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

E1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve : Communication et commercialisation, unité U12

Session 2010 • Code sujet : **E1U12** • Durée : **40 minutes, dont 10 minutes de préparation** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Accueil, conseil et commercialisation des vins en accord avec un menu (4 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U12 - Communication - commercialisation/2010/BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Accueil, conseil et commercialisation des vins en accord avec un menu

Dans un restaurant de bon standing, le candidat incarne le responsable sommelier et conseille un client à partir d'un menu, d'un contexte et d'un budget tirés au sort. Les cartes des mets et des vins servent de supports pour présenter l'offre, découvrir les attentes, argumenter les propositions et accompagner le choix du client.

Anniversaire de mariage, 10 personnes

Question Sujet n° 1. En tant que responsable sommelier d'un restaurant de bon standing en région Provence, conseillez un couple qui reçoit 10 personnes pour son anniversaire de mariage. À partir du menu gastronomique régional à 120 euros, accueillez le client, présentez les supports de vente, renseignez-vous sur ses désirs, puis choisissez et argumentez un vin par plat en variant les régions françaises. Aidez le client dans ses choix. Le budget boissons est illimité.

Accueillez le couple, félicitez-le et présentez le menu et la carte. Demandez les préférences, les éventuelles allergies et le rythme souhaité. Pour dix personnes, proposez des portions au verre adaptées, en expliquant brièvement chaque accord et en faisant valider la progression.

Plat	Vin proposé	Prix carte
Saint-Jacques	Champagne brut Duval-Leroy, 10 cl	8 €
Foie gras	Gewurztraminer vendanges tardives Hugel, 8 cl	11 €
Bar rôti	Côtes de Provence Clarendon, bouteille	28 €
Bonbon de chèvre	Pouilly-Fumé Les Griottes, 37,5 cl	23 €
Pigeon	Crozes-Hermitage Domaine Combier, 10 cl	6 €
Crème légère	Banyuls-L'Étoile, 8 cl	12 €
Petits fours et chocolats	Banyuls-L'Étoile, 8 cl	12 €

La proposition fait voyager de la Champagne à l'Alsace, la Provence, la Loire et la vallée du Rhône. Le Banyuls accompagne les notes épicées et chocolatées de fin de repas.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Parcours : Champagne, Alsace, Provence, Loire, vallée du Rhône, puis Banyuls pour la fin de repas. Un accord est proposé pour chaque service.

Repas de famille dominical, 4 couverts

Question Sujet n° 2. En tant que responsable sommelier d'un restaurant de bon standing dans le Sud-Ouest, conseillez un client pour un repas de famille dominical de quatre couverts. À partir du menu gastronomique régional à 100 euros, accueillez le client, présentez les supports de vente, renseignez-vous sur ses désirs, argumentez vos propositions de vins et aidez-le à choisir en respectant le budget boissons de 30 euros par personne.

Accueillez le client, présentez les cartes et demandez ses préférences. Pour quatre personnes, cette sélection associe un vin doux au foie gras et aux pruneaux, un blanc au chèvre et un rouge aux viandes. Les prix des bouteilles sont ceux de la carte.

Service	Accord proposé	Calcul	Total
Foie gras et pruneaux	Rivesaltes ambré, 8 cl par personne	4 × 7 €	28 €
Chèvre chaud	Picpoul-de-Pinet, 1 bouteille	1 × 28 €	28 €
Caneton et chateaubriand	Moulin-à-Vent, 1 bouteille	1 × 32 €	32 €
Total boissons	22 € par personne	Budget : 4 × 30 €	88 € / 120 €

Faites confirmer les préférences et proposez le service des vins dans l'ordre des plats.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Total boissons : 88 €, soit 22 € par personne. Le budget maximal de 120 € est respecté.

Retrouvailles entre amis, 3 couverts

Question Sujet n° 3. En tant que responsable sommelier d'un restaurant de bon standing dans la région de la vallée de la Loire, conseillez un client pour des retrouvailles entre amis à trois couverts. À partir du menu gastronomique régional à 80 euros, accueillez le client, présentez les supports de vente, renseignez-vous sur ses désirs, argumentez vos propositions de vins et aidez-le à choisir en tenant compte du budget boissons de 40 euros par personne.

Accueillez les convives, présentez les cartes et demandez leurs goûts. Vérifiez la composition des cocktails maison; s'ils le souhaitent, proposez à la place un Champagne brut au verre. Cette sélection privilégie la Loire pour les plats et respecte le plafond de 120 € pour trois personnes.

Service	Accord et format	Calcul	Total
Premier service	Champagne brut, 3 verres de 10 cl	3 × 8 €	24 €
Salades, brochet, anguilles et chèvre	Muscadet, 1 bouteille	1 × 32 €	32 €
Veau et gigots d'agneau	Reuilly rouge, 1 bouteille	1 × 29 €	29 €
Crêpes belle Angevine	Rivesaltes ambré, 3 verres de 8 cl	3 × 7 €	21 €
Total boissons	35,33 € par personne	Budget : 3 × 40 €	106 € / 120 €

Le Muscadet accompagne les mets délicats; le rouge convient aux viandes. Le Rivesaltes prolonge les notes fruitées du dessert.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Total conseillé : 106 €, soit 35,33 € par personne. Le budget maximal de 120 € est respecté.

Repas de famille en région champenoise, 5 couverts

Question Sujet n° 4. En tant que responsable sommelier d'un restaurant de bon standing en région champenoise, conseillez un client pour un repas de famille de cinq couverts. À partir du menu gastronomique régional à 60 euros, accueillez le client, présentez les supports de vente, renseignez-vous sur ses désirs, argumentez vos propositions de vins et aidez-le à choisir. Pour le premier service, le client choisit un V.D.L. ou un cocktail à base de vin effervescent. Respectez le budget boissons de 30 euros par personne.

Accueillez la famille, présentez les cartes et demandez ses préférences. Pour le premier service, le client choisit un vin de liqueur : retenez le Rivesaltes ambré proposé au verre. Servez ensuite le Champagne brut avec les huîtres et le sabayon. La sélection respecte le plafond de 150 € pour cinq personnes.

Service	Accord et format	Calcul	Total
Premier service, V.D.L.	Rivesaltes ambré, 5 verres de 8 cl	5 × 7 €	35 €
Huîtres et sabayon	Champagne brut, 5 verres de 10 cl	5 × 8 €	40 €
Pieds de porc et trio de fromages	Moulin-à-Vent, 1 bouteille	1 × 32 €	32 €
Crème brûlée aux framboises	Rivesaltes ambré, 5 verres de 8 cl	5 × 7 €	35 €
Total boissons	28,40 € par personne	Budget : 5 × 30 €	142 € / 150 €

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Total boissons : 142 €, soit 28,40 € par personne. Le budget maximal de 150 € est respecté.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de communication et commercialisation du BP Sommelier, session 2010, code E1U12, durée 40 minutes dont 10 de préparation, coefficient 2. Le candidat tire au sort l'un de quatre contextes et menus, puis conseille un client à l'aide des cartes des vins et des mets. L'épreuve mobilise l'accueil, l'écoute, l'argumentation commerciale et la sélection de vins adaptée aux plats, aux souhaits et au budget.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Relier les caractéristiques des vins proposés aux plats et à la progression du menu pour construire des accords cohérents.
- Découvrir les attentes du client par des questions et écouter ses réponses avant de formuler des propositions.
- Adapter le conseil au nombre de convives, au contexte du repas et au budget boissons indiqué.
- Présenter les cartes des vins et des mets, argumenter les propositions et accompagner le client dans son choix.

Points de vigilance & attentes du jury

- Utiliser les 10 minutes de préparation pour repérer le menu, le contexte, le nombre de couverts et le budget.
- Vérifier les contraintes propres au sujet tiré au sort, notamment le budget par personne ou le choix de boisson initial.
- Ne pas se limiter à citer des vins : justifier les propositions par rapport aux plats et aux attentes exprimées.
- Accueillir le client, présenter les supports de vente et maintenir un échange professionnel et attentif.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment préparer rapidement mes propositions d'accords mets et vins ?

Repérez la progression du menu et les caractéristiques de chaque plat. Consultez la carte des vins, sélectionnez des propositions adaptées, puis préparez une justification simple pour chacune, en tenant compte du contexte et du budget.

Q : Que faire si les préférences du client ne sont pas précisées dans le sujet ?

Interrogez le client sur ses goûts, ses habitudes et ses souhaits pour le repas. Écoutez ses réponses, reformulez ses attentes si nécessaire, puis adaptez vos conseils au lieu de proposer immédiatement une sélection figée.

Q : Comment gérer le temps de l'épreuve ?

L'épreuve dure 40 minutes, dont 10 minutes de préparation. Pendant la préparation, repérez les plats, le contexte, le nombre de convives et le budget. Gardez ensuite du temps pour accueillir, questionner, argumenter et accompagner le choix.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé ou des critères chiffrés de notation ?

Aucun barème détaillé n'est imprimé dans les pages du sujet. Les consignes précisent la durée et le coefficient, et demandent d'accueillir le client, présenter les supports, s'enquérir de ses désirs, argumenter, conseiller et l'aider dans ses choix.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U12 - Communication - commercialisation/2010/BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - Session 2010 - 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.