



RÈGLEMENT du Concours du MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE UDSF

Article 1 - Le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France, est organisé tous les deux ans par l'Union De la Sommellerie Française.

Article 2 - Le concours est ouvert aux jeunes gens, hommes et femmes de nationalité française, âgés de 26 ans maximum à la date de clôture des inscriptions, qu'ils soient sommeliers professionnels, commis sommeliers, maîtres d'hôtel ou serveurs faisant office de sommelier, élèves d'établissements enseignant l'œnologie ou la sommellerie.

Article 3 - Connaissances requises : la vigne, le raisin, le moût, la viticulture, les vignobles de France et des principaux pays producteurs européens, la cave, l'achat et la conservation des vins, la gestion des stocks, toutes les boissons relevant du travail du sommelier (apéritifs, bières, cidres, eaux minérales, sodas, jus de fruits, infusions, thés, cafés,...), la carte des vins (élaboration et classement), les techniques de service du vin, le décantage, l'art d'associer les vins et les mets, la dégustation, les liqueurs et eaux de vie françaises et étrangères, la langue anglaise.

Article 4 - Le concours se déroule en deux temps :

- Sélection avec le soutien des structures régionales de l'UDSF et des membres de l'association Sommelier Formateur (épreuves identiques le même jour et à la même heure).
- Demi-finale et finale sur deux jours consécutifs et dans un même lieu.

Article 5 – Les épreuves de la sélection sont théoriques et pratiques :

- Questionnaire sur l'œnologie, les connaissances vitivinicoles, la législation française et européenne, le métier de sommelier.
- Épreuve d'analyse sensorielle.

Article 6 - La sélection permet de désigner les demi-finalistes nationaux.

Article 7 - La demi-finale regroupe les meilleurs candidats de la sélection nationale (12 maximum). Elle permet d'en garder trois pour la finale. Elle se déroule à huis clos et se compose d'épreuves écrites, pratiques et orales.



Article 8 - La finale, ouverte au public, se compose d'épreuves théoriques et pratiques. Seules les notes de la finale seront prises en compte pour désigner le gagnant.

Article 9 - Les membres du jury sont choisis parmi les personnalités de la restauration, l'hôtellerie, la sommellerie, la viticulture, l'enseignement et la presse gastronomique par le Président de l'UDSF et le Comité Technique.

Article 10 - Un Meilleur Jeune Sommelier de France peut faire partie d'un jury si son titre date de trois ans au minimum.

Article 11 - Le jury, encadré par le Comité Technique, est souverain à tous les stades de la compétition. Ses décisions sont sans appel.

Article 12 - Le jury est présidé par le Président de l'UDSF ou son délégué officiel.

Article 13 - Le Comité Technique du concours, composé de personnalités de la sommellerie et de l'enseignement, choisies par l'UDSF, assure l'élaboration des questionnaires, la mise en place et le bon déroulement des épreuves pratiques, théoriques et orales.

Article 14 - Le titre de Meilleur Jeune Sommelier de France de l'année est attribué au lauréat national.

Article 15 - Le candidat au concours du Meilleur Jeune Sommelier de France participe à la sélection dans la région de son lieu de travail ou de formation. Pour les jeunes gens en stage en France ou à l'étranger, il s'agit soit de la région de l'établissement dont ils dépendent soit du centre de sélection le plus proche de son lieu de stage.

Article 16 - Toutes les candidatures doivent parvenir au directeur technique du concours 21 jours au plus tard avant la sélection.

Article 17 - Le lauréat peut participer à la sélection du candidat français pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

Article 18 - Les participants autorisent l'UDSF à faire usage de leur nom et photo à des fins publicitaires, pour autant que cette utilisation soit circonscrite au cadre du Concours, sans autre contrepartie que celle du prix qui aurait été remis.

Article 19 - Le lauréat du Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France acceptera de se mettre à la disposition de l'UDSF pendant 3 journées par an pour les deux années de son titre.



Merci de dater et signer le règlement pour accord, et d'en renvoyer un exemplaire avec votre inscription

A.....le.....

Nom et signature

Ce règlement a été validé par un huissier de Justice et amendé par le comité technique du concours.