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

BP Sommelier

BP Sommelier, épreuve E2

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-SOM-E2** • Durée : **1 h 35** • Coefficient : **10**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Prise en charge, conseil et vente de boissons (3 questions) **Page 3**

2. Actualisation de la carte, argumentation commerciale et animation (3 questions) **Page 5**

3. Préparation du poste, dosage et service professionnel (3 questions) **Page 8**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Connaissance des autres boissons/2026/BP Sommelier - Connaissance des autres boissons - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Prise en charge, conseil et vente de boissons

Au restaurant Le Belvédère, un couple souhaite une boisson sans alcool pour accompagner l'entrée et une boisson apéritive pour un autre convive. Le conseil doit tenir compte du profil sans gluten, de la préférence pour les boissons peu sucrées, du budget et des informations des fiches produits.

Atelier de commercialisation

Question 1.1. Accueillez les clients et conduisez un échange de vente en français. Faites préciser les besoins utiles, puis recommandez une boisson sans alcool adaptée à l'entrée et au profil du client qui évite le gluten. Justifiez votre conseil à partir des informations disponibles et annoncez le prix.

« Bonjour et bienvenue au Belvédère. Quelle entrée souhaitez-vous accompagner ? Préférez-vous une boisson fraîche et peu sucrée ? Avez-vous d'autres contraintes alimentaires ? »

- Je vous conseille le kombucha pomme-gingembre : il est sans alcool, peu sucré et indiqué sans gluten sur la fiche.
- Servi frais en portion de 15 cl, il coûte 5,00 € TTC, dans votre budget de 12,00 € par personne. Cette proposition vous convient-elle ?

DR 1 : boisson sans alcool conseillée

Élément à préparer	Réponse du candidat
Boisson sans alcool conseillée et justification	Kombucha, 15 cl 5,00 € TTC
Boisson apéritive conseillée et justification	
Montant TTC de la commande et quantité totale en litres	
Libellé de carte du kombucha : contenance, prix, caractéristiques	
Libellé de carte du vermouth : contenance, prix, caractéristiques et allergène	
Accroche de vente en anglais	
Public et message de l'animation	
Déroulement en trois étapes	
Volume nécessaire pour 12 portions et vérification du stock	
Indicateur chiffré d'évaluation	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Kombucha pomme-gingembre, sans alcool, peu sucré et sans gluten, 15 cl : 5,00 € TTC.

Question 1.2. Présentez en français une proposition de boisson apéritive à l'autre convive. Décrivez son style, son degré alcoolique et sa portion, et indiquez clairement la présence éventuelle d'un allergène déclaré dans la fiche produit.

> « Pour l'apéritif, je vous propose le vermouth blanc sur glace. C'est une boisson aromatisée à base de vin, titrant 15 % vol., servie en portion de 6 cl. La fiche indique qu'il contient des sulfites. Il coûte 8,00 € TTC, soit moins que votre budget maximal de 12,00 € par personne. Souhaitez-vous le choisir ? »

La présence de sulfites est à signaler clairement avant la commande.

DR 1 : boisson apéritive conseillée

Élément à préparer	Réponse du candidat
Boisson sans alcool conseillée et justification	.....
Boisson apéritive conseillée et justification	.....
Montant TTC de la commande et quantité totale en litres	.....
Libellé de carte du kombucha : contenance, prix, caractéristiques	.....
Libellé de carte du vermouth : contenance, prix, caractéristiques et allergène	.....
Accroche de vente en anglais	.....
Public et message de l'animation	.....
Déroulement en trois étapes	.....
Volume nécessaire pour 12 portions et vérification du stock	.....
Indicateur chiffré d'évaluation	.....

Vermouth blanc 15 % vol., 6 cl Contient des sulfites

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vermouth blanc sur glace : boisson aromatisée à base de vin, 15 % vol., 6 cl, contient des sulfites. 8,00 € TTC.

Question 1.3. Pour une portion de kombucha et une portion de vermouth commandées, calculez le montant TTC de la commande et la quantité totale de boisson servie en litres. Présentez les opérations et les unités.

Les prix TTC sont indiqués par portion. Le montant de la commande est donc : 5,00 € + 8,00 € = 13,00 € TTC. Les contenances servies totalisent 15 cl + 6 cl = 21 cl. Comme 100 cl = 1 L, cela représente 21 ÷ 100 = 0,21 L. La commande correspond ainsi à 13,00 € TTC et à 0,21 L de boisson au total.

DR 1 : montant et volume de la commande

Élément à préparer	Réponse du candidat
Boisson sans alcool conseillée et justification	.....
Boisson apéritive conseillée et justification	.....
Montant TTC de la commande et quantité totale en litres	.....
Libellé de carte du kombucha : contenance, prix, caractéristiques	.....
Libellé de carte du vermouth : contenance, prix, caractéristiques et allergène	.....
Accroche de vente en anglais	.....
Public et message de l'animation	.....
Déroulement en trois étapes	.....
Volume nécessaire pour 12 portions et vérification du stock	.....
Indicateur chiffré d'évaluation	.....

13,00 € TTC 0,21 L

✓ RÉPONSE À RETENIR

13,00 € TTC au total ; 0,21 L de boisson servie.

2. Actualisation de la carte, argumentation commerciale et animation

La direction souhaite mettre en avant le kombucha et le vermouth à partir de la carte du restaurant et des caractéristiques techniques fournies. Le candidat actualise les libellés, présente le kombucha en anglais et conçoit une animation de découverte en tenant compte du stock de douze portions.

Supports commerciaux

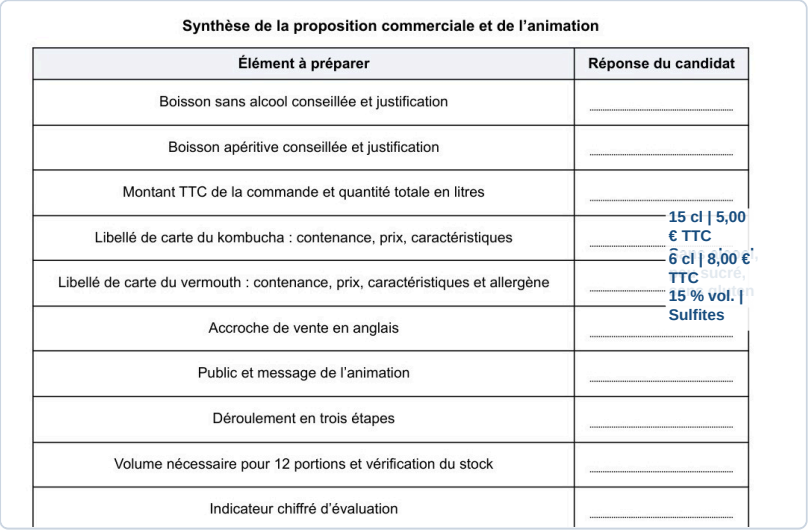
Question 2.1. Présentez une version actualisée de deux lignes de la carte, l'une pour le kombucha et l'autre pour le vermouth. Pour chacune, proposez une formulation courte et exacte adaptée à une carte de restaurant, en faisant apparaître la contenance, le prix TTC et les caractéristiques utiles au client. Pour le vermouth, mentionnez la présence de sulfites. N'ajoutez aucun caractère médicinal ni allégation de santé.

Les libellés ci-dessous reprennent les données de la carte et des fiches produits. Le kombucha associe thé fermenté, jus de pomme et gingembre ; il est sans alcool, peu sucré et sans gluten. Le vermouth est une boisson aromatisée à base de vin, servie avec glace, à 15 % vol. La fiche précise qu'il contient des sulfites.

Boisson	Libellé actualisé
Kombucha pomme-gingembre	15 cl | 5,00 € TTC | Thé fermenté, pomme et gingembre, sans alcool, peu sucré, sans gluten.
Vermouth blanc sur glace	6 cl | 8,00 € TTC | Boisson aromatisée à base de vin, 15 % vol. Contient des sulfites.

Ces formulations restent informatives, sans caractère médicinal ni allégation de santé.

Libellés actualisés dans les cases du DR 1



Synthèse de la proposition commerciale et de l'animation

Élément à préparer	Réponse du candidat
Boisson sans alcool conseillée et justification	.....
Boisson apéritive conseillée et justification	.....
Montant TTC de la commande et quantité totale en litres	.....
Libellé de carte du kombucha : contenance, prix, caractéristiques	.....
Libellé de carte du vermouth : contenance, prix, caractéristiques et allergène	.....
Accroche de vente en anglais	.....
Public et message de l'animation	.....
Déroulement en trois étapes	.....
Volume nécessaire pour 12 portions et vérification du stock	.....
Indicateur chiffré d'évaluation	.....

15 cl | 5,00 € TTC
6 cl | 8,00 € TTC
15 % vol. | Sulfites

✓ RÉPONSE À RETENIR

Kombucha pomme-gingembre, 15 cl : 5,00 € TTC, sans alcool, peu sucré, sans gluten. Vermouth blanc sur glace, 6 cl : 8,00 € TTC, 15 % vol., contient des sulfites.

Présentation orale en anglais

Question 2.2. Présentez oralement le kombucha à un client en anglais. Précisez qu'il s'agit d'une boisson sans alcool, donnez son profil gustatif et son prix, puis posez une question de relance pour vérifier qu'il correspond aux préférences du client.

"Good evening. May I suggest our apple and ginger kombucha? It is a non-alcoholic fermented tea, lightly sweet, with apple and ginger notes. It is served chilled, and a 15-centilitre portion costs five euros. Would you prefer a lightly sweet drink, or are you looking for something drier?"

La proposition précise le caractère sans alcool, le profil gustatif et le prix de la portion. La question finale permet de vérifier les préférences du client et d'adapter le conseil sans ajouter de caractéristique non documentée.

Accroche en anglais dans la case du DR 1

Synthèse de la proposition commerciale et de l'animation

Élément à préparer	Réponse du candidat
Boisson sans alcool conseillée et justification	.....
Boisson apéritive conseillée et justification	.....
Montant TTC de la commande et quantité totale en litres	.....
Libellé de carte du kombucha : contenance, prix, caractéristiques	.....
Libellé de carte du vermouth : contenance, prix, caractéristiques et allergène	.....
Accroche de vente en anglais	..... Non-alcoholic kombucha
Public et message de l'animation	..... Apple and ginger, lightly sweet
Déroulement en trois étapes	..... 15 cl | €5
Volume nécessaire pour 12 portions et vérification du stock	.....
Indicateur chiffré d'évaluation	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

"Our non-alcoholic apple and ginger kombucha is lightly sweet and costs five euros per 15-centilitre serving. Would you enjoy a lightly sweet drink?"

Animation commerciale

Question 2.3. Proposez une animation commerciale de 30 minutes pour faire découvrir le kombucha. Indiquez le public visé, le message commercial, le déroulement en trois étapes, les moyens nécessaires et un indicateur chiffré d'évaluation. Calculez le volume nécessaire pour douze portions de 15 cl et vérifiez que le stock prévu est suffisant.

Public visé : les clients curieux de boissons sans alcool. Message : découvrir un kombucha frais, peu sucré, à base de thé fermenté, pomme et gingembre, sans allégation de santé.

1. 0 à 5 min : accueillir les participants et présenter le produit.
2. 5 à 20 min : faire déguster les portions, avec une verrerie propre et le produit conservé au froid.
3. 20 à 30 min : recueillir les impressions et présenter le kombucha à la carte.

Moyens : kombucha frais, 12 portions, verres propres, fiche produit et support de comptage. Indicateur proposé : obtenir au moins 4 commandes à la suite de l'animation.

Calcul : 12 × 15 cl = 180 cl = 1,8 L. Les 12 portions prévues couvrent exactement le besoin, sans marge.

Animation et volume dans les cases du DR 1

Synthèse de la proposition commerciale et de l'animation

Élément à préparer	Réponse du candidat
Boisson sans alcool conseillée et justification	.....
Boisson apéritive conseillée et justification	.....
Montant TTC de la commande et quantité totale en litres	.....
Libellé de carte du kombucha : contenance, prix, caractéristiques	.....
Libellé de carte du vermouth : contenance, prix, caractéristiques et allergène	.....
Accroche de vente en anglais	.....
Public et message de l'animation	..... Clients curieux de
Déroulement en trois étapes	..... Présentation | dégustation
Volume nécessaire pour 12 portions et vérification du stock	..... 12 × 15 cl = 1,8 L Stock
Indicateur chiffré d'évaluation	..... Indicateur : au moins 4 commandes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volume nécessaire : 1,8 L. Stock prévu : suffisant exactement, sans marge. Indicateur proposé : au moins 4 commandes après l'animation.

3. Préparation du poste, dosage et service professionnel

Le candidat prépare et sert une portion de cordial de cassis sans alcool allongé à l'eau gazeuse, selon un ratio de 1 volume de cordial pour 7 volumes d'eau et un volume final de 28 cl. Il contrôle le produit et les informations sur les sulfites, organise le poste et applique les règles d'hygiène et de service.

Dosage

Question 3.1. Calculez le volume de cordial et le volume d'eau gazeuse nécessaires pour obtenir 28 cl au ratio 1:7. Présentez les calculs en utilisant la relation Vfinal = Vcordial + Veau.

Le ratio 1:7 totalise 8 parts. Une part vaut 28 ÷ 8 = 3,5 cl. Le cordial correspond à 1 part et l'eau gazeuse à 7 parts. La relation demandée est donc : $V_{final} = V_{cordial} + V_{eau} = 3,5 + (3,5 \times 7) = 28$ cl. Les volumes sont exprimés en centilitres et respectent le ratio indiqué.

Dosage complété sur le DR 2

le volume final indiqués dans le sujet.

Feuille de dosage et de contrôle de la boisson

Élément	Calcul / réponse	Contrôle avant service
Volume de cordial pour 28 cl au ratio 1:7	3,5 cl	
Volume d'eau gazeuse pour 28 cl au ratio 1:7	24,5 cl	
Volume final attendu	28 cl	
Composition annoncée au client		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cordial : 3,5 cl ; eau gazeuse : 24,5 cl ; volume final : 28 cl.

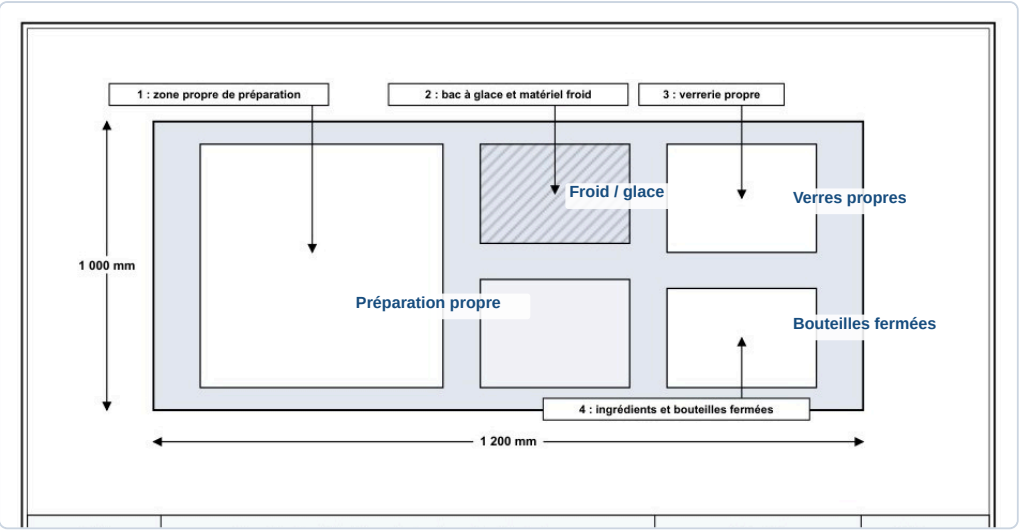
Préparation et réalisation

Question 3.2. Préparez le poste représenté au DT 1, contrôlez la propreté du matériel et réalisez la boisson avec les volumes calculés. Expliquez au jury l'ordre des opérations et les gestes permettant de limiter les pertes de gazéification et les contaminations croisées.

Organisez le poste suivant le DT 1 : zone 1 pour la préparation propre, zone 2 pour le froid, zone 3 pour la verrerie et zone 4 pour les ingrédients et bouteilles fermées. Gardez le plan de travail dégagé.

1. Lavez-vous les mains, contrôlez le contenant, la date et la conservation du cordial. Consultez la fiche et l'étiquette pour les sulfites.
2. Prenez un verre intact et un doseur propre, sans toucher les surfaces en contact avec la boisson.
3. Versez 3,5 cl de cordial dans le verre, complétez doucement avec 24,5 cl d'eau gazeuse, mélangez délicatement si nécessaire et servez immédiatement.
4. N'utilisez pas de matériel ayant touché un allergène sans nettoyage adapté.

Zones du poste de préparation annotées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Poste organisé et matériel propre ; cordial dosé en premier, eau gazeuse ajoutée doucement, service immédiat.

Présentation et service

Question 3.3. Présentez et servez la boisson au client. Vérifiez que le produit réalisé correspond à la commande, annoncez sa composition et répondez à la question sur les sulfites en vous limitant aux informations documentées. Débarrassez et remettez le poste en état après le service.

Vérifiez la commande et présentez une portion de 28 cl composée de 3,5 cl de cordial de cassis sans alcool et de 24,5 cl d'eau gazeuse. La fiche fournisseur indique que le cordial ne contient pas de sulfites déclarés. Vérifiez aussi l'étiquette du contenant avant le service. Vous pouvez préciser au client que la fiche ne déclare pas de sulfites, sans garantir l'absence de risque. En cas de doute sur la composition ou une contamination croisée, consultez le responsable avant de servir. Après le service, débarrassez, nettoyez et rangez le matériel, puis évacuez les déchets.

Composition et contrôle des sulfites sur le DR 2

le volume final indiqués dans le sujet.

Feuille de dosage et de contrôle de la boisson

Élément	Calcul ou réponse	Contrôle avant service
Volume de cordial pour 28 cl au ratio 1:7	.....	.....
Volume d'eau gazeuse pour 28 cl au ratio 1:7	.....	.....
Volume final attendu	.....	.....
Composition annoncée au client	.....	.....

3,5 cl cordial + 24,5 cl eau gazeuse

Fiche : aucun sulfite déclaré ; vérifier l'étiquette

✓ RÉPONSE À RETENIR

Portion : 28 cl. La fiche fournisseur ne déclare pas de sulfites dans le cordial ; l’absence de risque n’est pas garantie.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E2 du BP Sommelier, session 2026, code 26-BP-SOM-E2, d'une durée de 1 h 35 et de coefficient 10. En situation au restaurant Le Belvédère, le candidat conseille et commercialise des boissons, actualise une carte, présente le kombucha en anglais, conçoit une animation, puis dose et sert un cordial de cassis gazeux en respectant les consignes d'hygiène et d'information sur les allergènes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Au ratio 1:7, le volume final comprend 8 parts : Vcordial = Vfinal ÷ 8 et Veau = 7 × Vcordial.
- Pour une commande, additionner les prix TTC des portions et convertir la somme des volumes dans l'unité demandée.
- Le volume d'une animation se calcule par nombre de portions × contenance unitaire, puis se compare au stock disponible.
- Pour une boisson gazeuse, verser le cordial dans le verre, compléter doucement avec l'eau gazeuse et servir sans délai.

Points de vigilance & attentes du jury

- Adaptez le conseil aux besoins exprimés et vérifiez les caractéristiques, le prix et la portion dans les documents fournis.
- Ne mentionnez que les allergènes indiqués dans les fiches et ne garantissez pas l'absence de risque en cas de doute.
- Présentez les calculs avec les opérations et les unités, en respectant le ratio et le volume final imposés.
- Contrôlez l'hygiène, l'identité et la conservation du produit, puis débarrassez, nettoyez et rangez le poste.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le dosage d'une boisson au ratio 1:7 pour un volume final de 28 cl ?

Le mélange représente 8 parts au total : une part de cordial et sept parts d'eau. Divisez 28 cl par 8 pour obtenir le volume de cordial, puis multipliez ce résultat par 7 pour obtenir le volume d'eau gazeuse.

Q : Que répondre au client qui signale une allergie aux sulfites pour le cordial de cassis ?

La fiche fournisseur ne déclare pas de sulfites, mais demande de vérifier les informations du contenant avant chaque service. Informez le client avec cette réserve et, en cas de doute sur la composition ou une contamination croisée, consultez le responsable.

Q : Comment gérer le temps de préparation et les trois ateliers ?

Le sujet prévoit 20 minutes de préparation, puis trois ateliers de 20, 35 et 20 minutes. Les ateliers totalisent 75 minutes et la préparation porte le temps global à 95 minutes, soit la durée officielle de 1 h 35.

Q : Quels éléments sont importants pour la notation de cette épreuve ?

Les réponses de vente sont évaluées selon leur pertinence, leur exactitude et leur adaptation au client. Les calculs doivent comporter leurs unités, et les gestes professionnels doivent respecter les consignes documentées d'hygiène, d'allergènes, de conservation et de service.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Connaissance des autres boissons/2026/BP Sommelier - Connaissance des autres boissons - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Sommelier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.