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 E1, partie 1 : étude de cas écrite

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-SOM-E1-P1** • Durée : **1 h 30** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse des besoins et prévision des boissons (4 questions) **Page 3**

2. Réception, réglementation et stockage (4 questions) **Page 6**

3. Préparation du service et consommation responsable (3 questions) **Page 8**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Réglementation et consommation responsable/2026/BP Sommelier - Réglementation et consommation responsable - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse des besoins et prévision des boissons

Au restaurant Les Vignes du Canal, un dîner de gala accueille 120 convives avec du crémant à l'apéritif, un choix de vins blanc ou rouge au repas, puis du café. Les tâches portent sur la prévision des quantités, les commandes, le prix TTC et une offre sans alcool clairement distinguée au buffet.

Détermination des besoins et calculs de commande

Question 1.1. Pour le crémant, le vin blanc et le vin rouge, calculez le volume nécessaire après application de la marge de sécurité de 5 %, puis le nombre de bouteilles de 75 cl à commander en arrondissant au contenant entier supérieur. Présentez les calculs et les arrondis dans le DR 1.

Pour chaque vin, le volume initial est l'effectif concerné multiplié par la dose individuelle. On majore ce volume de 5 %, puis on le divise par 75 cl, capacité d'une bouteille. Le nombre obtenu est arrondi à l'entier supérieur, car une commande se fait en bouteilles entières. Les volumes inscrits dans le tableau sont donc calculés avant l'arrondi de la commande.

Vin	Volume avant marge	Volume après marge	Bouteilles à commander
Crémant	120 × 12 = 1 440 cl	1 440 × 1,05 = 1 512 cl	1 512 ÷ 75 = 20,16, soit 21
Vin blanc	90 × 10 = 900 cl	900 × 1,05 = 945 cl	945 ÷ 75 = 12,6, soit 13
Vin rouge	30 × 12 = 360 cl	360 × 1,05 = 378 cl	378 ÷ 75 = 5,04, soit 6

DR 1 complété : volumes et commandes de vins

Prévision de commande des vins

Vin	Volume avant marge	Volume après marge	Nombre de bouteilles
Crémant	1 440 cl	1 512 cl	21 bouteilles
Vin blanc	900 cl	945 cl	13 bouteilles
Vin rouge	360 cl	378 cl	6 bouteilles

Compléter les calculs et les quantités à commander.

Calculs complémentaires

Calcul demandé	Opération	Résultat
Prix TTC du crémant commandé		
Masse de café nécessaire avec marge		
Nombre de paquets de café de 1 kg		

Indiquer les opérations et les résultats avec les unités.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Commander 21 bouteilles de crémant, 13 bouteilles de vin blanc et 6 bouteilles de vin rouge, marge de 5 % comprise.

Question 1.2. Calculez le montant TTC des bouteilles de crémant à commander avec la relation Prix TTC = Prix HT × 1,20. Présentez le détail du calcul.

La quantité commandée à la question 1.1 est de 21 bouteilles. Le prix TTC d'une bouteille est donc de 8,40 × 1,20 = 10,08 €. Pour obtenir le montant total, on multiplie ce prix unitaire TTC par les 21 bouteilles : 10,08 × 21 = 211,68 €. Le calcul porte bien sur l'ensemble de la commande de crémant, et non sur une seule bouteille.

DR 1 complété : prix TTC du crémant commandé

Calcul demandé	Opération	Résultat
Prix TTC du crémant commandé	8,40 × 1,20 × 21	211,68 € TTC
Masse de café nécessaire avec marge		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Montant total TTC à payer pour les 21 bouteilles de crémant : 211,68 €.

Question 1.3. Calculez la masse de café moulu nécessaire, marge de 10 % comprise, puis le nombre de paquets de 1 kg à commander. Indiquez la masse totale achetée.

La consommation de base est de 120 × 7 = 840 g de café. Avec la marge de 10 %, il faut prévoir 840 × 1,10 = 924 g. Un paquet contient 1 kg, soit 1 000 g : 924 g nécessitent donc un seul paquet. La quantité totale achetée est alors de 1 kg, même si la masse réellement nécessaire au service est de 924 g.

DR 1 complété : masse et commande de café

Masse de café nécessaire avec marge	120 × 7 × 1,10	924 g
Nombre de paquets de café de 1 kg	924 ÷ 1 000	1 paquet : 1 kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Besoin avec marge : 924 g. Commander 1 paquet de 1 kg ; masse totale achetée : 1 kg.

Offre sans alcool

Question 1.4. Proposez deux boissons sans alcool adaptées à l'apéritif et précisez une mesure concrète permettant d'éviter toute confusion avec les boissons alcooliques au buffet.

Deux propositions adaptées à l'apéritif sont un jus de pomme pétillant sans alcool et une citronnade. Pour répondre au cahier des charges, elles doivent être visibles et faciles d'accès au buffet. Une mesure concrète consiste à les installer sur un espace distinct du crémant, avec une étiquette bien lisible « Sans alcool » placée devant chaque boisson. Cette séparation réduit le risque de confusion lors du choix et du service.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposer un jus de pomme pétillant et une citronnade sans alcool, regroupés à part du crémant et clairement signalés « Sans alcool ».

2. Réception, réglementation et stockage

La livraison comprend un écart entre les quantités inscrites sur le bon et celles constatées, ainsi qu'une bouteille de crémant cassée et un carton humide. Les tâches portent sur le contrôle de réception, les corrections de stockage selon les consignes internes, la réglementation concernant les mineurs et le traitement des déchets.

Contrôle de livraison

Question 2.1. Indiquez les contrôles à effectuer à la réception et les actions à réaliser pour traiter l'écart de quantité et la bouteille cassée. Précisez les informations à porter sur le document de livraison et la personne à prévenir.

Comparer la livraison au bon de commande et au bon de livraison, compter les bouteilles, puis vérifier l'état des emballages et l'intégrité des produits. Avant toute validation comme conforme, consigner précisément l'écart et les dommages sur le document de livraison.

- Porter une réserve datée : 24 crémants annoncés, 23 constatés, dont une bouteille cassée ; carton humide.
- Isoler les éléments endommagés, prévenir le responsable et informer le fournisseur pour régulariser l'écart.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réserve précise et datée sur le bon, livraison non validée conforme ; responsable et fournisseur prévenus.

Conditions de conservation

Question 2.2. À partir du DT 2, relevez trois anomalies de stockage et proposez pour chacune une correction adaptée à la conservation des vins.

Les constats du DT 2 indiquent plusieurs écarts aux consignes internes. Trois anomalies et leurs corrections adaptées sont présentées ci-dessous :

Anomalie constatée	Correction adaptée
Température de la réserve : 21 °C	Régler la réserve entre 12 °C et 16 °C.
Soleil direct sur le rayonnage	Mettre les vins à l'abri de la lumière directe.
Bouteilles à bouchon de liège stockées debout	Les coucher pour une conservation prolongée.

Ces corrections appliquent les consignes propres à l'établissement et favorisent une conservation adaptée des vins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Maintenir la réserve entre 12 °C et 16 °C, protéger les vins de la lumière directe et coucher les bouteilles à bouchon de liège.

Réglementation

Question 2.3. Si un client paraît mineur et demande une boisson alcoolique, indiquez la conduite professionnelle à tenir, une modalité de vérification de son âge et une solution de remplacement adaptée.

En cas de doute sur l'âge, demander poliment une pièce d'identité avant toute vente ou tout service d'alcool. Vérifier que le document établit la majorité du client.

1. Si la majorité n'est pas justifiée, refuser la vente ou le service d'alcool, conformément à l'article L. 3342-1 du Code de la santé publique.
2. Proposer une boisson sans alcool, par exemple un jus de fruits ou une eau pétillante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demander une pièce d'identité ; sans preuve de majorité, refuser l'alcool et proposer une boisson sans alcool.

Hygiène, sécurité et tri

Question 2.4. Décrivez le traitement immédiat de la bouteille cassée et de ses débris afin de protéger les personnes, les denrées et l'environnement de travail. Indiquez la destination des déchets selon les consignes locales du DT 3.

Isoler immédiatement la zone et éloigner les personnes pour éviter les blessures. Protéger ou écarter les denrées susceptibles d'avoir été exposées aux éclats afin d'éviter toute contamination. Porter les équipements adaptés et ne jamais ramasser le verre à mains nues.

- Ramasser les débris avec le matériel prévu, puis les placer dans un contenant sécurisé.
- Déposer le verre dans le bac dédié au verre d'emballage.
- Trier le carton humide souillé séparément, dans le bac des déchets non recyclables, puis nettoyer la zone.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Débris de verre en contenant sécurisé puis dans le bac à verre ; carton humide souillé dans les déchets non recyclables.

3. Préparation du service et consommation responsable

Le buffet d'accueil doit proposer du crémant, deux boissons sans alcool et de l'eau. La verrerie doit être adaptée, propre et contrôlée, et le service doit permettre une consommation maîtrisée ainsi qu'un accès aux boissons sans alcool et à l'eau.

Mise en place de la verrerie

Question 3.1. Calculez le nombre de flûtes, de verres à vin blanc et de verres à vin rouge à installer, réserve de 10 % comprise. Arrondissez chaque résultat à l'unité supérieure et inscrivez les résultats dans le DR 2.

La réserve correspond à 10 % de l'effectif prévu. Pour chaque catégorie, multiplier l'effectif par 1,10, puis arrondir à l'unité supérieure si nécessaire. Les trois produits étant des nombres entiers, l'arrondi ne les modifie pas.

Type de verre	Calcul avec réserve	Quantité à installer
Flûte	120 × 1,10	132
Verre à vin blanc	90 × 1,10	99
Verre à vin rouge	30 × 1,10	33

Ces quantités incluent la réserve demandée. Avant la mise en place, vérifier que chaque verre est adapté, propre, sans odeur et en bon état.

DR 2 complété : verrerie

Type de verre	Effectif	Calcul avec réserve	Quantité à installer
Flûte	120	120 × 1,10 = 132	132
Verre à vin blanc	90	90 × 1,10 = 99	99
Verre à vin rouge	30	30 × 1,10 = 33	33

✓ RÉPONSE À RETENIR

À installer, réserve comprise : 132 flûtes, 99 verres à vin blanc et 33 verres à vin rouge.

Organisation du buffet

Question 3.2. Proposez une organisation du buffet permettant de distinguer clairement les boissons alcooliques et les boissons sans alcool. Citez deux mesures concrètes de présentation ou de signalétique.

Aménager le buffet en zones distinctes, en maintenant les boissons sans alcool et l'eau visibles et accessibles. Le crémant doit être clairement séparé pour éviter toute confusion. Deux mesures concrètes permettent d'orienter les convives et de rendre le choix immédiat :

1. Installer le crémant dans un espace dédié, éloigné des boissons sans alcool et de l'eau.

2. Placer devant chaque boisson une étiquette lisible indiquant son nom et la mention « avec alcool » ou « sans alcool ».

Garder les boissons sans alcool et l'eau à portée des convives pendant toute la durée de l'accueil.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crémant dans une zone dédiée et étiquettes claires ; boissons sans alcool et eau visibles et accessibles.

Consommation responsable et sécurité

Question 3.3. Énoncez quatre pratiques professionnelles contribuant à un service responsable et sûr : deux concernant la prévention d'une consommation excessive ou l'accompagnement du client, et deux concernant l'hygiène et la sécurité du service.

Un service responsable limite les quantités d'alcool et accompagne le choix du client. Il exige aussi une verrerie irréprochable et un espace de travail sûr. Quatre pratiques adaptées sont à mettre en œuvre :

- Servir le vin en quantités maîtrisées et ne pas inciter le client à reprendre de l'alcool.
- Proposer de l'eau ou une boisson sans alcool à tout moment.
- Contrôler avant le service que les verres sont adaptés, propres et sans odeur.
- Écarter les verres ébréchés, manipuler la verrerie avec précaution et maintenir le poste propre et dégagé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Service mesuré, eau et alternatives sans alcool proposées, verrerie contrôlée et poste propre et sécurisé.

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

Bilan de l'épreuve : Cette étude de cas écrite du BP Sommelier, session 2026, porte le code 26-BP-SOM-E1-P1 et dure 1 h 30, coefficient 2. Dans le contexte d'un dîner de gala de 120 convives à Narbonne, elle évalue la prévision des boissons, les achats, le contrôle d'une livraison, le stockage, l'application de la réglementation, la préparation du buffet et le service responsable.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Volume après une marge de sécurité de 5 % : volume de base × 1,05, puis nombre de bouteilles arrondi au contenant entier supérieur.
- Pour le crémant commandé, le prix TTC se calcule avec la relation fournie : prix HT × 1,20.
- Masse de café avec marge : convives × dose par convive × 1,10 ; arrondir le nombre de paquets de 1 kg à l'entier supérieur.
- Quantité de verrerie avec réserve : effectif concerné × 1,10, puis arrondi à l'unité supérieure.

Points de vigilance & attentes du jury

- Faire apparaître les opérations, les unités et les arrondis dans les DR 1 et DR 2.
- À la réception, comparer les quantités, contrôler l'état et l'intégrité, puis inscrire des réserves précises et datées.
- Appliquer les consignes internes de stockage et ne pas présenter leurs plages de température comme des valeurs réglementaires universelles.
- En cas de doute sur l'âge, demander une pièce d'identité et refuser l'alcool si la majorité n'est pas établie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les bouteilles nécessaires avec la marge de sécurité ?

Calculez le volume total servi, puis multipliez-le par 1,05. Divisez le volume obtenu par 75 cl, la contenance d'une bouteille, et arrondissez le nombre de bouteilles au nombre entier supérieur.

Q : Comment traiter la bouteille cassée et le carton humide à la réception ?

Isolez la zone et protégez les personnes et les denrées. Ramassez les débris avec le matériel prévu, jamais à mains nues, puis placez-les dans un contenant sécurisé. Triez le verre et le carton souillé selon les consignes locales.

Q : Quels documents réponses faut-il compléter et rendre ?

Complétez le DR 1 pour les questions 1.1 à 1.3, en faisant apparaître les opérations, les unités et les arrondis. Complétez le DR 2 pour la question 3.1. Les deux documents réponses sont à rendre avec la copie.

Q : Quelles consignes de stockage faut-il appliquer dans ce sujet ?

Les consignes internes prévoient une réserve entre 12 °C et 16 °C, à l'abri de la lumière directe et des vibrations. Les bouteilles à bouchon de liège destinées à une conservation prolongée sont couchées et les produits d'entretien restent séparés des boissons.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Réglementation et consommation responsable/2026/BP Sommelier - Réglementation et consommation responsable - 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.