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 2017

Correction du sujet d'examen

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Matière : Commercialisation

Session : 2017

Durée : 40 minutes

Coefficient : 2

Correction de la carte des mets

Cette carte des mets présente différentes catégories de plats : entrées, poissons, viandes, fromages et desserts, avec une indication des prix. La correction suivante analyse et détaille chaque catégorie.

1. Entrées

Les entrées sont listées avec leurs prix respectifs. Les étudiants doivent connaître les plats ainsi que leurs ingrédients principaux. Voici les plats notés et leurs prix :

- Saint-Jacques en deux services : 52,00 €
- Tête de veau rôtie, grosse langoustine frite : 49,00 €
- L’œuf « dit parfait » : 42,00 €
- Foie gras : 32,00 €
- Escargots de Bourgogne : 32,00 €
- Saumon fumé « maison » : 24,00 €
- Cannelloni de Saint-Jacques : 28,00 €
- Salpicon de cèpes et jambon ibérique : 24,00 €

Les étudiants doivent être capables de décrire chaque plat, ses accompagnements et le type de vin approprié, ce qui pourrait être noté.

2. Poissons

Cette section propose des plats de poissons, tous préparés avec des techniques précises :

- Bar de ligne cuit à 48° : 70,00 €
- Gros cabillaud de ligne : 36,00 €
- Saint-Pierre cuit à l'unilatérale : 54,00 €
- Raviole ouverte de homard : 49,00 €
- Blanc de turbot poché : 44,00 €

Les étudiants doivent mentionner les méthodes de cuisson utilisées ainsi que les garnitures servi avec chaque plat.

3. Viandes

Les plats de viande sont variés et reflètent des techniques culinaires spécifiques :

- Filet de bœuf « rubia gallega » : 68,00 €
- Pigeon du Louhannais : 42,00 €
- Noisette de chevreuil : 49,00 €
- Côte de veau : 55,00 €
- Volaille de pâturage : 51,00 €

Les étudiants doivent être capables d'expliquer les particularités de chaque type de viande et les techniques de préparation.

4. Fromages

La catégorie fromages inclut :

- Chèvre frais, poivron confit : 18,00 €
- Mont d’Or en chaud et froid : 19,00 €
- Époisses affiné au marc de Bourgogne : 24,00 €
- Bleu de Sassenage : 28,00 €

Il est important de comprendre les accords met-fromages et les vins qui pourraient accompagner ces fromages.

5. Desserts

Enfin, les desserts qui concluent le repas :

- Gâteau au chocolat manjari : 42,00 €
- Baba au rhum : 18,00 €
- Ananas Victoria rôti : 20,00 €
- Sphère croquante chocolat et café : 22,00 €
- Soufflé chaud au Grand Marnier : 30,00 €
- Poire rôtie : 32,00 €
- Savarin amaretto : 28,00 €
- Crème renversée à la vanille : 24,00 €

Les étudiants doivent aborder les techniques de pâtisserie ainsi que l’art de finir un repas avec des douceurs.

Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps :** N'hésitez pas à allouer un certain temps à chaque section de la carte pour ne pas perdre de temps sur des éléments moins notables.
- **Types de raisonnements :** Attachez-vous à réguler votre présentation en mettant d'abord en avant les plats les plus chers ou d’exception.
- **Pièges fréquents :** Vérifiez toujours que les ingrédients des plats à prix élevé soient bien décrits avec leur valeur ajoutée.
- **Formules clés :** Rappelez-vous que lors de la description des accords mets et vins, un choix pertinent peut faire toute la différence.
- **Présentation des résultats :** Formulez vos réponses de façon claire et concise, tout en veillant à respecter le vocabulaire de la gastronomie.

© 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.