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 E2 : COMMERCIALISATION DES VINS ET AUTRES BOISSONS

Coefficient : 10 Durée : 1 h 35

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet et du matériel professionnel mis à disposition par le centre d'examen.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Atelier de commercialisation (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Présentation des supports commerciaux et animation (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Atelier des techniques de service (6 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 la calculatrice 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 : RESTAURANT LE BELVÉDÈRE, 12 RUE DES FORGES, 44000 NANTES

Vous exercez comme sommelier au restaurant Le Belvédère. Vous accueillez une clientèle française et anglophone, conseillez les vins et autres boissons, présentez des supports commerciaux et réalisez des techniques de service.

L'épreuve comprend 20 minutes de préparation, puis trois ateliers : commercialisation, 20 minutes ; présentation des supports commerciaux et proposition d'une animation, 35 minutes ; techniques de service, 20 minutes. Les documents techniques ci-dessous sont les seules sources de données à utiliser. Les calculs sont à présenter avec leurs unités. Les réponses de vente sont évaluées sur leur pertinence, leur exactitude et leur adaptation au client.

Le barème du sujet est ramené à 20 points. Les indications d'allergènes, de conservation et de service figurant dans les documents techniques s'appliquent à toutes les situations de l'épreuve.

PARTIE 1 : Atelier de commercialisation (6 points)

Prise en charge, conseil et vente de boissons

Durée de l'atelier : 20 minutes. Un couple souhaite commander une boisson sans alcool pour accompagner l'entrée, puis une boisson apéritive pour un autre convive. L'un des clients évite le gluten. Il apprécie les boissons peu sucrées et demande une proposition dans un budget maximal de 12,00 € par personne. Appuyez-vous sur les fiches du DT 1 et sur la carte du DT 2.

Extrait de carte utilisable pour l'atelier de vente

Boisson	Prix TTC	Portion	Informations utiles
Kombucha pomme-gingembre	5,00 €	15 cl	Sans alcool, peu sucré, sans gluten
Jus de raisin pétillant	4,50 €	12 cl	Sans alcool, sucré, sans gluten
Bière blonde artisanale	7,00 €	33 cl	5,2 % vol., contient du gluten
Vermouth blanc sur glace	8,00 €	6 cl	15 % vol., contient des sulfites

Les prix sont les prix de vente TTC par portion.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (2 points) Présentez en français une proposition de boisson apéritive à l'autre convive. Décrivez son style, son degré alcoolique et sa portion. Indiquez clairement la présence éventuelle d'un allergène déclaré dans la fiche produit.

1.3 (2 points) Le client commande une portion de kombucha et une portion de vermouth. Calculez le montant TTC de la commande et la quantité totale de boisson servie, en litres. Présentez les opérations et les unités.

PARTIE 2 : Présentation des supports commerciaux et animation (8 points)

Actualisation de la carte, argumentation commerciale et conception d'une animation

Durée de l'atelier : 35 minutes. La direction souhaite mettre en avant une boisson sans alcool locale et une boisson apéritive. Vous disposez de l'extrait de carte du DT 2 et des caractéristiques techniques du DT 1. Vous devrez présenter vos choix à l'oral, en français, puis proposer une brève accroche commerciale en anglais.

Extrait de la carte actuelle

Rubrique	Boisson	Prix TTC	Mention actuelle
Sans alcool	Kombucha pomme-gingembre	5,00 €	Fermenté, peu sucré
Sans alcool	Jus de raisin pétillant	4,50 €	Jus de raisin, servi frais
Apéritifs	Vermouth blanc sur glace	8,00 €	15 % vol., sulfites
Bières	Bière blonde artisanale	7,00 €	33 cl, 5,2 % vol.

Prix TTC par portion. Les informations de composition doivent rester conformes aux fiches produits.

2.1 (3 points) Présentez une version actualisée de deux lignes de la carte : une ligne mettant en avant le kombucha et une ligne pour le vermouth. Pour chacune, proposez une formulation courte et exacte, adaptée à une carte de restaurant. Faites apparaître la contenance, le prix TTC, les caractéristiques utiles au client et, pour le vermouth, la mention de présence de sulfites. Aucun caractère médicinal ou allégation de santé ne doit être ajouté.

2.2 (2 points) En anglais, présentez oralement le kombucha à un client : précisez qu'il s'agit d'une boisson sans alcool, donnez son profil gustatif et son prix. Proposez ensuite une question de relance permettant de vérifier que cette boisson correspond à ses préférences.

2.3 (3 points) Proposez une animation commerciale de 30 minutes destinée à faire découvrir le kombucha. Indiquez le public visé, le message commercial, le déroulement en trois étapes, les moyens nécessaires et un indicateur chiffré permettant d'évaluer le résultat. Le restaurant dispose de 12 portions de 15 cl pour cette animation. Calculez le volume total nécessaire en litres et vérifiez que le stock prévu est suffisant.

PARTIE 3 : Atelier des techniques de service (6 points)

Préparation du poste, dosage et service professionnel

Durée de l'atelier : 20 minutes. Vous devez préparer puis servir une portion de cordial de cassis sans alcool allongé à l'eau gazeuse. Le dosage demandé est de 1 volume de cordial pour 7 volumes

d’eau. La portion finale doit être de 28 cl. Le client signale une allergie au sulfite ; la fiche du DT 1 indique que le cordial utilisé ne contient pas de sulfites déclarés. Vérifiez la fiche avant le service et informez le client sans faire de promesse autre que celles documentées.

Fiche de réalisation de la portion

Élément	Volume à calculer	Contrôle avant service
Cordial de cassis	.....	.....
Eau gazeuse	.....	.....
Volume final	28 cl	.....

Utiliser le ratio de dilution indiqué dans le DT 1.

3.1 (2 points) Calculez le volume de cordial et le volume d’eau gazeuse nécessaires pour obtenir 28 cl au ratio 1:7. Écrivez les calculs en utilisant la relation $V_{final} = V_{cordial} + V_{eau}$.

3.2 (2 points) 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.

3.3 (2 points) Présentez et servez la boisson au client. Vérifiez la correspondance entre la commande et le produit réalisé, annoncez la 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHES PRODUITS ET IMPLANTATION DU POSTE DE SERVICE

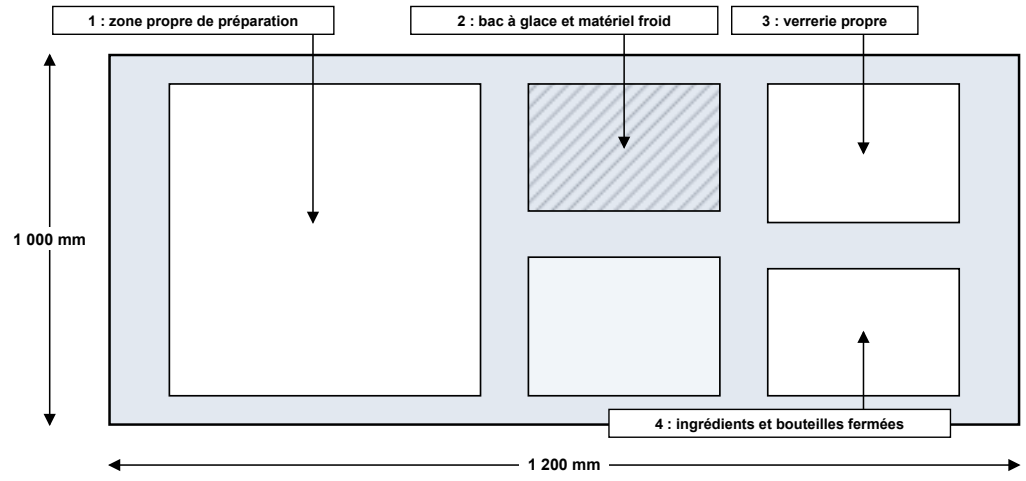
Les caractéristiques ci-dessous constituent les données techniques des produits disponibles pendant l'épreuve. Les coûts d'achat sont indiqués hors taxes et servent uniquement aux calculs de gestion demandés. Les prix de vente figurant sur la carte sont des prix TTC par portion.

Pour l'information sur les allergènes, le candidat s'en tient aux fiches produits et à la liste d'allergènes prévue par le règlement (UE) n° 1169/2011. En cas de doute sur une composition ou un risque de contamination croisée, il convient de ne pas garantir l'absence d'allergène et de vérifier auprès du responsable.

Caractéristiques techniques des boissons

Produit	Conditionnement	Coût d'achat HT	Service usuel	Composition et allergènes déclarés	Conservation après ouverture
Kombucha pomme-gingembre	Bouteille 75 cl	4,20 €	15 cl, frais	Thé fermenté, jus de pomme, gingembre ; sans alcool ; sans gluten ; aucun allergène déclaré sur la fiche	Au froid positif, bouteille refermée, 48 h
Jus de raisin pétillant	Bouteille 75 cl	3,60 €	12 cl, frais	Jus de raisin et dioxyde de carbone ; sans alcool ; sans gluten ; aucun allergène déclaré sur la fiche	Au froid positif, bouteille refermée, 48 h
Bière blonde artisanale	Bouteille 33 cl	2,10 €	33 cl	Bière à 5,2 % vol. ; contient du gluten	Selon indication du fabricant, bouteille fermée
Vermouth blanc	Bouteille 75 cl	9,00 €	6 cl, avec glace	Boisson aromatisée à base de vin, 15 % vol. ; contient des sulfites	Au froid positif après ouverture, bouchon fermé, 7 jours
Cordial de cassis	Bouteille 1 L	7,20 €	Dilution 1 volume de cordial pour 7 volumes d'eau	Sans alcool ; la fiche fournisseur ne déclare pas de sulfites ; vérifier les informations du contenant avant chaque service	Au froid positif après ouverture, bouchon fermé, 30 jours

Données remises par le fournisseur du restaurant.



DT 1	Plan d'implantation du poste de préparation des boissons	Éch. : 1:20	Unité : mm

DT 2 : CARTE DES BOISSONS ET DONNÉES DE COMMERCIALISATION

Le restaurant applique les prix TTC indiqués dans le tableau. Pour l'exercice de calcul du coût portion, le coefficient multiplicateur demandé est défini par : $P_{vente\ HT} = C_{portion\ HT} \times k$. Pour la transformation du prix hors taxes en prix toutes taxes comprises, utiliser le taux donné dans le tableau de calcul, sans rechercher un taux extérieur.

La direction souhaite obtenir une carte lisible, exacte et utile au client. Toute mention d'allergène doit être cohérente avec la fiche produit. Une animation commerciale doit respecter les règles d'hygiène du restaurant et ne pas présenter une boisson comme bénéfique pour la santé.

Données de vente et paramètres de calcul

Boisson	Prix de vente TTC	Contenance servie	Paramètres fournis
Kombucha pomme-gingembre	5,00 €	15 cl	Bouteille 75 cl ; coût d'achat 4,20 € HT ; taux de TVA fourni pour l'exercice : 10 %
Jus de raisin pétillant	4,50 €	12 cl	Bouteille 75 cl ; coût d'achat 3,60 € HT
Bière blonde artisanale	7,00 €	33 cl	Bouteille 33 cl ; coût d'achat 2,10 € HT
Vermouth blanc sur glace	8,00 €	6 cl	Bouteille 75 cl ; coût d'achat 9,00 € HT
Cordial de cassis allongé	Prix à proposer pour l'exercice	28 cl	Bouteille 1 L ; coût d'achat 7,20 € HT ; 1 volume de cordial pour 7 volumes d'eau ; coefficient multiplicateur fourni : 3 ; taux de TVA fourni pour l'exercice : 10 %

Valeurs à utiliser pour les questions de commercialisation et de calcul.

Repères de calcul de rendement et de coût matière

Calcul demandé	Formule ou donnée fournie
Nombre de portions théoriques	$N = V_{conditionnement} / V_{portion}$
Coût matière d'une portion	$C_{portion} = C_{conditionnement} / N$
Prix de vente HT à partir du coefficient	$P_{vente\ HT} = C_{portion} \times k$
Prix de vente TTC	$P_{vente\ TTC} = P_{vente\ HT} \times (1 + t)$
Coefficient pour le cordial allongé	$k = 3$
Taux de TVA fourni pour le cordial allongé	$t = 0,10$

Les portions théoriques sont calculées sans tenir compte des pertes au service.

DT 3 : PROTOCOLE DE SERVICE, HYGIÈNE ET PRÉVENTION

Avant toute préparation : vérifier l'identité du produit, l'état du contenant, la date et les conditions de conservation ; se laver les mains ; utiliser du matériel propre ; protéger les verres et les ustensiles de toute contamination. Utiliser un doseur propre et une verrerie adaptée. Éviter de toucher les parties en contact avec la boisson.

Pour une boisson gazeuse : préparer le cordial dans le verre, compléter doucement avec l'eau gazeuse, puis mélanger délicatement si nécessaire. Servir immédiatement. Ne pas réutiliser un verre ou un ustensile ayant été en contact avec un allergène pour une autre commande sans nettoyage adapté.

En cas de question sur un allergène ou de doute sur une contamination croisée, consulter la fiche produit et le responsable avant de servir. Ne jamais affirmer une absence de risque qui n'est pas établie par les informations disponibles. Maintenir le poste dégagé, placer les bouteilles stables et évacuer les bris de verre avec le matériel prévu, jamais à mains nues.

Contrôles avant, pendant et après le service

Moment	Contrôle ou action attendue	Résultat attendu
Avant	État du poste, propreté des mains, du doseur et du verre	Matériel propre, poste organisé, verre intact
Avant	Lecture de l'étiquette et de la fiche produit	Produit identifié, composition et allergènes vérifiés
Pendant	Mesure des volumes et respect du ratio	Portion de 28 cl réalisée au ratio 1:7
Pendant	Manipulation de l'eau gazeuse	Ajout doux et service sans délai inutile
Après	Débarrassage, nettoyage et rangement	Poste propre, matériel remis en place, déchets évacués

À appliquer pendant l'atelier des techniques de service.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse : préparation des ateliers de commercialisation et d'animation

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter ce document pendant le temps de préparation. Il peut être utilisé comme support de prise de parole pendant les ateliers. Les réponses orales et les gestes professionnels restent évalués selon les consignes de l'épreuve.

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	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse : calcul de dosage et contrôle de réalisation **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau. Les volumes doivent être exprimés en centilitres. Utiliser le ratio de dilution et 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	.....	.....
Vérification relative aux sulfites d'après la fiche	.....	.....
Gestes de service et remise en état du poste	.....	.....

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.