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 E1 : ORGANISATION DES ACHATS ET DU SERVICE, PARTIE 1 : ÉTUDE DE CAS ÉCRITE

Coefficient : 2 Durée : 1 h 30

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

Composition de l'épreuve	Support
Partie 1 : Analyse des besoins et prévision des boissons (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Réception, réglementation et stockage (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Préparation du service et consommation responsable (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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
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 CAHIER DES CHARGES : HÔTEL-RESTAURANT LES VIGNES DU CANAL, NARBONNE (AUDE)

Vous êtes commis sommelier au restaurant Les Vignes du Canal. L'établissement organise un dîner de gala pour 120 convives, le 18 juin 2026. La prestation comprend un apéritif, un repas avec deux accords mets et vins, puis un café. Les commandes doivent être préparées à partir des données du dossier technique. Vous contrôlez également une livraison, proposez les mesures adaptées pour le stockage et le tri des déchets, puis préparez la mise en place d'un buffet.

Les consignes de l'établissement sont les suivantes : prévoir 5 % de bouteilles supplémentaires pour les vins servis au verre ou en bouteille, arrondir toute commande au contenant entier supérieur, respecter les consignes de sécurité alimentaire et ne jamais proposer de boissons alcooliques aux mineurs. Les boissons sans alcool doivent être visibles et accessibles au buffet. Les réponses sont à porter dans les documents réponse. Le barème total est de 20 points.

Partie 1 : Analyse des besoins et prévision des boissons (7 points)

Détermination des besoins et calculs de commande

Le dîner accueille 120 convives. Chaque convive reçoit 12 cl de crémant à l'apéritif. Au repas, 90 convives choisissent le vin blanc et 30 le vin rouge. Les quantités prévues sont de 10 cl de blanc et 12 cl de rouge par convive concerné. Appliquez la marge de sécurité de 5 % aux volumes de vins, puis arrondissez les nombres de bouteilles au contenant entier supérieur. Une bouteille contient 75 cl.

Le fournisseur facture le crémant 8,40 € HT la bouteille, le blanc 9,20 € HT et le rouge 10,50 € HT. Le taux de TVA applicable aux boissons alcooliques servies sur place est de 20 %. Pour le café, prévoir une dose de 7 g par convive et une marge de 10 %.

Prévision des boissons

Boisson	Convives concernés	Dose par convive	Contenance ou unité d'achat	Prix unitaire HT
Crémant	120	12 cl	75 cl	8,40 €
Vin blanc	90	10 cl	75 cl	9,20 €
Vin rouge	30	12 cl	75 cl	10,50 €
Café moulu	120	7 g	Paquet de 1 kg	Donnée non nécessaire

Données de service et de conditionnement fournies pour le cas.

1.1 (2 points) Calculez, pour chaque vin, le volume nécessaire après application de la marge de 5 %, puis le nombre de bouteilles de 75 cl à commander. Présentez les calculs et les arrondis dans le DR 1.

1.2 (2 points) Calculez le montant TTC des bouteilles de crémant à commander. Utilisez la relation : $\text{Prix TTC} = \text{Prix HT} \times 1{,}20$. Présentez le détail du calcul.

1.3 (1,5 point) 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.

1.4 (1,5 point) Le cahier des charges demande une offre sans alcool visible et accessible. 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.

Partie 2 : Réception, réglementation et stockage (7 points)

Contrôle de livraison, règles applicables et conditions de conservation

La livraison prévue comprend 24 bouteilles de crémant, 18 bouteilles de vin blanc et 8 bouteilles de vin rouge. À la réception, le bon de livraison mentionne 24 crémants, 18 blancs et 8 rouges. Le contrôle physique révèle 23 crémants, 18 blancs et 8 rouges ; une caisse de crémant présente un carton humide et une bouteille est cassée. Le fournisseur doit être informé des écarts et des dommages avant validation définitive de la réception.

Les conditions actuelles de la réserve sont décrites dans le DT 2. Les températures et conditions idéales données dans le dossier sont des consignes professionnelles propres à cet établissement et ne constituent pas des valeurs réglementaires universelles.

Constat de réception

Produit	Quantité sur le bon	Quantité constatée	État constaté
Crémant	24 bouteilles	23 bouteilles	1 bouteille cassée, carton humide
Vin blanc	18 bouteilles	18 bouteilles	Conforme
Vin rouge	8 bouteilles	8 bouteilles	Conforme

Écart entre bon de livraison et contrôle physique.

2.1 (2 points) 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.

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

2.3 (1,5 point) Le Code de la santé publique interdit de vendre ou d'offrir des boissons alcooliques à des mineurs. Indiquez la conduite professionnelle à tenir si un client paraît mineur et demande une boisson alcoolique. Précisez une modalité de vérification et une solution de remplacement adaptée.

2.4 (1,5 point) 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.

Partie 3 : Préparation du service et consommation responsable (6 points)

Mise en place, verrerie et prévention des risques liés au service

Le buffet d'accueil doit permettre le service du crémant, de deux boissons sans alcool et de l'eau. Le service du vin est effectué dans des verres adaptés, propres, sans odeur et contrôlés avant la mise en place. Les vins sont servis en quantités maîtrisées et le client peut demander une boisson sans alcool ou de l'eau à tout moment.

Pour le dimensionnement de la verrerie, prévoir un verre par convive pour l'apéritif, puis un verre à vin blanc et un verre à vin rouge par convive concerné. Ajouter 10 % de réserve et arrondir chaque résultat à l'unité supérieure.

Données de verrerie pour la mise en place

Type de verre	Effectif concerné	Marge de réserve
Flûte	120	10 %
Verre à vin blanc	90	10 %
Verre à vin rouge	30	10 %

Effectifs et marge de réserve à appliquer.

3.1 (2 points) Calculez le nombre de flûtes, de verres à vin blanc et de verres à vin rouge à installer, réserve de 10 % comprise. Inscrivez les résultats dans le DR 2.

3.2 (2 points) Proposez une organisation du buffet permettant de distinguer clairement boissons alcooliques et boissons sans alcool. Citez deux mesures concrètes de présentation ou de signalétique.

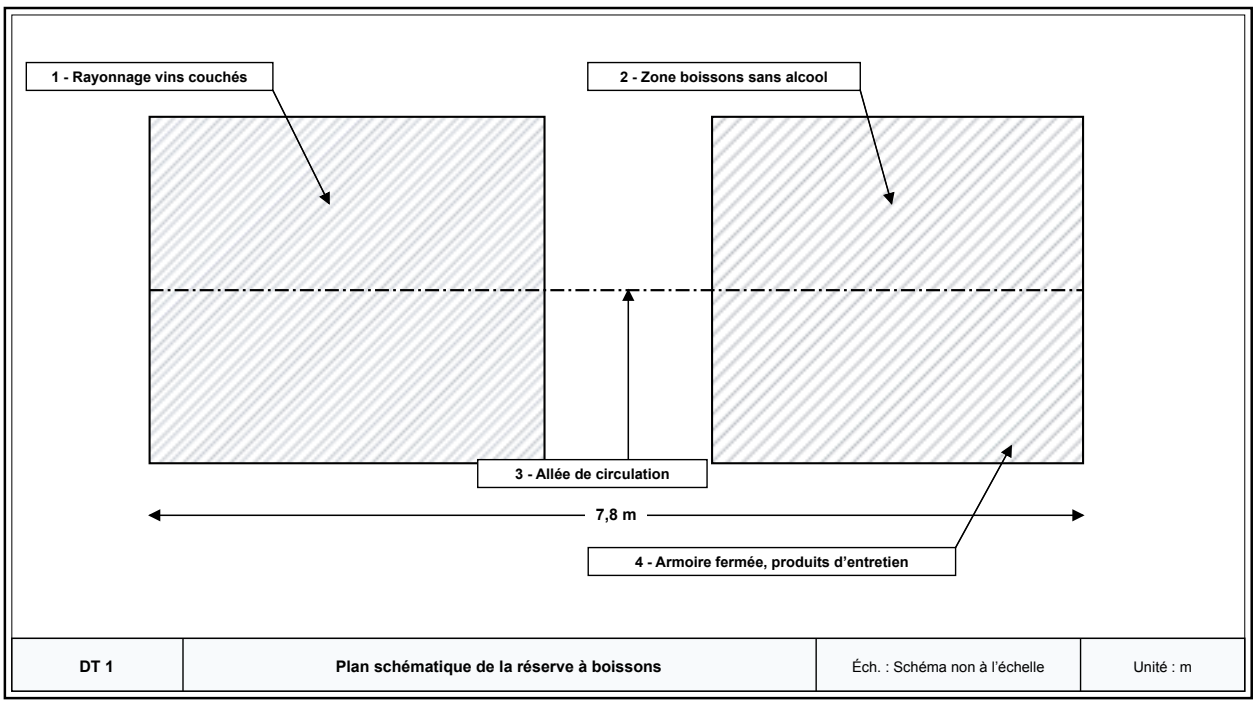
3.3 (2 points) Énoncez quatre pratiques professionnelles contribuant à un service responsable et sûr : deux concernant la prévention d'une consommation excessive ou l'accompagnement du client, et deux concernant l'hygiène et la sécurité du service.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN SIMPLIFIÉ DE LA RÉSERVE ET REPÉRAGE DES ZONES DE STOCKAGE

Le plan est schématique et n'est pas à l'échelle. Les bouteilles doivent être protégées de la lumière directe, des vibrations et des variations brutales de température. Les bouteilles à bouchon de liège destinées à une conservation prolongée sont stockées couchées. Les produits de nettoyage sont rangés séparément des boissons et des denrées. La circulation doit rester dégagée.



Repères 1 à 4 : zones de stockage et de circulation.

DT 2 : RELEVÉ DES CONDITIONS DE STOCKAGE

Consignes internes de l'établissement : réserve des vins maintenue entre 12 °C et 16 °C, à l'abri de la lumière directe et des vibrations ; humidité relative visée entre 60 % et 75 % pour les bouteilles à bouchon de liège conservées couchées. Les produits de nettoyage doivent rester dans leur armoire dédiée, séparés des boissons. La réception des produits alimentaires et boissons doit permettre leur contrôle de quantité, d'état et de conformité avant rangement.

État observé et consignes de stockage

Point contrôlé	État observé	Consigne interne
Température de la réserve	21 °C	12 °C à 16 °C
Éclairage	Soleil direct sur le rayonnage	À l'abri de la lumière directe
Bouteilles à bouchon de liège	Stockées debout	Stockées couchées pour conservation prolongée
Produits d'entretien	Cartons posés près des bouteilles	Armoire fermée, zone séparée
Vibrations	Rayonnage contre un compresseur en fonctionnement	Éloignement des sources de vibrations

Les plages de température et d'humidité sont les consignes internes de l'établissement.

DT 3 : RÈGLES DE CONTRÔLE, D'HYGIÈNE ET DE TRI APPLICABLES AU CAS

À la réception, comparer la livraison au bon de commande et au bon de livraison, vérifier les quantités, l'état des emballages et l'intégrité des produits. Toute réserve doit être précise, datée et signalée au responsable ; les documents ne sont pas validés comme conformes avant traitement de l'écart. Pour les déchets, appliquer les consignes de tri de la collectivité et celles du site. Au restaurant Les Vignes du Canal, le verre d'emballage est déposé dans le bac dédié ; les déchets résiduels souillés sont déposés dans le bac des déchets non recyclables. Une bouteille cassée est isolée et ses débris sont ramassés avec le matériel prévu, jamais à mains nues. Les obligations de sécurité et d'hygiène au travail s'appliquent pendant ces opérations.

Le Code de la santé publique, article L. 3342-1, interdit la vente ou l'offre de boissons alcooliques à des mineurs. En cas de doute sur l'âge du client, demander une pièce d'identité avant toute vente ou service d'alcool ; en l'absence de justification de majorité, refuser le service d'alcool et proposer une boisson sans alcool.

Aide au contrôle de réception et au tri

Situation	Action attendue	Destination ou suivi
Écart de quantité	Compter, consigner l'écart précisément, prévenir le responsable	Réserve sur le bon et contact fournisseur
Produit cassé	Isoler la zone, porter les équipements adaptés, ramasser avec le matériel prévu	Débris dans un contenant sécurisé, puis filière verre selon consigne locale
Carton souillé non recyclable	Séparer du verre propre	Bac des déchets non recyclables
Client d'âge incertain demandant de l'alcool	Demander une pièce d'identité ; ne pas servir si la majorité n'est pas établie	Proposer une boisson sans alcool

Consignes propres à l'établissement et règles applicables.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 1.1 à 1.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter directement les tableaux. Faire apparaître les opérations, les unités et les arrondis. Les volumes sont calculés avant arrondi du nombre de bouteilles.

Prévision de commande des vins

Vin	Volume avant marge	Volume après marge	Nombre de bouteilles
Crémant	.....	.....	.....
Vin blanc	.....	.....	.....
Vin rouge	.....	.....	.....

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.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : Question 3.1 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter le tableau en indiquant le calcul du nombre de verres à prévoir, réserve de 10 % comprise. Arrondir chaque résultat à l'unité supérieure.

Prévision de verrerie pour le buffet

Type de verre	Effectif	Calcul avec réserve	Quantité à installer
Flûte	120	.....	.....
Verre à vin blanc	90	.....	.....
Verre à vin rouge	30	.....	.....

Effectifs fournis dans l'énoncé.

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.