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

SUJET N°1

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans le restaurant gastronomique d'un palace, proposer des vins en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner un menu d'exception qui sera servi durant la semaine du salon de l'automobile.

Menu gastronomique à 300 euros

Fraîcheur de tomates et pastèques à l'huile d'olive vierge et menthe verte

---

Œuf de poule bio au manioc truffé et jus de fruits de la passion

---

Tartare de pêche locale marbré aux agrumes
Sésame et fleurs sauvages

Lièvre à la royale, épaule confite
Cappuccino de pommes de terre au cacao
Tartare de truffes

Boîte chaude de Mont d'Or
Caramel aux noisettes et sucrine à l'huile de noix

Cristallins de ganache au chocolat grand cru
Fenouil en pâte et crème glacée au cassis

Remarque : s'il y a lieu, le/la candidat/e pourra questionner le jury sur la composition des plats.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles durant la semaine.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

SUJET N°2

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans un restaurant parisien, proposer des vins en précisant les millésimes et les noms des propriétaires qui pourront accompagner ce menu. Nous sommes en hiver, les clients sont au nombre de six, au déjeuner.

Menu à 240 euros

Crème d'oursin à l'aneth
Fine gelée de clémentine corse

Ravioles aux escargots de Bourgogne
Baby carottes au basilic, févettes à l'oignon et champignons au parmesan

---

Langoustines grillées, socca crémeuse
Citron et sauce américaine

Perdreau « pattes grises » rôti en feuille de vigne
Purée d'oranges épicées, endives syrah
Jus aux dattes fraîches

Brie crémeux aux truffes noires
Duo de roquette et mâche

Figues gorgées d'une douceur de brebis aux pignons et miel
Croustillant au yuzu, jus au porto et sorbet de figue

Remarque : s'il y a lieu, le/la candidat/e pourra questionner le jury sur la composition des plats.

Le budget réservé aux boissons est de 50 euros par personne.

2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles.

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans un restaurant étoilé, proposer un vin pour chacun des plats en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Les clients, au nombre de six, ne veulent déguster que des vins de la Côte de Beaune et souhaitent découvrir plusieurs millésimes.

Menu gastronomique à 160 euros

Blinis de haddock et coques marinés à l'oseille
Cubes de Granny Smith et céleri

Têtes de cèpes rôties, ail doré et piquillos,
Pied creusé garni de béchamel légère au chorizo

Filet de sole à la sauce crustacés
Petits artichauts moussés à l'orange

Chevreuil de chasse de Sologne, côte rôtie au céleri
Sauce poivrade, émulsion au Gevrey-Chambertin

Roquefort et poire froide

Tarte viennoise
Chocolat gianduja et amaretto

Remarque : s'il y a lieu, le/la candidat/e pourra questionner le jury sur la composition des plats.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

SUJET N°4

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans un restaurant parisien, proposer des vins en précisant les millésimes et les noms des propriétaires qui pourront accompagner ce menu. Nous sommes en hiver, les clients sont au nombre de six, au déjeuner.

Menu à 100 euros

Foie gras poêlé et laqué
Jus légèrement réglissé, fraises et basilic

Cabillaud en filet, bouillon mousseux à la sauce ananas
Brandade légère aux raisins blonds

Pigeonneau rôti au jus caramélisé
Légumes rafraîchis à la verveine

Trio de notre fromager affineur

Soupe de pêches de pays
Groseilles et sorbet à la faisselle

Remarque : s'il y a lieu, le/la candidat/e pourra questionner le jury sur la composition des plats.

Le budget réservé aux boissons est de 50 euros par personne.

2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.