



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique

---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELERIE INTERNATIONALE

Vosselaar, 9 décembre 2022

Madame, Monsieur le Directeur,  
Cher professeur de connaissances sur les boissons,

La Guilde des Sommeliers de Belgique organise le lundi  
27 mars 2023 :

**« Concours National de Premier Sommelier Junior et du Premier Commis Sommelier Junior de Belgique 2023 »**

Ce concours s'adresse aux élèves de<sup>6e</sup> et 7<sup>e</sup> année (spécialisation connaissance boissons) des Ecoles hôtelières et instituts de formation en Flandre, Wallonie et Bruxelles.

L'objectif de ce concours est de susciter l'intérêt des jeunes « futurs professionnels » de l'hôtellerie, de la restauration et du ministère des sommeliers en les faisant concourir dans une épreuve théorique et pratique sur « Vins et Spiritueux » qui jouera un rôle majeur dans leur métier ultérieur.

Le concours et la cérémonie de remise des prix auront lieu le **lundi 27 mars 2023**

**Les étudiants de 6<sup>ème</sup> et 7<sup>ème</sup> année recevront un questionnaire sur le vin en général, les cépages, la viticulture, la vinification, les vignobles et les boissons alcoolisées d'Europe.**

Le concours et la cérémonie de remise des prix ont lieu le même jour.



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELERIE INTERNATIONALE

**Date** : lundi 27 mars 2023

**Lieu**: Brouwerij De Koninck – Mechelsesteenweg 291, 2018 Anvers

**Programme (sujet à changement) :**

09h00 Arrivée des candidats + petit déjeuner

10h00 Examen théorique et pratique

13h00 Déjeuner et visite de la brasserie

14h30 Cérémonie de remise des prix.

**Les candidats sont tenus de se présenter en tenue professionnelle.**

**L'inscription doit être avec nous au plus tard le 24/02/2023.**

Nous souhaitons vivement que toutes les écoles et instituts y participent pour que cette manifestation soit vraiment « nationale » et que par son ampleur, elle soit également une promotion pour les établissements participants.

Espérant votre participation, nous vous présentons,  
Madame la Directrice, Monsieur le Directeur et les professeurs d'œnologie,

l'expression de nos plus sincères salutations.

Le Comité de la Gilde des Sommeliers de Belgique.



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELERIE INTERNATIONALE

**Règlement**

1° Le concours est organisé « gratuitement » sous le nom  
« Championnat National du Meilleur Sommelier Junior et du Meilleur Commis Junior Sommelier »

2° Ce concours est organisé par le conseil d'administration de la Guilde des Sommeliers de Belgique et pour l'ensemble des Ecoles Hôtelières et Instituts de Formation belges.

3° Les participants : un maximum de deux élèves à partir de la 6ème **année et/ou un maximum de deux élèves de 7ème année (spécialisation) par Ecole Hôtelière et Institut de Formation.**

Si le nombre de participants au concours est trop important, les organisateurs s'approprient le droit de limiter la participation à un participant par école. Dans ce cas, les écoles hôtelières participantes en seront informées.

4° Les candidats peuvent s'exprimer par écrit ou oralement en Français ou en néerlandais.

5° Les élèves participants seront choisis par la direction de l'école. Il a toute liberté pour choisir ses candidats.

6° Le jury sera composé sous l'œil de commissaires de membres de la Guilde des Sommeliers Belgique et de personnalités du monde du vin.

7° Les commissaires veilleront au bon déroulement des épreuves et de la compétition en général. Ils n'auront pas le droit de citer. Ils assisteront le jury en tant que « conseillers techniques ».

8° L'organisation générale est confiée au jury de concours de la Guilde des Sommeliers de Belgique

9° La matière de concurrence consiste principalement en :  
Français vignobles, ainsi que des spiritueux, des apéritifs, des liqueurs classiques et des cocktails.  
Des questions sur les principaux ingrédients des régions viticoles non Français peuvent être posées, par exemple en Italie, au Portugal, en Espagne, aux États-Unis ...

10° Les candidats doivent être officiellement inscrits dans une école hôtelière ou un institut de formation belge et résider en Belgique.

11° Les décisions du jury ne sont pas contestables et les écoles et instituts et leurs candidats inscrits acceptent tacitement le règlement dont ils ont été informés.



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique

---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELERIE INTERNATIONALE

12° A l'issue de la finale, les résultats du « Championnat National du Meilleur Sommelier Junior et du Meilleur Commis Junior Sommelier 2023 » seront annoncés. Le gagnant recevra un prix et un cadeau. Il recevra également un diplôme.

13° Le jury remettra aux autres participants classés un « Diplôme de Finaliste ».

14° Les directions des Ecoles Hôtelières et des Instituts de Formation sont priées de soumettre leurs formulaires de participation avec le nom du ou des participants et le nom de l'enseignant accompagnateur et ce au plus tard **le 24 février 2023**.

15° Les organisateurs ont le droit d'apporter au règlement toute modification susceptible d'avoir un effet favorable sur le déroulement de la compétition.

16° Toute correspondance doit être adressée au  
(questions et formulaires d'inscription)

Guilde des Sommeliers de Belgique  
Bart Sap  
Osseven 35 – 2350 Vosselaar Tél.: +32 476 55 95 15  
(par [info@sommeliers-gilde.be](mailto:info@sommeliers-gilde.be) de courrier) [www.sommeliers-gilde.be](http://www.sommeliers-gilde.be)



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELERIE INTERNATIONALE

## FORMULAIRE DE PARTICIPATION

Je soussigné : .....

Fonction : .....

Etablissement :  
.....

Adresse : .....

Tél. : .....

E – mail : .....

Je marque mon accord pour participer au Concours National de « Meilleur Sommelier Junior 2023 » et accepte le règlement du concours.

J'enverrai au secrétariat du concours  
Guilde des Sommeliers de Belgique - Osseven 35 – 2350 Vosselaar  
E-Mail : [info@sommeliers-gilde.be](mailto:info@sommeliers-gilde.be)

Je m'engage à prévenir le secrétariat du concours, pour tous les changements (élèves ou professeurs) qui interviendraient après l'envoi de ce présent formulaire.

Pour le Concours Premier Commis Sommelier Junior de Belgique (6ième année)

1) Nom et prénom : .....

2) Nom et prénom : .....

Pour le Concours Premier Sommelier Junior de Belgique (7ième année)

1) Nom et prénom : .....

2) Nom et prénom : .....

Cachet de l'établissement :

Nom et signature :