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 : Sommelier dans un palace, vous devez proposer des vins, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner ce menu de prestige.

Menu gastronomique à 150 euros

Clafoutis aux truffes et pomme de terre fumée

Demi homard bleu et royale de foie gras,
jeunes pousses

Filet de turbot poché en écailles de racine,
vinaigrette au jus de légumes

Dos de biche cuit au poêlon sauce grand veneur,
mousseline de panais

Brillat-Savarin aux truffes d'été,
petite salade de mâche

Mignardises

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

Le budget réservé aux boissons est illimité.

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2011	Page 1/4
Sous-épreuve : Communication et commercialisation Unité : U12	Durée : 40 mn	Coef. : 2

SUJET N°2

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte : Sommelier dans un restaurant parisien, vous devez 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 55 euros

Saumon fumé d'Écosse et lentilles vertes en Salade,
réduction de Balsamique et fleur de câpres

Caille désossée rôtie, son jus au naturel,
poêlée de champignons et pomme Darphin

Symphonie aux trois chocolats,
glace vanille

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

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte : Sommelier dans un restaurant étoilé, vous devez 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 le Côte de Nuits et souhaitent découvrir plusieurs millésimes.

Menu gastronomique à 160 euros

Les Amusettes

Homard rôti servi « crépitant »
aux radis et vinaigre de Xérès

Filet de chevreuil rôti,
choux-figues confites

Cantal au lait de Salers

Plaque fine de chocolat et pralin,
sorbet cacao
tasse de chocolat

Petits fours et confiseries

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

Le budget réservé aux boissons est illimité.

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

SUJET N°4

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte : Sommelier dans un restaurant de la région d'Angers, vous devez 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 55 euros

Sandre sauvage de Loire
sur une purée de topinambours
à la truffe noire

Suprême de perdreaux,
tatin de pomme au foie gras poêlé petit chou aux trompettes
et jus corsé aux baies roses

Plateau de fromages affinés

Déclinaison autour de la mangue et du fruit de la passion,
parfum de gingembre et sorbet cacao

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

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.