Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

SESSION 2026

ÉPREUVE E1 : ORGANISATION DES ACHATS ET DU SERVICE, PARTIE 2 : ATELIER D'ANALYSE SENSORIELLE

Coefficient : 3 Durée : 1 heure

Les échantillons de vin, le mets, les autres boissons, la verrerie et le matériel de dégustation sont mis à disposition par le centre. Aucun document personnel n'est autorisé. Le sujet et les documents réponse sont à rendre dans leur intégralité.

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Analyse organoleptique écrite du vin (8 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Accords mets et vin (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Accords avec d'autres boissons et analyse de service (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : MAISON DES VIGNES, RESTAURANT GASTRONOMIQUE, BEAUNE (CÔTE-D'OR)

Vous êtes sommelier au restaurant Maison des Vignes. À l'occasion d'un déjeuner consacré aux produits de Bourgogne et des régions voisines, la direction vous demande d'analyser un vin servi à l'aveugle, de proposer des accords argumentés et d'évaluer l'accord d'un mets avec ce vin. Vous devrez également identifier la famille de deux boissons présentées anonymement et proposer deux boissons adaptées au mets.

Le candidat dispose d'un échantillon de vin servi à l'aveugle, d'un verre de dégustation, d'un crachoir, d'eau, du mets décrit dans le dossier technique et de deux boissons anonymes. Le vin utilisé pour l'évaluation est un vin blanc sec, sans identification communiquée au candidat. L'identification attendue porte sur les caractéristiques sensorielles et les indications de famille, de couleur, de profil et de niveau de qualité perceptible ; une appellation ou un cépage ne sont avancés qu'à titre d'hypothèse argumentée.

La partie écrite est réalisée sur le document réponse. La dégustation du vin, du mets et des boissons, ainsi que l'échange avec la commission, sont réalisés dans la durée totale réglementaire d'une heure. Les propositions sont évaluées au regard de leur cohérence sensorielle, de leur justification et de leur adaptation au contexte de service.

Le barème détaillé figure dans les parties. La note est établie sur 20 points.

Partie 1 : Analyse organoleptique écrite du vin (8 points)

C2.1 : Réaliser une analyse organoleptique et structurer une conclusion

À partir de la dégustation de l'échantillon de vin blanc sec servi à l'aveugle, renseignez le document réponse DR 1. Décrivez les perceptions réellement observées. Les termes proposés dans le dossier technique sont des repères de vocabulaire et ne constituent pas une description de l'échantillon à analyser.

Repères de vocabulaire pour l'analyse organoleptique

Phase	Axes d'observation	Exemples de descripteurs
Visuelle	Limpidité, intensité, couleur, évolution	Limpide, brillant, pâle, soutenu, jaune citron, or, reflets verts
Olfactive	Intensité, qualité, familles aromatiques, évolution à l'aération	Fruits frais, agrumes, fruits à noyau, fleurs, végétal, épices, notes fermentaires, notes d'évolution
Gustative	Attaque, matière, acidité, alcool, équilibre, persistance	Souple, vif, ample, tendu, sec, chaleureux, persistant
Conclusion	Style, structure, qualité perçue, stade d'évolution	Vin léger ou structuré, prêt à boire ou susceptible d'évolution, conclusion justifiée

Référentiel de travail fourni au candidat

1.1 (2 points) Décrivez la phase visuelle de l'échantillon et formulez une première conclusion sur son état de présentation. Justifiez votre appréciation par deux observations précises.

1.2 (2 points) Décrivez la phase olfactive en distinguant l'intensité, les familles aromatiques dominantes et leur évolution après aération. Appuyez votre réponse sur au moins trois descripteurs adaptés à l'échantillon.

1.3 (2 points) Décrivez la phase gustative en caractérisant l'attaque, la matière, l'équilibre entre acidité, alcool et éventuelle douceur, puis la persistance. Justifiez le profil général retenu.

1.4 (2 points) Rédigez une synthèse structurée du vin dégusté. Indiquez son style, son niveau de qualité perçu et son stade d'évolution. Proposez, si les observations le permettent, une hypothèse de famille ou de région d'origine et distinguez clairement cette hypothèse des éléments directement observés.

Partie 2 : Accords mets et vin (7 points)

C2.2 et C2.3 : Valoriser les caractéristiques des produits et proposer des accords justifiés

Vous disposez de la fiche du mets proposée par la Maison des Vignes dans le DT 2. Appuyez-vous sur votre analyse du vin et sur les caractéristiques détaillées du mets. Pour chaque proposition, explicitez la logique d'accord et le rôle des éléments principaux du mets et du vin.

Caractéristiques du mets à prendre en compte

Élément	Caractéristiques communiquées
Mets	Truite de rivière, chair cuite nacrée, servie tiède
Garniture	Poireau étuvé et pomme de terre vapeur
Sauce	Beurre blanc au vin blanc, jus de citron, échalote
Assaisonnement	Sel, poivre blanc, ciboulette ; intensité aromatique modérée
Texture et intensité	Chair délicate, garniture fondante, sauce grasse et légèrement acidulée

Fiche technique de production du restaurant, DT 2

2.1 (2 points) Proposez un premier accord entre le vin dégusté et la truite au beurre blanc. Justifiez-le en reliant au moins deux caractéristiques du vin aux éléments de texture, de saveur ou d'assaisonnement du mets.

2.2 (3 points) Proposez un second accord possible avec le même mets, à partir d'un vin différent du vin dégusté. Précisez un profil de vin cohérent et indiquez une famille ou une origine possible. Justifiez votre proposition selon la logique d'accord retenue, en tenant compte de la sauce, de l'acidité, de la matière et de l'intensité du mets.

2.3 (2 points) Dégustez le mets puis évaluez la pertinence de l'accord avec le vin analysé en partie 1. Identifiez un élément de concordance et, le cas échéant, une limite ou un risque de déséquilibre. Formulez une conclusion argumentée.

Partie 3 : Accords avec d'autres boissons et analyse de service (5 points)

C2.1 et C2.3 : Identifier des boissons et construire une proposition de service adaptée

Les deux boissons anonymes mises à disposition sont décrites par leurs données de service dans le DT 3. Leur identité commerciale n'est pas communiquée. Analysez les indices sensoriels accessibles et formulez des propositions applicables au service du mets étudié.

Données de service des boissons anonymes

Échantillon	Aspect et présentation	Données communiquées
Boisson A	Boisson limpide, servie fraîche dans un verre à vin	Boisson fermentée, effervescence visible, service conseillé entre 8 °C et 10 °C
Boisson B	Boisson limpide, sans effervescence visible, servie fraîche	Boisson non vinique, élaborée à partir d'une infusion de feuilles, service conseillé entre 8 °C et 10 °C

Données fournies par la fiche de mise en place du centre

3.1 (2 points) À la dégustation et à partir des données communiquées, identifiez la famille de la boisson A et celle de la boisson B. Pour chacune, donnez un indice sensoriel ou technique qui justifie votre réponse. Ne recherchez pas une marque ni une appellation commerciale.

3.2 (2 points) Proposez deux autres boissons susceptibles d'accompagner la truite au beurre blanc, dont au moins une boisson sans alcool. Pour chacune, précisez le profil recherché et justifiez l'accord en tenant compte de la sauce et de la délicatesse du mets.

3.3 (1 point) Le restaurant sert une bouteille de 750 mL et prévoit un service de 12,5 cL par client. Une réserve de 5 % est prévue pour les pertes de service. Calculez le volume utilisable, le nombre entier de portions servables par bouteille et le volume restant après ce service. Détaillez le calcul avec les relations suivantes : $V_{pertes} = 0{,}05 \times 750$ et $V_{utilisable} = 750 - V_{pertes}$.

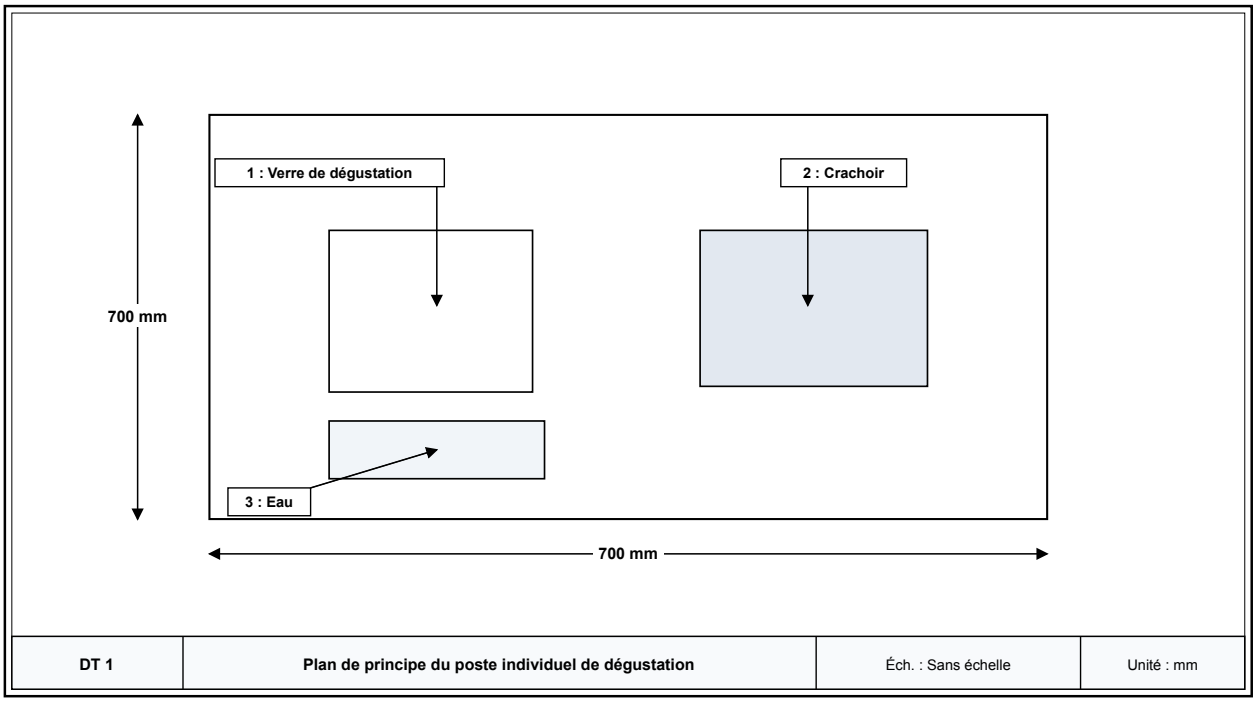
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : REPÈRES D'ANALYSE ORGANOLEPTIQUE ET SCHÉMA DE POSTE DE DÉGUSTATION

La dégustation est conduite dans un ordre permettant de décrire les caractères visuels, olfactifs et gustatifs avant de formuler une synthèse. L'échantillon de vin est servi à l'aveugle. La description doit distinguer les observations de l'interprétation et éviter une identification catégorique non justifiée.

Le schéma représente un poste de dégustation individuel. Les dimensions indiquées servent uniquement à repérer l'organisation du poste ; elles ne constituent pas une prescription de mobilier. Le poste comporte un verre, un crachoir et un point d'eau accessibles sans croisement des gestes.



Vue de dessus schématique, dimensions en millimètres

Trame de conclusion de dégustation

Étape	Éléments à traiter
Observation	Caractères effectivement perçus, décrits avec un vocabulaire adapté
Interprétation	Style, structure, qualité perçue et évolution, déduits des observations
Hypothèse	Famille ou origine possible, formulée avec prudence et justifiée

Repères de structuration de l'analyse

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DU METS ET DONNÉES UTILES À LA CONSTRUCTION DES ACCORDS

La fiche de production décrit le plat servi pour l'épreuve. Les quantités sont données pour une portion individuelle. Le beurre blanc représente l'élément dominant en matière grasse ; le citron apporte une acidité perceptible mais modérée. Le mets n'est pas fortement épicé.

Les propositions d'accord peuvent mobiliser une logique de complémentarité, de contraste ou de continuité aromatique. L'accord est justifié en prenant en compte l'intensité, les textures, les saveurs et l'équilibre général du mets et de la boisson.

Composition et caractéristiques sensorielles par portion

Composant	Quantité indicative	Caractéristiques utiles à l'accord
Truite de rivière	150 g	Chair délicate, texture nacrée, saveur douce
Poireau étuvé	60 g	Notes végétales douces, texture fondante
Pomme de terre vapeur	80 g	Saveur neutre, texture farineuse et fondante
Beurre blanc	50 g	Texture grasse et onctueuse, acidité modérée du vin blanc et du citron
Échalote, citron, ciboulette	20 g au total	Notes aromatiques fraîches, acidité légère, intensité modérée

Fiche de production de la Maison des Vignes

Repères de construction d'un accord

Logique	Principe de justification
Complémentarité	La boisson prolonge une famille aromatique, une texture ou une caractéristique du mets
Contraste	Une caractéristique de la boisson équilibre ou rafraîchit une caractéristique dominante du mets
Continuité	La boisson accompagne l'intensité et le registre aromatique sans dominer le mets

Aide méthodologique

DT 3 : DONNÉES DE SERVICE, DE DOSAGE ET DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE

Le vin est servi à une température adaptée à son profil et au mets. À défaut d'une consigne propre au produit, un vin blanc sec est présenté frais, sans excès de froid susceptible de masquer ses arômes. Les boissons anonymes sont servies selon les températures indiquées sur leur fiche de mise en place.

Pour le calcul de portion demandé en question 3.3, une bouteille contient 750 mL, une portion correspond à 12,5 cL et la perte prévisionnelle est de 5 % du volume nominal. Le nombre de

portions servables est un nombre entier ; le volume restant est calculé après le service de toutes les portions entières.

Les règles d'hygiène applicables au service des denrées et boissons sont celles du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et des principes d'hygiène alimentaire : mains propres, matériel propre, prévention des contaminations croisées, respect des températures de conservation définies pour les produits et traçabilité des produits servis. Les boissons présentées à la dégustation ne sont pas réutilisées après l'épreuve.

Données de dosage et relations de calcul

Grandeur	Valeur	Relation
Volume nominal de la bouteille	750 mL	$V_n = 750$
Perte de service	5 % du volume nominal	$V_{pertes} = 0{,}05 \times V_n$
Volume utilisable	Volume nominal diminué des pertes	$V_{utilisable} = V_n - V_{pertes}$
Volume par portion	12,5 cL, soit 125 mL	$N = V_{utilisable} / 125$

Valeurs à utiliser pour la question 3.3

Points de vigilance au poste

Moment	Action attendue
Avant la dégustation	Vérifier la propreté du verre et du matériel ; se laver les mains
Pendant le service	Éviter le contact du matériel propre avec les surfaces souillées ; utiliser le crachoir
Après l'épreuve	Éliminer les échantillons selon les consignes du centre et nettoyer le poste

Consignes d'hygiène et de service

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : analyse organoleptique et accords

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez directement les rubriques ci-dessous. Utilisez les questions 1.1 à 1.4 pour l'analyse du vin et les questions 2.1 à 2.3 pour les accords. Décrivez vos observations avant de formuler vos conclusions.

Fiche d'analyse organoleptique du vin dégusté

Phase	Observations et descripteurs	Conclusion ou interprétation
Visuelle	.....	.....
Olfactive	.....	.....
Gustative	.....	.....
Synthèse, qualité perçue et évolution	.....	.....
Identification hypothétique, si justifiée	.....	.....

À compléter par le candidat

Propositions d'accords

Accord proposé	Logique d'accord	Justification sensorielle
Vin dégusté et truite au beurre blanc	.....	.....
Autre vin et truite au beurre blanc	.....	.....
Évaluation après dégustation du mets	.....	.....

À compléter par le candidat

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : boissons et calcul de service

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les cases. Pour le calcul de service, indiquez les étapes et les unités. Pour les boissons, justifiez chaque identification à partir d'un indice observable ou des données fournies.

Identification des boissons anonymes et propositions sans vin

Élément demandé	Réponse	Indice ou justification
Famille de la boisson A	.....	.....
Famille de la boisson B	.....	.....
Première autre boisson proposée avec le mets	.....	.....
Seconde autre boisson proposée, dont une sans alcool	.....	.....

À compléter par le candidat

Calcul du rendement de service d'une bouteille

Étape	Calcul	Résultat
Volume des pertes	.....	.....
Volume utilisable	.....	.....
Nombre entier de portions de 125 mL	.....	.....
Volume restant après service des portions entières	.....	.....

À compléter par le candidat, résultats en mL sauf indication contraire

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.