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 E5 : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE : ANGLAIS

Coefficient : 3 Durée : 1 heure

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10,5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : EXPRESSION ÉCRITE (9,5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : ÉPREUVE ÉCRITE D'ANGLAIS PROFESSIONNEL

Le sujet comporte deux parties pour un total de 20 points. Partie 1 : compréhension de l'écrit, 10 points. Partie 2 : expression écrite, 10 points. Les documents techniques DT 1 et DT 2 sont rédigés en anglais. Répondez aux questions de compréhension en français ou en anglais, sauf indication contraire. Pour chaque affirmation de la question 1.5, indiquez si elle est vraie ou fausse et justifiez obligatoirement votre réponse par une citation textuelle exacte du document, entre guillemets. Pour la partie 2, rédigez en anglais un courriel de 150 à 250 mots. Le nombre de mots doit être indiqué à la fin de votre production.

PARTIE 1 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10,5 points)

Comprendre et restituer des informations professionnelles

Lisez attentivement les documents DT 1 et DT 2, puis répondez aux questions. Les réponses doivent s'appuyer sur les informations contenues dans les documents. Pour la question 1.5, la justification par une citation exacte entre guillemets est obligatoire.

1.1 (1 point) Selon le document DT 1, quel est le nom du restaurant et dans quelle ville se trouve-t-il ?

1.2 (1,5 point) Relevez dans le document DT 1 trois pratiques que l'équipe met en œuvre pour adapter le service du vin aux clients.

1.3 (1,5 point) Selon le document DT 1, quelles sont les deux mesures proposées lorsqu'un client ne souhaite pas terminer la bouteille ?

1.4 (2 points) Présentez l'idée principale commune aux documents DT 1 et DT 2. Expliquez ensuite en quoi le document DT 2 complète le propos du document DT 1.

1.5 (4,5 points) Pour chaque affirmation du tableau du DR 1, cochez « True » ou « False » et justifiez votre choix par une citation textuelle exacte du document concerné, recopiée entre guillemets. Chaque réponse vaut 1,125 point : 0,375 point pour le choix et 0,75 point pour la citation exacte et pertinente.

PARTIE 2 : EXPRESSION ÉCRITE (9,5 points)

Rédiger un courriel professionnel en anglais

Vous travaillez comme sommelier au restaurant The Cedar Room, à Bristol. Vous recevez le courriel suivant de Mr Reed. Rédigez votre réponse en anglais, dans un registre professionnel et courtois, en 150 à 250 mots.

Dear Sommelier,

My wife and I are celebrating our anniversary at your restaurant this Friday. We have booked a table for two at 6.30 p.m. We plan to order grilled sea bass with lemon and herbs, and mushroom risotto. Our budget is no more than £75 for a bottle. One of us would also like to have a low-alcohol or alcohol-free drink. Could you recommend suitable options and explain how your team can help us choose? We would appreciate a warm but not overly formal service.

Kind regards,
James Reed

2.1 (9,5 points) Rédigez le courriel de réponse à Mr Reed. Accusez réception de sa demande, proposez une option de vin adaptée au repas et à son budget, suggérez une possibilité à faible teneur en alcool ou sans alcool, et précisez comment l'équipe pourra accompagner les clients pendant le repas. Respectez le registre professionnel, la cohérence et la longueur demandée : 150 à 250 mots.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PERSONALISED WINE SERVICE AT THE CEDAR ROOM

The Cedar Room is a small restaurant in Bristol, England. Its wine list changes regularly and includes wines from several regions. The team believes that good wine service begins with listening. When guests sit down, the server asks about their food, their preferences and the amount they would like to spend. The aim is not to test their knowledge, but to make choosing a wine comfortable and enjoyable.

Before recommending a bottle, staff check the menu and ask whether guests prefer a lighter or fuller style. They explain unfamiliar grape varieties in everyday language and offer one or two choices rather than presenting a long list. The host is offered a small taste of the wine before it is poured for the table. If the wine is not what the host expected, the sommelier discusses the concern and checks the bottle.

Some guests do not want a full bottle. In that case, the server can suggest wine by the glass or arrange to stopper the remaining wine, label it and keep it chilled while the guests eat. The team also records which wines customers enjoyed, so that a future visit can begin with more relevant suggestions. Staff say that a recommendation should respect the guest's budget and should never make anyone feel pressured to spend more.

For the restaurant, hospitality is more important than displaying technical knowledge. A clear explanation, a suitable serving temperature and a calm response to questions help guests feel welcome. The team's rule is simple: listen first, recommend second, and let the guest make the final choice.

DT 2 : MAKING ROOM FOR ALCOHOL-FREE CHOICES

Restaurants are rethinking the place of alcohol-free drinks on the menu. Some guests avoid alcohol for health, religious or personal reasons; others simply want to alternate drinks during a meal. A thoughtful list gives these customers a real choice instead of treating their request as an exception.

Alcohol-free wine is not necessarily grape juice poured into a wine glass. Some products begin as fermented wine, from which alcohol is later removed. Their aromas and structure can differ from those of conventional wine, so staff should describe them accurately and avoid promising that they taste exactly the same. Other options may include sparkling tea, a carefully prepared botanical drink or a non-alcoholic aperitif.

Pairing still matters. A bright, fresh drink can work well with fish and citrus, while a more aromatic or savoury option may suit a mushroom dish. These are starting points, not fixed rules: the guest's preferences remain central. Staff can offer a small taste where possible and explain whether a drink is fully alcohol-free or contains a low level of alcohol.

Good service also means presenting every choice with equal care. A non-alcoholic drink should be served in an appropriate glass and described with the same attention as a wine. Restaurants

that keep a thoughtful non-alcoholic choice available can welcome a wider range of guests and make the whole table feel included.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Grille de compréhension écrite — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Pour chaque affirmation, cochez « True » ou « False ». Recopiez dans la dernière colonne une citation exacte du document indiqué et placez-la entre guillemets. Une justification sans citation textuelle exacte ne sera pas considérée comme complète.

Question 1.5 : Tableau de justification des réponses

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	.....	.....	.....

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.