BEST SOMMELIER OF BELGIUM 2015-2016

Beste vrienden,
Geachte Sommeliers,

De wedstrijd 'Best Sommelier of Belgium' wordt georganiseerd door de Gastronomische Club Prosper Montagné, de Vereniging Vlaamse Sommeliers en de Belgische Sommeliersgilde.

De wedstrijd bestaat uit drie delen:

1 Kwartfinale: inschrijving met deze vragenlijst vóór 7 september 2015.
2 Halve finale: indien geselecteerd, wordt U uitgenodigd op de halve finale die plaatsvindt in Hotel- en Toerismeschool Spermalie in Brugge op maandag 21 september 2015.
3 Finale: de 3 finalisten strijden om de titel op zondag 11 oktober 2015.

Het zou geweldig zijn indien vele talentvolle Sommeliers van over heel België zouden meedoen aan deze unieke wedstrijd. De drie verenigingen, die instaan voor de organisatie van deze wedstrijd, staan garant dat het beroep van Sommelier op een waardige manier in de kijker zal worden geplaatst.

Als gemotiveerd en gepassioneerd Sommelier ben je dus gewoon aan jezelf verplicht om aan deze wedstrijd deel te nemen. De wedstrijd is namelijk een uitgelezen kans om binnen de gastronomische wereld nieuwe mensen te leren kennen, je netwerk uit te breiden, extra kennis op te doen en ook persoonlijke erkenning binnen het beroep.

Schrijf snel in...

REGLEMENT :

Artikel 1 – De nationale wedstrijd voor Best Sommelier of Belgium wordt jaarlijks georganiseerd. De praktische organisatie van de eengemaakte wedstrijd is in handen van een technische commissie met vertegenwoordigers van de Gastronomische Club Prosper Montagné, de Vereniging Vlaamse Sommeliers en de Belgische Sommeliersgilde.
De Trofee past in het kader van de wedstrijden voor Beste Sommelier van Europa en de wereld. De winnaar van de Trofee krijgt de titel Best Sommelier of Belgium toegekend en mag daarna ook deelnemen aan de preselecties van de internationale wedstrijden.

Artikel 2 – De wedstrijd staat open voor alle professionele sommeliers die hun beroep uitoefenen op Belgisch grondgebied, hetzij als zelfstandige restauranthouder, behoorlijk ingeschreven in de Kruispuntbank van ondernemingen en in regel met hun fiscale en sociale verplichtingen, hetzij als tewerkgestelde in een kleine of middelgrote commerciële of ambachtelijke onderneming, eveneens ingeschreven in de Kruispuntbank van ondernemingen en in regel met de fiscale en sociale verplichtingen.

Artikel 2 bis – Gewezen winnaars van de wedstrijd Best Sommelier of Belgium mogen niet meer deelnemen.

Artikel 3 – Alle kandidaturen moeten uiterlijk op 7 september 2015 ingediend worden, samen met een curriculum vitae, een kopie van de identiteitskaart van de kandidaat en een exemplaar van de wijnkaart van de horecazaak in kwestie.

Artikel 4 – Vereiste kennis : de wijngaard, druivensoorten, most, wijnbouw, de wijngaarden en wijnsoorten van Europa, de bekendste wijngaarden en wijnen uit de hele wereld, likeuren en sterke dranken, de Belgische wetgeving inzake wijnen en alcoholhoudende dranken, het gebruikelijke aanbod van dranken (bieren, koffie, thee, …) in restaurants, wijnkaart, technieken van het beroep van wijnkelner, harmonie van wijnen en gerechten, het wijnproeven, de Belgische en buitenlandse likeuren en sterke dranken, de bekendste sigarensoorten en hun dienst, één vreemde taal* (Engels voor de Franstaligen, Frans of Engels voor de Nederlandssprekenden). *Door het A.S.I. officieel erkende talen.

Artikel 5 – De wedstrijd verloopt in drie fasen : een selectieproef , een halve finale en een finale. Het is het Europees Technisch Comité van het A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale), die de verschillende fasen van de wedstrijd organiseert en streng controleert.

Artikel 6 – De selectieproef bestaat uit een vragenlijst die samen met het officiële inschrijvingsformulier ingevuld dient teruggestuurd te worden. Deze documenten moeten uiterlijk op 7 september 2015 bij het wedstrijdsecretariaat ingediend worden. Om zich te plaatsen voor de halve finale moet de kandidaat 75% behalen.

Artikel 7 – De halve finale zal plaatsvinden op maandag 21 september 2015 om 9 uur in de Hotel- en Toerismeschool Spermalie, Snaggaardstraat 15 te Brugge.
Ze zal bestaan uit : schriftelijke, mondelinge en praktische proeven. De kandidaten dienen zich in werkkledij aan te bieden. Enkel de drie beste kandidaten gaan door naar de finale. Zij zullen daarvan verwittigd worden op woensdag 24 september 2015. De halve finalisten verbinden zich ertoe om aanwezig te zijn op de proclamatie, om hun diploma in ontvangst te nemen, tijdens de finaledag die plaats vindt op zondag 11 oktober 2015.

Artikel 8 – De finale is openbaar, en zal plaatsvinden op zondag 11 oktober. De kandidaten dienen zich in werkkledij aan te bieden. De finale zal enkel bestaan uit praktische en mondelinge proeven.

Artikel 9 – Voor het eindresultaat tellen alleen de proefresultaten van de finale. Enkel in het geval van een gedeelde eerste plaats wordt er rekening gehouden met de punten van de halve finale om de winnaar aan te duiden.

Artikel 10 – De jury wordt samengesteld uit bekende personen uit de restaurant - en hotelsector, de wijnbouw, het onderwijs en de vakpers.

Artikel 11 – De jury wordt voorgezeten door een bestuurslid van de organiserende verenigingen. Een lid van A.S.I. (Association de la Sommelerie Internationale) controleert.

Artikel 12 – De jury beslist eigenmachtig in elke fase van de wedstrijd. Tegen haar beslissingen kan geen beroep aangetekend worden. De jury kan beslissen geen winnaar aan te duiden als het niveau van de kandidaten ontoereikend blijkt.

Artikel 13 – De winnaar krijgt de titel van “Best Sommelier of Belgium 2015-2016” toegekend. De resultaten worden officieel bekendgemaakt op de receptie van de Gala-avond van de Belgische Sommeliersgilde op zondag 11 oktober 2015 om 19 uur.

Artikel 14 – Indien de winnaar de Belgische nationaliteit heeft, mag de winnaar ook deelnemen aan de nationale selectie voor internationale wedstrijden

Artikel 15 **–** De wedstrijd staat onder toezicht van een gerechtsdeurwaarder.

SCHIFTINGSVRAGEN
'BEST SOMMELIER OF BELGIUM 2015-2016'

1) Wat verstaat u onder AAB (Acetic Acid Bacteria)?
Qu'entendez-vous par AAB (Acetic Acid Bacteria)?

2) Waar vindt in 2016 het volgende wereldkampioenschap voor Sommeliers plaats? (georganiseerd door A.S.I.)
Wie was de Belgische kandidaat in 2013 in Tokyo en welke plaats heeft hij behaald?
Où se déroulera le prochain championnat du monde de Sommellerie en 2016 (organisé par l'A.S.I.) ?
Qui était notre représentant en 2013 à Tokyo et quelle place a-t-il atteint ?

3) Noem alle erkende Trappist brouwerijen + Land van herkomst
Citez toutes les brasseries produisant les bières Trappistes (reconnues) et leur pays d'origines

4) Waar wordt de Bernard Pivo Pils gebrouwen?
Waarom is het speciaal voor de Belgen?
Où est brassée la bière Bernard Pivo ?
Quel est le rapport avec notre pays ?

5) Wat is er zo typisch aan de wijnbouw methode in de appellatie "Irouléguy" in de Pyreneeën in Frankrijk?
Quelle est la typicité de la vinification des vins de l'appellation "Irouléguy", situé dans les Pyrénées, en France ?

6) Wat is de relatie tussen Miquel Barcelo en Château Mouton Rothschild in Pauillac?
Quelle est la relation entre Miquel Barcelo et Château Mouton Rothschild à Pauillac?

7) "L'If" en Le Pin, wat hebben deze 2 domeinen uit de Libournais gemeenschappelijk?
« L'If » et Le Pin,domaines du Libournais, ont un point commun, lequel ?

8) Als je hoort spreken van Huasco Valley, Copiapo Valley, Choapa Valley, Malleco Valley, Cautin Valley en Osorno Valley, aan welk wijnland denk je dan?
Quand on vous parle de Huasco Valley, Copiapo Valley, Choapa Valley, Malleco Valley, Cautin Valley en Osorno Valley, à quel pays pensez-vous ?

9) Geef 4 verschillende appellaties uit 4 verschillende landen -met telkens land van herkomst- waarin de naam Peninsula in voorkomt.
Donnez 4 appellations différentes de 4 pays différents, comprenant le nom Peninsula.

10) U bent sommelier in een sympathieke en hippe winebar in een grootstad en uw winebar is centraal gelegen in het historisch centrum. U beschikt over verschillende kleine charmante ruimtes en een lange toog. Er is ook een zomerbar buiten geïnstalleerd. U hebt ca 40 zitplaatsen binnen en 20 buiten. De eigenaar heeft 300 flessen Madeira "Verdelho Old Reserve 10 anos (meio seco)" aan een competitieve prijs kunnen aankopen. Hij wilt dat u deze op 2 maanden (tijdens het zomerseizoen) aan de man brengt. Hoe gaat u te werk? (Minstens 7 items aanhalen)
Vous êtes sommelier dans un winebar jeune et branché situé dans le centre historique d'une ville

cosmopolite. Vous disposez de plusieurs petits espaces charmants et d'un grand comptoir.
Vous disposez également d'un bar d'été à l'extérieur. Vous avez 40 places assises à l'intérieur et 20 à l'extérieur. Le propriétaire a pu acheter 300 bouteilles de Madeira "Verdelho Old Reserve 10 anos (meio seco)" à un prix très compétitif. Il souhaite que vous vendiez ce stock durant les 2 mois d'été.
Comment allez-vous procéder ? (min 7 façons différentes de le promouvoir)

INSCHRIJVINGSFORMULIER

DE KANDIDAAT :

Voornaam :
Naam :
Geboortedatum :
Nationaliteit :
Naam van de Firma :
Adres :
Postcode :
Telefoonnummer :
e-mail :

Terug te sturen vóór 7 september 2015 naar het wedstrijdsecretariaat van de
Best Sommelier of Belgium t.a.v. Mevrouw Katia Wouters, Neerhofstraat 30, 1700 Dilbeek,
Of per e-mail: info.sommeliers@skynet.be
32 (0) 478 46 26 12 of 32 (0) 2 569 62 24

Voor meer informatie:
Robert Van Landeghem, voorzitter Club Prosper Montagné, +32 475 96 44 53
Katia Wouters, secretaris Belgische Sommeliersgilde, +32 478 46 26 12
Gido Van Imschoot, voorzitter Vereniging Vlaamse Sommeliers, +32 477 21 81 22