribués par le jury.

**Article 380** Les modalités pratiques du concours feront l'objet d'instructions complémentaires au présent règlement diffusées avant le 27 septembre 2009.

Les inscriptions à la finale nationale devront être effectuées, selon les modalités prévues dans les instructions, avant le 1<sup>er</sup> février 2010.

Le nombre de concurrents admissibles en finale nationale est fixé par région dans les instructions en fonction du nombre d'établissements participants de chaque région et de leurs sections de formation susceptibles de fournir des candidats.

**Article 381** Le classement de la finale nationale est arrêté par un jury dont la composition est définie par le commissaire général.

**Article 382** Les finalistes nationaux seront indemnisés pour leur déplacement et leur séjour à Paris selon des modalités qui seront portées à leur connaissance par le commissaire général en même temps que leur convocation à la finale.

**Article 383** Les finalistes nationaux recevront des diplômes attestant le rang obtenu à la finale. Les meilleurs d'entre eux recevront des prix.

## PLANNING GENERAL DE LA SESSION 2010

OPERATION	INTERVENANT	PERIODE DATE LIMITE	DOCUMENTS A TRANSMETTRE
Lancement du concours	Commissariat CGA	16 octobre 2009	Notice d'instructions
Désignation des responsables des sélections dans chaque établissement	Chef d'établissement ou équipe pédagogique	23 octobre 2009	Contacteur l'organisateur qui en retour transmet un mot de passe en login
Déroulement des sélections par établissement		De novembre 2009 Au 22 janvier 2010	Saisie des résultats sur l'Intranet
Finale nationale	Commissariat CGA	3 mars 2010	Envoi des convocations aux finalistes
Notification des résultats Indemnisation des finalistes	Commissariat CGA	Courant avril 2010	Attestations, diplômes et Chèques



## Annexe 2 : Épreuve de notation

N° de concurrent : .....	NOM :.....	Prénom :.....
--------------------------	------------	---------------

ECHANTILLON n° 6	Insuffisant	Passable	Moyen	Bon	Excellent
Aspect visuel (couleur et limpidité)	1	2	3	4	5
Intensité aromatique	1	2	3	4	5
Qualité des arômes, complexité	1	2	3	4	5
Équilibre en bouche	1	2	3	4	5
Persistance Aromatique Intense	1	2	3	4	5
<b>Impression d'ensemble</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

ECHANTILLON n° 7	Insuffisant	Passable	Moyen	Bon	Excellent
Aspect visuel (couleur et limpidité)	1	2	3	4	5
Intensité aromatique	1	2	3	4	5
Qualité des arômes, complexité	1	2	3	4	5
Équilibre en bouche	1	2	3	4	5
Persistance Aromatique Intense	1	2	3	4	5
<b>Impression d'ensemble</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

ECHANTILLON n° 8	Insuffisant	Passable	Moyen	Bon	Excellent
Aspect visuel (couleur et limpidité)	1	2	3	4	5
Intensité aromatique	1	2	3	4	5
Qualité des arômes, complexité	1	2	3	4	5
Équilibre en bouche	1	2	3	4	5
Persistance Aromatique Intense	1	2	3	4	5
<b>Impression d'ensemble</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

ECHANTILLON n° 9	Insuffisant	Passable	Moyen	Bon	Excellent
Aspect visuel (couleur et limpidité)	1	2	3	4	5
Intensité aromatique	1	2	3	4	5
Qualité des arômes, complexité	1	2	3	4	5
Équilibre en bouche	1	2	3	4	5
Persistance Aromatique Intense	1	2	3	4	5
<b>Impression d'ensemble</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>

Annexe 3 : Épreuve de dégustation commentée

N° de concurrent : .....	NOM : .....	Prénom : .....
--------------------------	-------------	----------------

## GRILLE D’EVALUATION DU CANDIDAT.

Échelle de valeur	Terroir Appellation Cépages				Vinification Élevage				Description organoleptique Qualités / Défauts						Potentiel de garde Service Accompagnement Fourchette de prix				Prestance Clarté Compréhension des questions Pertinence des réponses			
	00	10	20	30	00	10	20	30	10	20	30	40	50	60	10	20	30	40				
✓ Complétude																						
✓ Exactitude																						
✓ Étendue des connaissanc es																						
Impression Générale																						
TOTAL sur 200 : .....																						