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

Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - Session 2013

Correction de l'Épreuve : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

Matière : Pratique professionnelle

Session : 2013

Durée : 40 mn

Coefficient : 2

Unité : U12

Correction de la carte des mets

La carte des mets présente une sélection d'entrées, de poissons, de viandes, de fromages et de desserts. Les prix sont indiqués à côté de chaque plat. La section suivante détaille les informations pertinentes et les recommandations.

Entrées

- **Sabayon d’huîtres de Belon aux épinards :** 27,00 €
- **Asperges blanches d’Alsace en vinaigrette au foie de canard caramélisé :** 35,00 €
- **Raviolis de St-Jacques aux courgettes et fleurs de thym :** 32,00 €
- **Soupe de poissons parfumée à la rouille et croûtons dorés :** 24,00 €
- **Cassolette d’escargots de Bourgogne au beurre d’ail (x 12) :** 28,00 €
- **Salade tiède de homard rôti à l’aneth et sa sauce à la roquette :** 36,00 €
- **Fondue de légumes poêlés au cerfeuil et aux grenouilles :** 19,00 €
- **Terrine de lièvre, chutney de figues et raisins Muscat :** 22,00 €

Poissons

- **Darne de saumon frais grillé maître d’hôtel :** 30,00 €
- **Filets de daurade à la crème d’échalote au vin de Bellet :** 38,00 €
- **Turbot rôti au curry (2 personnes) :** 70,00 €
- **Coquilles St-Jacques poêlées, aux endives et aux zestes de citron vert :** 42,00 €
- **Goujonnettes de sole vapeur à la mousseline d’huîtres et bigorneaux :** 33,00 €

Viandes

- **Rognon et foie de veau aux copeaux de bacon, oignons grelots :** 36,00 €
- **Pièce de bœuf du Charolais à la moelle, sauce beaujolaise :** 50,00 €
- **Pigeon au caramel d’épices :** 40,00 €
- **Selle d’agneau en croûte d’herbes (2 personnes) :** 80,00 €
- **Côte de veau poêlée aux endives meunières :** 48,00 €

Fromages

- **Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes :** 28,00 €
- **Faisselle de Rians à la crème, nougatine de sucre candi et noix :** 18,00 €
- **Fondue de jeune Salers en croûte poivrée :** 22,00 €
- **Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs :** 24,00 €

Desserts

- **Poêlée de fraises et framboises aux noix de cajou et glace vanille :** 36,00 €
- **Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais :** 32,00 €
- **Savarin Amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat :** 28,00 €
- **Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits :** 24,00 €
- **Mille-feuilles aux pommes, à la crème de pistaches et de fraises :** 20,00 €
- **Tarte Tatin aux mangues et son sorbet aux fruits exotiques :** 25,00 €
- **Cannelloni de chocolat amer à la glace de crème brûlée :** 28,00 €
- **Brioche caramélisée à la bière, glace à la bière :** 23,00 €

Analyse de la carte des mets

Cette carte propose une gamme riche et variée de plats, respectant des standards gastronomiques élevés. Les prix sont alignés sur la qualité des ingrédients et des préparations. Il est essentiel pour un sommelier d'avoir une compréhension approfondie de ces mets pour conseiller les clients sur le choix des vins qui accompagneraient les plats.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Pendant l'épreuve, assurez-vous de lire attentivement chaque question pour éviter les erreurs. Ne passez pas trop de temps sur une question difficile.
- **Types de raisonnements :** Apprenez à établir des relations entre les mets et les vins afin de donner des recommandations pertinentes.
- **Pièges fréquents :** Faites attention aux détails dans les descriptions des plats, cela peut influencer le choix du vin. Ne négligez pas les accompagnements.
- **Formules clés :** Rappelez-vous des harmonies classiques (par exemple, le blanc avec le poisson et le rouge avec la viande) mais n'hésitez pas à innover.
- **Présentation des résultats :** Structurez vos réponses avec clarté et justifiez vos recommandations avec des arguments concrets.

Cette correction vise à donner une vision détaillée des plats présentés ainsi que des conseils essentiels à la réussite des candidats à cette épreuve.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.