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

Épreuve E5 : langue vivante étrangère : anglais

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-SOMM-E5** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Compréhension de l’écrit : service personnalisé du vin et choix sans alcool (5 questions) **Page 3**

2. Expression écrite : réponse professionnelle à un client et conseil de boissons (1 question) **Page 6**

3. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Sommelier - Langue vivante (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension de l’écrit : service personnalisé du vin et choix sans alcool

Le document DT 1 présente les pratiques du restaurant The Cedar Room, à Bristol, pour écouter les clients et personnaliser le conseil et le service du vin. Le document DT 2 complète ce thème en exposant les choix de boissons sans alcool ou peu alcoolisées, leurs accords possibles et les principes d’un service attentif.

Comprendre le document DT 1

Question 1.1. Selon le document DT 1, indiquez le nom du restaurant et la ville où il se trouve.

Le document DT 1 nomme le restaurant **The Cedar Room** et le situe à **Bristol, en Angleterre**. La phrase exacte est : « The Cedar Room is a small restaurant in Bristol, England. » Le mot *in* indique ici le lieu. Vous pouvez répondre en français ou en anglais, puisque la consigne générale autorise les deux langues pour les questions de compréhension. La réponse doit reprendre le nom et la ville, sans confondre Bristol avec le pays.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> The Cedar Room, à Bristol, en Angleterre.

Question 1.2. Relevez trois pratiques que l’équipe met en œuvre pour adapter le service du vin aux clients.

1. Le serveur demande aux clients quels plats ils ont choisis, quelles sont leurs préférences et quel budget ils souhaitent respecter.
2. L’équipe vérifie s’ils préfèrent un vin léger ou plus corsé.
3. Elle explique les cépages peu connus en termes simples et propose une ou deux options plutôt qu’une longue liste.

Preferences signifie « préférences » et *fuller style* désigne un style plus corsé. Ces pratiques personnalisent le conseil selon le repas et les attentes des clients.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Demander les préférences et le budget, adapter le style du vin, puis expliquer simplement et limiter les choix.

Question 1.3. Indiquez les deux mesures proposées lorsqu’un client ne souhaite pas terminer la bouteille.

Si les clients ne souhaitent pas terminer la bouteille, le serveur peut proposer le vin au verre. Il peut aussi faire reboucher la bouteille restante, l’étiqueter et la garder au frais pendant le repas. Ce sont les deux mesures demandées. Dans le texte, *wine by the glass* signifie « vin au verre » et *stopper* signifie « reboucher ». L’étiquetage et la conservation au frais font partie de la seconde mesure, et non d’une troisième option distincte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposer le vin au verre, ou reboucher, étiqueter et garder le reste de la bouteille au frais.

Mettre en relation les documents DT 1 et DT 2

Question 1.4. Présentez l'idée principale commune aux documents DT 1 et DT 2, puis expliquez en quoi le document DT 2 complète le propos du document DT 1.

Les deux documents défendent un accueil attentif qui respecte les préférences des clients et leur laisse le choix. DT 1 applique ce principe au conseil sur le vin : l'équipe écoute les clients, tient compte du repas et du budget, et ne les pousse pas à dépenser davantage.

DT 2 complète cette idée en présentant des boissons sans alcool ou peu alcoolisées, leurs accords possibles avec les plats et la manière de les servir avec autant de soin que le vin. *Pairing* signifie « accord mets-boisson ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les deux textes valorisent le choix du client ; DT 2 étend ce service personnalisé aux boissons sans alcool et à leurs accords.

Justifier chaque réponse à l'aide d'une citation exacte

Question 1.5. Pour chacune des quatre affirmations A à D du tableau DR 1, cochez « True » ou « False » et recopiez entre guillemets une citation textuelle exacte et pertinente du document indiqué. Les affirmations portent sur la dégustation du vin avant le service, l'enregistrement des vins appréciés par les clients, la composition du vin sans alcool et l'attention accordée aux boissons non alcoolisées.

A et C sont fausses : la dégustation est proposée à l'hôte, et le vin sans alcool n'est pas nécessairement du jus de raisin. B et D sont vraies. Chaque citation ci-dessous reprend exactement le document indiqué, avec sa ponctuation. *Host* signifie « hôte » ; *not necessarily* signifie « pas nécessairement ». Recopiez chaque citation entre guillemets dans la colonne correspondante du DR 1.

Affirmation	Réponse	Citation exacte
A	False	« The host is offered a small taste of the wine before it is poured for the table. »
B	True	« The team also records which wines customers enjoyed, so that a future visit can begin with more relevant suggestions. »
C	False	« Alcohol-free wine is not necessarily grape juice poured into a wine glass. »
D	True	« A non-alcoholic drink should be served in an appropriate glass and described with the same attention as a wine. »

DR 1 : choix True/False

N°	Affirmation	Document	True	False	Citation exacte du document
A	The restaurant asks every guest to taste the wine before it is poured.	DT 1		✓	
B	The team records which wines customers enjoyed to help with future recommendations.	DT 1	✓		
C	The document says that alcohol-free wine is simply grape juice poured into a wine glass.	DT 2		✓	
D	Restaurants should present non-alcoholic drinks with care and attention.	DT 2	✓		

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : False ; B : True ; C : False ; D : True.

2. Expression écrite : réponse professionnelle à un client et conseil de boissons

Le candidat est sommelier au restaurant The Cedar Room, à Bristol, et répond au courriel de Mr Reed, qui célèbre son anniversaire de mariage. Il doit tenir compte du menu prévu, du budget maximal de 75 £ pour une bouteille, de la demande d'une boisson peu ou pas alcoolisée et du souhait d'un service chaleureux sans excès de formalité.

Rédiger un courriel professionnel en anglais

Question 2.1. Rédigez une réponse en anglais à Mr Reed, dans un registre professionnel et courtois, en 150 à 250 mots. Accusez réception de sa demande, proposez un vin adapté au repas et à son budget de 75 £ maximum par bouteille, suggérez une option à faible teneur en alcool ou sans alcool et expliquez comment l'équipe accompagnera les clients pendant le repas. Indiquez le nombre de mots à la fin.

Courriel modèle en anglais

Dear Mr Reed,
Thank you for your message and for choosing The Cedar Room to celebrate your anniversary this Friday. We are pleased to confirm your table for two at 6:30 p.m.

For your grilled sea bass with lemon and herbs, I would recommend a fresh, dry white wine with good acidity, such as an unoaked Albariño. Its citrus notes should complement the fish without overpowering it. For the mushroom risotto, a more aromatic Pinot Gris could also work well. We will be happy to show you one or two suitable options from our current list and help you choose a bottle within your £75 budget.

For a low-alcohol or alcohol-free choice, we can suggest a sparkling tea or botanical drink and clearly confirm whether it is fully alcohol-free or contains a little alcohol. A bright, fresh style would pair nicely with the sea bass; we can also suggest a savoury option for the risotto.

During your meal, our team will listen to your preferences, explain the options in simple terms and serve each drink at the right temperature. We can offer a small taste before pouring a bottle and will keep the service warm and relaxed. We look forward to welcoming you both.

Kind regards,
The Sommelier
Word count: 214

Traduction française pédagogique

Cher Monsieur Reed,
Merci pour votre message et d'avoir choisi The Cedar Room pour célébrer votre anniversaire ce vendredi. Nous vous confirmons avec plaisir votre réservation pour deux personnes à 18 h 30.

Avec le bar grillé au citron et aux herbes, je vous recommanderais un vin blanc sec et frais, avec une bonne acidité, comme un Albariño non élevé en fût. Ses notes d'agrumes accompagneraient le poisson sans en dominer les saveurs. Un Pinot Gris plus aromatique pourrait également convenir au risotto aux champignons. Nous vous présenterons volontiers une ou deux options de notre carte et vous aiderons à choisir une bouteille dans la limite de votre budget de 75 £.

Comme boisson peu alcoolisée ou sans alcool, nous pouvons suggérer un thé pétillant ou une boisson botanique et préciser clairement si elle est totalement sans alcool ou en contient une petite quantité. Notre équipe tiendra compte de vos préférences, expliquera les choix simplement et assurera un service chaleureux et détendu.

Vocabulaire et grammaire : *dry* signifie « sec » ; *unoaked*, « non élevé en fût » ; *to pair with*, « accompagner un plat ». *I would recommend* est une formulation polie pour conseiller. *Within your budget* signifie « dans la limite de votre budget ». Après *without*, on emploie ici le gérondif : *without overpowering*.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel modèle de 214 mots : conseil de vin adapté, boisson peu ou pas alcoolisée et service chaleureux, avec respect du budget maximal de 75 £.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve E5 d'anglais du BP Sommelier, session 2026, code 26-BP-SOMM-E5, d'une durée d'une heure et coefficient 3. Elle évalue la compréhension de deux textes professionnels sur le service personnalisé du vin et les choix sans alcool, puis la rédaction en anglais d'un courriel de conseil adapté au repas, au budget et aux préférences d'un client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un conseil de vin pertinent prend en compte le menu, les préférences des clients et leur budget.
- Une boisson fraîche et vive peut accompagner le poisson et les agrumes ; une option aromatique ou savoureuse peut convenir aux champignons.
- Certains vins sans alcool sont des vins fermentés dont l'alcool a été retiré ; leurs arômes et leur structure peuvent différer de ceux d'un vin classique.
- Les suggestions d'accords sont des pistes, pas des règles fixes ; les préférences du client restent centrales.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque affirmation de la question 1.5, cochez True ou False et fournissez une citation exacte entre guillemets.
- Appuyez les réponses de compréhension sur les documents indiqués et distinguez les informations de DT 1 et DT 2.
- Dans le courriel, répondez à tous les éléments demandés : vin et budget, option peu ou pas alcoolisée, accompagnement pendant le repas.
- Rédigez en anglais entre 150 et 250 mots, dans un registre professionnel et courtois, et indiquez le nombre de mots à la fin.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment choisir une boisson adaptée aux plats proposés ?

Utilisez les accords du document comme points de départ : une boisson fraîche et vive peut convenir au poisson et aux agrumes, tandis qu'une option aromatique ou savoureuse peut accompagner les champignons. Tenez toujours compte des préférences du client.

Q : Un vin sans alcool est-il simplement du jus de raisin ?

Pas nécessairement. Certains produits sont d'abord des vins fermentés dont l'alcool est retiré ensuite. Leurs arômes et leur structure peuvent différer de ceux d'un vin classique ; décrivez donc précisément le produit et son degré d'alcool.

Q : Comment répartir son temps pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure au total et le sujet ne fixe pas de durée par partie. Répartissez votre temps entre les questions de compréhension et le courriel, puis gardez quelques minutes pour vérifier les citations et compter les mots.

Q : Quels critères explicites faut-il respecter pour être évalué ?

Le sujet attribue 10,5 points à la compréhension et 9,5 points à l'expression écrite. Les citations exactes sont obligatoires en 1.5 ; le courriel doit traiter les demandes, respecter le registre professionnel et compter de 150 à 250 mots.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Sommelier - Langue vivante (Anglais) - 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.