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

Brevet professionnel Sommelier - Épreuve E3, connaissance des vignobles et technologie professionnelle

Session 2011 • Code sujet : **BPSOMU321102** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la carte des vins** (1 question) — **Page 3**
2. **Technologie professionnelle** (6 questions) — **Page 7**
3. **Œnologie** (7 questions) — **Page 11**
4. **Connaissance des autres boissons** (4 questions) — **Page 16**
5. **Législation** (7 questions) — **Page 19**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 23**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2011/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des vins

Vous êtes sommelier au restaurant « Le Val d'Adour », à Maubourguet, dans les Hautes-Pyrénées, où la clientèle locale et touristique fréquente l'établissement en saison estivale. Le propriétaire vous demande de vérifier le classement régional des vins de la carte et d'inscrire les corrections nécessaires ou « RAS ».

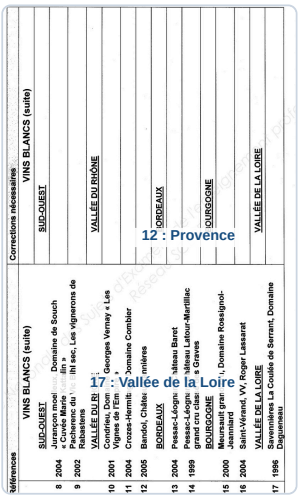
Question 1. Vérifier, pour chaque référence des cartes de vins blancs et rouges, si le vin est classé dans la bonne région. Indiquer toute correction nécessaire dans la colonne prévue ou inscrire « RAS » si le classement est correct.

Les références sont regroupées selon leur région actuelle. Trois classements sont erronés : les références 12, 17 et 18. Inscrire les corrections dans la colonne prévue et « RAS » pour toutes les autres.

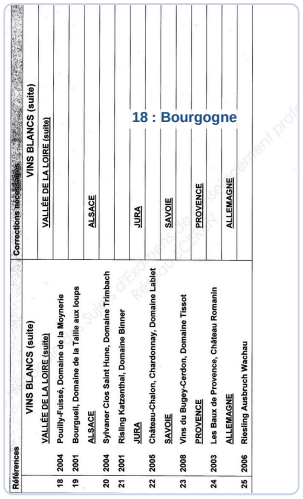
Réf.	Classement indiqué	Réponse
1	Champagne	RAS
2	Champagne	RAS
3	Champagne	RAS
4	Champagne	RAS
5	Languedoc-Roussillon	RAS
6	Languedoc-Roussillon	RAS
7	Languedoc-Roussillon	RAS
8	Sud-Ouest	RAS
9	Sud-Ouest	RAS
10	Vallée du Rhône	RAS
11	Vallée du Rhône	RAS
12	Vallée du Rhône	Provence
13	Bordeaux	RAS
14	Bordeaux	RAS
15	Bourgogne	RAS
16	Bourgogne	RAS
17	Bourgogne	Vallée de la Loire
18	Vallée de la Loire	Bourgogne
19	Vallée de la Loire	RAS
20	Alsace	RAS
21	Alsace	RAS
22	Jura	RAS
23	Savoie	RAS
24	Provence	RAS
25	Alsace	RAS
26	Languedoc-Roussillon	RAS
27	Languedoc-Roussillon	RAS
28	Languedoc-Roussillon	RAS
29	Languedoc-Roussillon	RAS

Réf.	Classement indiqué	Réponse
30	Languedoc-Roussillon	RAS
31	Vallée du Rhône	RAS
32	Vallée du Rhône	RAS
33	Vallée du Rhône	RAS
34	Bordeaux	RAS
35	Bordeaux	RAS
36	Bordeaux	RAS
37	Bourgogne	RAS
38	Bourgogne	RAS
39	Bourgogne	RAS
40	Bourgogne	RAS
41	Vallée de la Loire	RAS
42	Jura	RAS
43	Corse	RAS
44	Lorraine	RAS
45	Portugal	RAS

Corrections des références 12 et 17



Correction de la référence 18



Référence		VINS BLANCS (suite)
		VALLÉE DE LA LOIRE (suite)
18	2004	Pouilly-Fuissé, Domaine de la Moynerie
19	2001	Bourgueil, Domaine de la Taille aux loups
		ALSACE
20	2004	Sylvaner Clos Saint Hune, Domaine Trimbach
21	2001	Riesling Katzenthal, Domaine Binner
		JURA
22	2005	Château-Chalon, Chardonnay, Domaine Labiet
		SAVOIE
23	2009	Vins du Bugey-Cerdon, Domaine Tissot
		PROVENCE
24	2003	Les Baux de Provence, Château Romanin
		ALLEMAGNE
25	2006	Riesling Ausbruch Wachau

Correctionsincohérences

18 : Bourgogne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Corrections : réf. 12, Provence ; réf. 17, Vallée de la Loire ; réf. 18, Bourgogne. Toutes les autres : RAS.

2. Technologie professionnelle

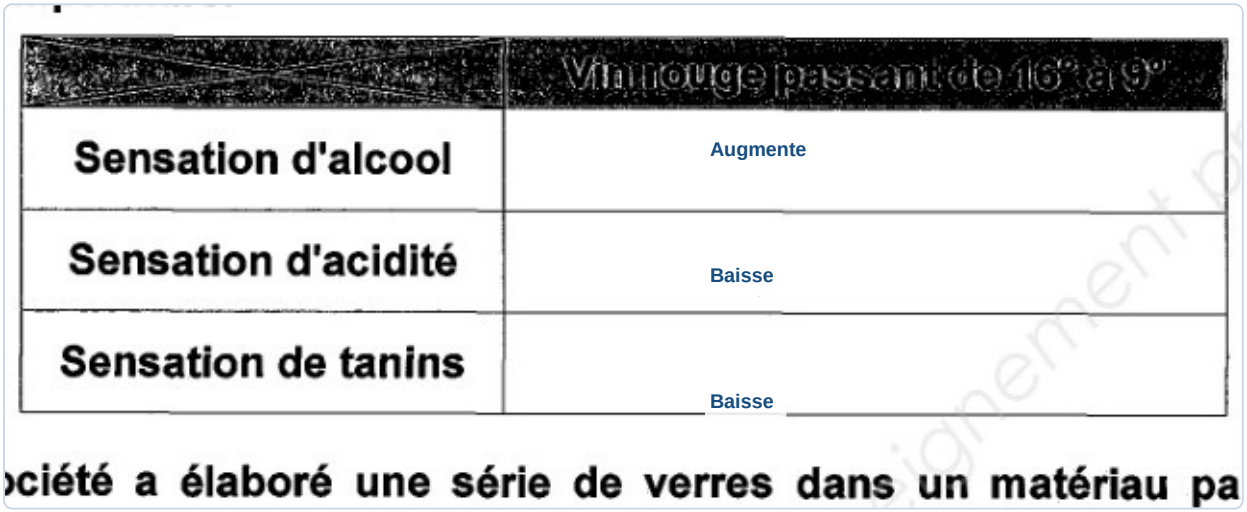
Le propriétaire du restaurant « Le Val d'Adour » vous soumet une série de questions de technologie professionnelle. Elles portent sur l'équilibre des vins, les millésimes, les appellations, les sigles et les sauces.

Question 2.1. Pour un vin rouge dont la température passe de 16 °C à 19 °C, indiquer si la sensation d'alcool, la sensation d'acidité et la sensation de tanins baisse ou augmente.

Le passage de 16 °C à 19 °C rend l'alcool plus perceptible et atténue la sensation de fraîcheur acide. Les tanins paraissent également moins agressifs lorsque le vin est servi plus chaud. Il s'agit d'une évolution de la perception en bouche, et non d'une modification de la composition du vin.

Sensation	Évolution
Alcool	Augmente
Acidité	Baisse
Tanins	Baisse

Tableau de l'équilibre complété

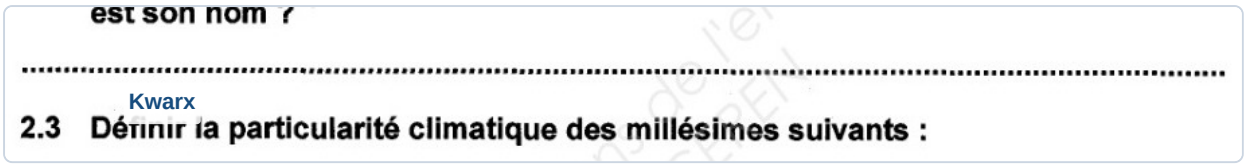


> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Alcool : augmente. Acidité : baisse. Tanins : baissent.

Question 2.2. Nommer le matériau utilisé pour fabriquer des verres qui résistent très bien aux chocs directs.

Le matériau demandé est le **Kwarx**, matériau verrier conçu pour les verres professionnels et reconnu pour sa forte résistance aux chocs directs. Il s'agit bien du nom du matériau, et non d'une forme de verre ou d'une catégorie générique comme le cristal. Cette réponse correspond à la caractéristique mise en avant dans la question.

Réponse à la question 2.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

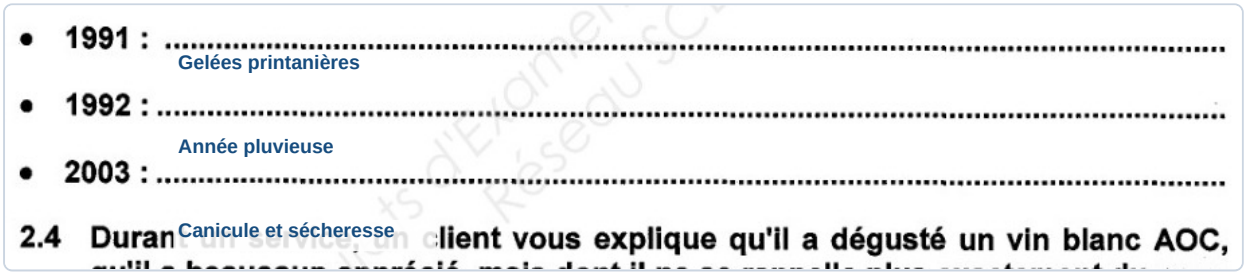
Kwarx.

Question 2.3. Définir la particularité climatique de chacun des millésimes 1991, 1992 et 2003.

Les particularités climatiques à retenir sont celles qui ont marqué la vigne et les vendanges durant ces trois années. Pour 1991, l'événement marquant est le gel de printemps. En 1992, les conditions pluvieuses ont perturbé la maturation et les vendanges. En 2003, la forte chaleur et la sécheresse ont caractérisé le millésime.

1. **1991 :** gelées printanières.
2. **1992 :** année pluvieuse.
3. **2003 :** canicule et sécheresse.

Millésimes complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

1991 : gelées printanières. 1992 : année pluvieuse. 2003 : canicule et sécheresse.

Question 2.4. Identifier le vin blanc AOC décrit par le client comme produit entre Vienne et Annonay et présenté dans une bouteille évoquant l'Alsace. Si ce vin ne figure pas exactement sur la carte, proposer une autre référence susceptible de le satisfaire.

Le vin recherché est un **Saint-Joseph blanc**, appellation du nord de la vallée du Rhône dont le vignoble s'étend entre le secteur de Vienne et celui d'Annonay. Si cette référence n'est pas à la carte, proposer un **Crozes-Hermitage blanc** est une alternative cohérente : cette AOC voisine offre également des blancs du Rhône, principalement issus de marsanne et de roussanne.

Réponse à la question 2.4

Saint-Joseph blanc ; à défaut, Crozes-Hermitage blanc

✓ RÉPONSE À RETENIR

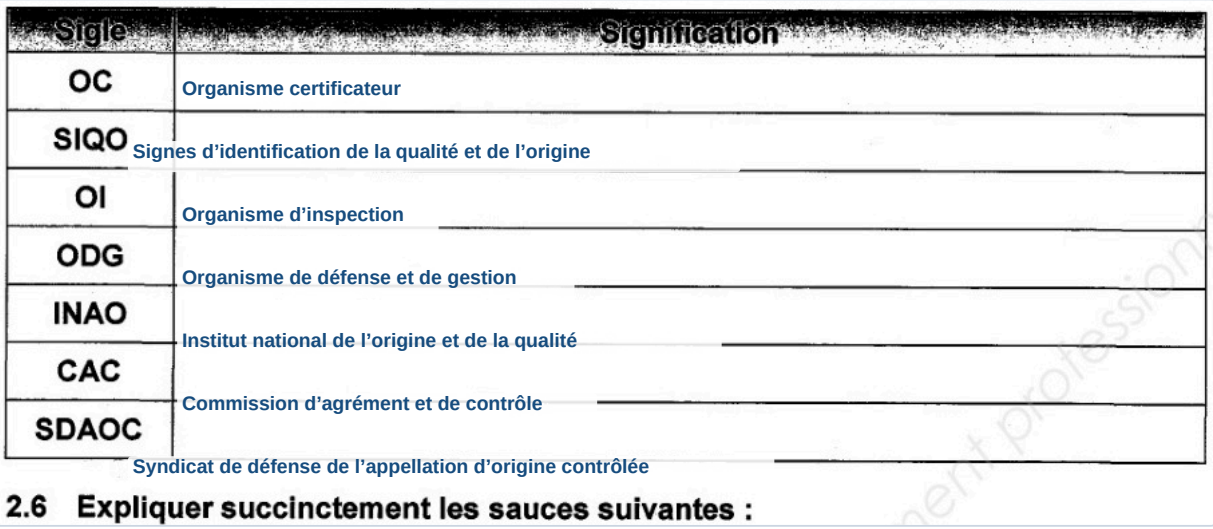
Saint-Joseph blanc. À défaut : Crozes-Hermitage blanc.

Question 2.5. Compléter le tableau en indiquant la signification des sigles OC, SIQO, OI, ODG, INAO, CAC et SDAOC.

Sigle	Signification
OC	Organisme certificateur
SIQO	Signes d'identification de la qualité et de l'origine
OI	Organisme d'inspection
ODG	Organisme de défense et de gestion
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
CAC	Commission d'agrément et de contrôle
SDAOC	Syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée

Les sigles désignent soit des organismes intervenant dans la certification et le contrôle, soit les signes officiels de qualité et d'origine.

Tableau des sigles complété



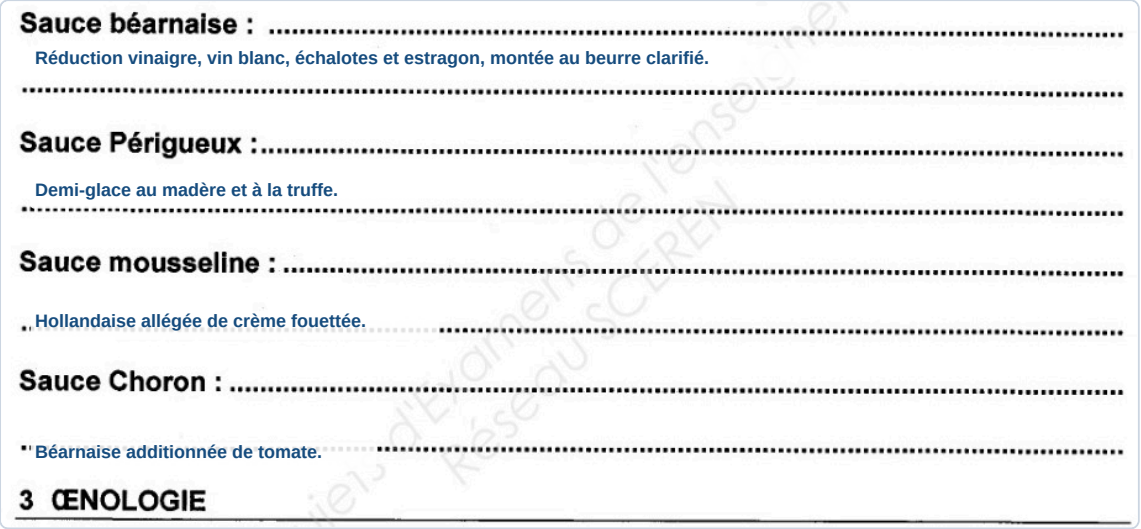
✓ RÉPONSE À RETENIR

OC : organisme certificateur ; SIQO : signes d'identification de la qualité et de l'origine ; OI : organisme d'inspection ; ODG : organisme de défense et de gestion ; INAO : Institut national de l'origine et de la qualité ; CAC : Commission d'agrément et de contrôle ; SDAOC : Syndicat de défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Question 2.6. Expliquer succinctement les sauces béarnaise, Périgueux, mousseline et Choron.

Chaque sauce se caractérise par sa base et son élément distinctif. La béarnaise est montée au beurre à partir d'une réduction au vinaigre, vin blanc, échalotes et estragon. La Périgueux est une sauce brune enrichie de madère et de truffe. La mousseline est une hollandaise additionnée de crème fouettée. La Choron est une béarnaise enrichie de tomate.

Sauces complétées


Sauce béarnaise : .....
Réduction vinaigre, vin blanc, échalotes et estragon, montée au beurre clarifié.
.....
Sauce Périgueux : .....
Demi-glace au madère et à la truffe.
.....
Sauce mousseline : .....
Hollandaise allégée de crème fouettée. .....
Sauce Choron : .....
Béarnaise additionnée de tomate. .....
3 ŒNOLOGIE

✓ RÉPONSE À RETENIR

Béarnaise : réduction à l'estragon montée au beurre. Périgueux : madère et truffe. Mousseline : hollandaise à la crème fouettée. Choron : béarnaise à la tomate.

3. Œnologie

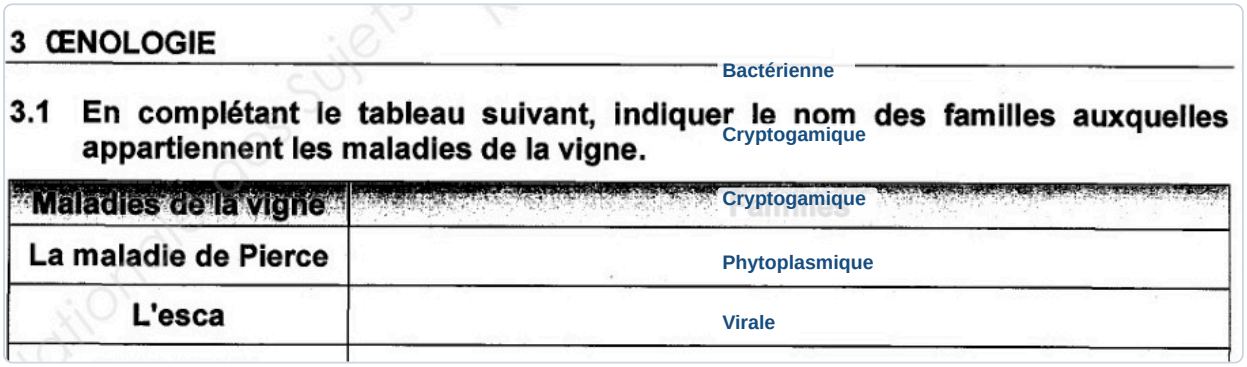
Cette partie évalue les connaissances sur les maladies de la vigne, la tonnellerie et les levures. Elle aborde aussi le mutage, des avancées associées à deux découvreurs, la vinification du rosé et des opérations de cave.

Question 3.1. Compléter le tableau en indiquant la famille à laquelle appartient chacune des maladies de la vigne suivantes : maladie de Pierce, esca, mildiou, flavescence dorée et court-noué.

Maladie	Famille
Maladie de Pierce	Bactérienne
Esca	Cryptogamique (fongique)
Mildiou	Cryptogamique (fongique)
Flavescence dorée	Phytoplasmique
Court-noué	Virale

La famille désigne ici la nature de l'agent responsable. La maladie de Pierce est causée par une bactérie, tandis que la flavescence dorée est due à un phytoplasme, agent distinct à indiquer précisément. L'esca et le mildiou sont des maladies fongiques, dites cryptogamiques. Le court-noué est une virose de la vigne.

Familles des maladies de la vigne


3 ŒNOLOGIE

3.1 En complétant le tableau suivant, indiquer le nom des familles auxquelles appartiennent les maladies de la vigne.

Maladies de la vigne	Familles
La maladie de Pierce	Bactérienne
L'esca	Cryptogamique
	Cryptogamique
	Phytoplasmique
	Virale

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pierce : bactérienne ; esca et mildiou : cryptogamiques ; flavescence dorée : phytoplasmique ; court-noué : virale.

Question 3.2. Définir les termes de tonnellerie suivants : merrain, douelle et cabestan.

1. **Merrain :** bois de chêne fendu dans le sens du fil, préparé pour fabriquer les douelles.
2. **Douelle :** pièce de bois profilée et cintrée qui, assemblée aux autres, forme la paroi du fût.
3. **Cabestan :** appareil à axe vertical servant à exercer une forte traction, notamment lors du serrage des cercles.

Ces trois termes décrivent des éléments différents de la fabrication du tonneau : le merrain est la matière première, la douelle constitue le fût et le cabestan fournit l'effort nécessaire au travail de tonnellerie.

Vocabulaire de tonnellerie

énoncés dans le tableau suivant.

Termes	Explications
Merrain	Bois fendu destiné aux douelles
Douelle	Latte formant la paroi du fût
Cabestan	Appareil de traction et de serrage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Merrain : bois fendu pour la tonnellerie ; douelle : élément de la paroi du fût ; cabestan : appareil de traction pour serrer les cercles.

Question 3.3. Indiquer quel élément, en plus du sucre et de l'oxygène, est nécessaire aux levures pour se multiplier.

Pour se multiplier, les levures ont besoin d'azote assimilable, en plus du sucre et de l'oxygène. Dans le moût, cet azote se trouve sous des formes utilisables par les levures, notamment l'azote ammoniacal et certains acides aminés. Il contribue à la fabrication de leurs protéines et de leurs constituants cellulaires. La réponse attendue est donc l'azote, plus précisément l'azote assimilable.

Besoin nutritif des levures

3.3 Afin de pouvoir se multiplier, les levures ont besoin de sucre, d'oxygène et d'un autre élément. Lequel ?

Azote assimilable

✓ RÉPONSE À RETENIR

Azote assimilable, notamment sous forme d'azote ammoniacal et d'acides aminés utilisables.

Question 3.4. Préciser à quel ou à quels moments de la vinification il est possible de réaliser un mutage, puis donner un exemple pour chaque cas.

1. **Avant la fermentation :** le mutage du moût empêche la fermentation de commencer. Exemple : le Pineau des Charentes.
2. **Pendant la fermentation :** l'ajout d'alcool arrête la fermentation alors qu'il reste des sucres. Exemple : un vin doux naturel, comme le Banyuls ou le Maury.

Le moment du mutage détermine le résultat recherché : il peut empêcher le départ de la fermentation ou interrompre une fermentation déjà engagée. Dans les deux cas, l'ajout d'alcool permet de conserver une part de sucres.

Moments possibles du mutage

3.4 Le mutage est une technique qui remonte au 13ème siècle. Préciser à quel(s) moment(s) de la vinification il est possible de « muter ».

Donner un exemple pour chaque cas.

Avant fermentation : Pineau des Charentes

Pendant fermentation : Banyuls ou Maury

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avant fermentation : Pineau des Charentes. Pendant fermentation : vin doux naturel, par exemple Banyuls ou Maury.

Question 3.5. Indiquer dans le tableau les avancées technologiques ou culturelles associées aux découvreurs Patrick Ducournau et Louis Pasteur.

Découvreur	Avancée associée
Patrick Ducournau	Développement de la micro-oxygénation du vin.
Louis Pasteur	Mise en évidence du rôle des levures dans la fermentation alcoolique et découverte de la pasteurisation.

La micro-oxygénation consiste à apporter au vin de petites quantités d'oxygène de manière contrôlée. Les travaux de Pasteur ont établi le rôle des micro-organismes dans la fermentation alcoolique et dans les altérations du vin. La pasteurisation, également associée à ses travaux, repose sur un traitement thermique destiné à limiter les micro-organismes indésirables.

Découvreurs et avancées

3.5 Dans le tableau suivant, indiquer les avancées technologiques ou culturales au regard de leur découvreur.

Micro-oxygénation

Découvreur	Avancées technologiques ou culturales
Patrick Ducournau	Rôle des levures ; pasteurisation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Patrick Ducournau : micro-oxygénation. Louis Pasteur : rôle des levures dans la fermentation alcoolique et pasteurisation.

Question 3.6. **Citer les deux principales techniques de vinification d'un vin rosé.**

Les deux principales techniques de vinification du rosé sont le pressurage direct et la saignée. Le pressurage direct consiste à presser rapidement les raisins noirs pour obtenir un jus peu coloré, ensuite fermenté sans les parties solides. Pour la saignée, on prélève une partie du jus d'une cuve de macération de raisins noirs, puis on vinifie ce jus séparément. Ces deux méthodes permettent d'extraire une couleur rosée par contact avec les pellicules.

Techniques du rosé



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

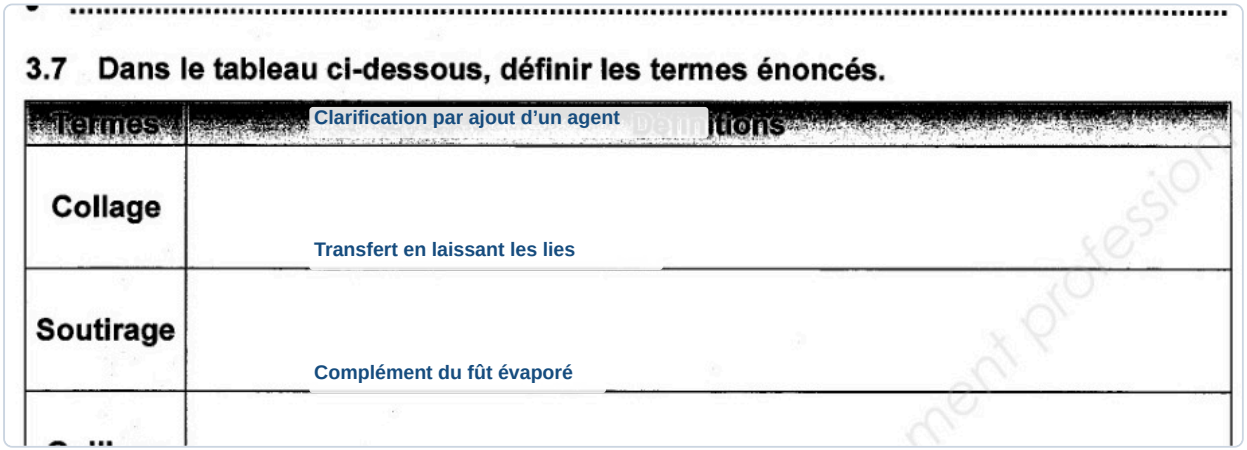
Les deux techniques principales sont le pressurage direct et la saignée.

Question 3.7. **Définir les termes suivants : collage, soutirage et ouillage.**

Terme	Définition
Collage	Ajout d'un agent clarifiant qui entraîne les particules en suspension et facilite leur dépôt.
Soutirage	Transfert du vin dans un autre récipient en laissant les lies au fond.
Ouillage	Complément d'un fût avec du vin pour compenser l'évaporation et limiter le contact avec l'air.

Ces opérations de cave ont des objectifs distincts : le collage clarifie le vin, le soutirage le sépare de ses dépôts et l'ouillage maintient le fût suffisamment rempli. Elles contribuent ainsi à la bonne conservation et à l'élevage du vin.

Opérations de cave



✓ RÉPONSE À RETENIR

Collage : clarification ; soutirage : séparation du vin et des lies ; ouillage : complément du fût pour compenser l’évaporation.

4. Connaissance des autres boissons

Cette partie porte sur les eaux minérales et différentes boissons spiritueuses ou assimilées. Elle demande d'identifier des noms commerciaux, des origines, des sources, des désignations et des conditions de production.

Question 4.1. Compléter le tableau en indiquant, selon les informations déjà fournies, le nom commercial, le département d'origine et/ou le nom de la source des eaux concernées.

Nom commercial	Département d'origine	Nom de la source
Evian	Haute-Savoie	Cachat
Badoit	Loire	
Vittel		Vittel
Perrier	Gard	
Chateldon	Puy-de-Dôme	Sergentale

Les cases à compléter associent Evian à la source Cachat et Badoit au département de la Loire. La source Vittel indique le nom commercial Vittel. Perrier vient du Gard, et la source Sergentale correspond à Chateldon, dans le Puy-de-Dôme. Les autres informations du tableau sont déjà indiquées dans le sujet.

Tableau des eaux complété

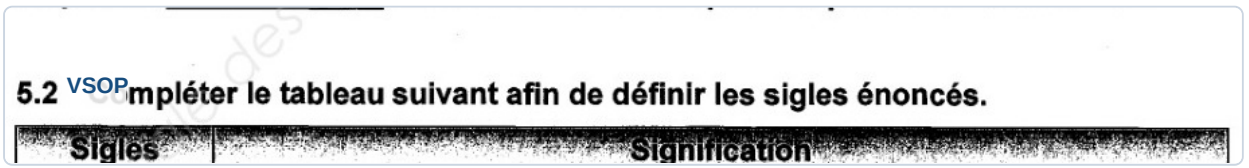


> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Evian ; Loire ; Vittel ; Gard ; Chateldon, dans l'ordre des cases à compléter du tableau.

Question 4.2. Indiquer à quel type de désignation peut prétendre une eau-de-vie de Cognac âgée de cinq ans.

Dans la classification du Cognac, l'âge annoncé est celui de la plus jeune eau-de-vie de l'assemblage. La mention VSOP est attribuée à une eau-de-vie ayant vieilli au moins quatre ans. Une eau-de-vie âgée de cinq ans répond donc à cette condition. La mention XO n'est pas adaptée ici, puisqu'elle exige un vieillissement plus long que cinq ans selon la classification applicable à l'épreuve.

Réponse à la question 4.2



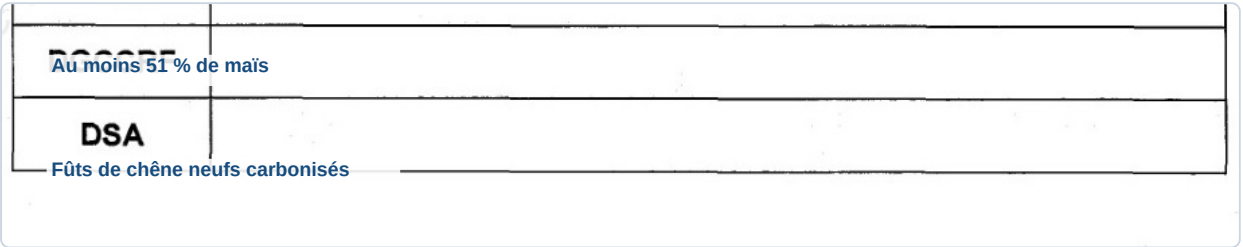
✓ RÉPONSE À RETENIR

VSOP (Very Superior Old Pale), car l'eau-de-vie a cinq ans de vieillissement.

Question 4.3. Citer deux conditions essentielles pour qu'un whiskey puisse porter le nom de « Bourbon ».

Deux critères essentiels caractérisent la fabrication du Bourbon demandé ici. D'abord, le moût doit contenir au moins 51 % de maïs. Ensuite, le whiskey doit vieillir dans des fûts de chêne neufs, carbonisés à l'intérieur. Le Bourbon est également une appellation américaine, mais les deux conditions de composition et de vieillissement suffisent pour répondre aux deux éléments demandés.

Réponse à la question 4.3



✓ RÉPONSE À RETENIR

Moût contenant au moins 51 % de maïs et vieillissement en fûts de chêne neufs carbonisés.

Question 4.4. Associer à chacun des noms ou termes suivants son pays d'origine : Pisco, Boukha, Raki, Jalisco, Drambuie, Bailey's, Henniez, Sambuca, Sercial, Grey Goose, Commandaria et Cachaça.

Nom ou terme	Pays d'origine	Nom ou terme	Pays d'origine
Pisco	Pérou	Henniez	Suisse
Boukha	Tunisie	Sambuca	Italie
Raki	Turquie	Sercial	Portugal
Jalisco	Mexique	Grey Goose	France
Drambuie	Écosse	Commandaria	Chypre
Bailey's	Irlande	Cachaça	Brésil

Jalisco est une région du Mexique. Le Sercial est un cépage associé à Madère, au Portugal. La Commandaria est un vin de Chypre. Henniez est une eau minérale suisse. Grey Goose est une vodka française, tandis que la Cachaça est une eau-de-vie brésilienne. Les autres associations correspondent aux pays d'origine attendus pour ces noms ou boissons.

Pays d'origine complétés

consommer avec modération » est obligatoire sur :

- La carte des vins : ..... Pérou ..... Suisse .....
- La carte des vins sur le site internet de l'établissement : ..... Tunisie ..... Italie .....

5.4 La capsule CRD est ornée du sceau de la Marianne. Préciser, pour l'exemple ci-dessous, la signification des informations. Turquie Portugal



Information	Signification
83	Mexique France
R	Écosse Chypre
	Irlande Brésil

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pisco : Pérou ; Boukha : Tunisie ; Raki : Turquie ; Jalisco : Mexique ; Drambuie : Écosse ; Bailey's : Irlande ; Henniez : Suisse ; Sambuca : Italie ; Sercial : Portugal ; Grey Goose : France ; Commandaria : Chypre ; Cachaça : Brésil.

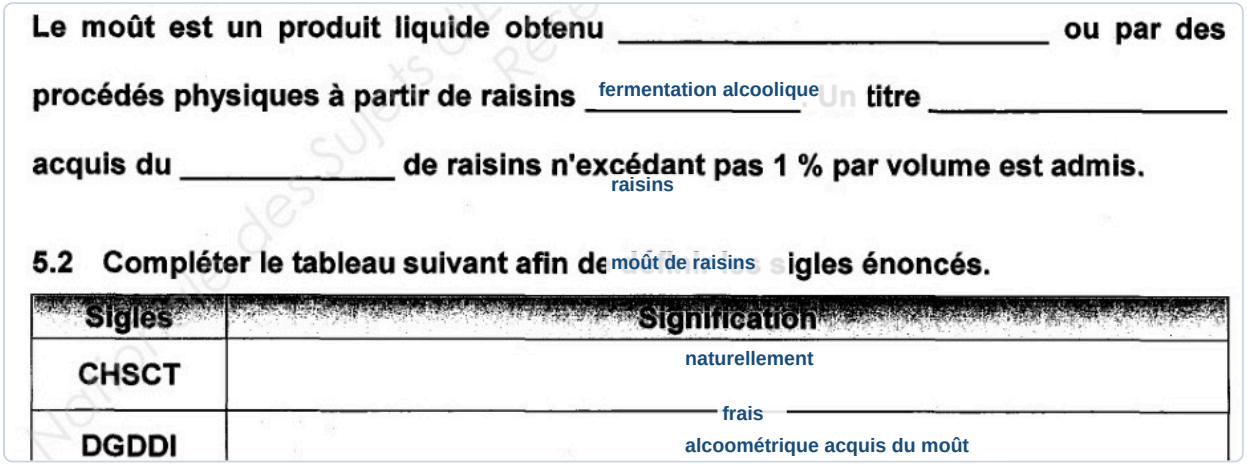
5. Législation

Cette partie concerne les définitions légales du vin et du moût, les sigles administratifs et les règles relatives à l'information sur l'alcool. Elle traite également de la capsule CRD, des licences de restaurant et des interlocuteurs à contacter avant l'ouverture d'un établissement.

Question 5.1. Compléter les définitions légales du vin et du moût en renseignant les termes manquants relatifs aux opérations d'obtention, aux raisins utilisés et au titre alcoométrique acquis admis.

La définition du vin porte sur la fermentation alcoolique totale ou partielle. Celle du moût précise son mode d'obtention, les raisins utilisés et la limite de titre alcoométrique acquis. Les termes à inscrire doivent reprendre exactement ces éléments légaux, sans confondre le moût et le vin.

Définitions légales complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

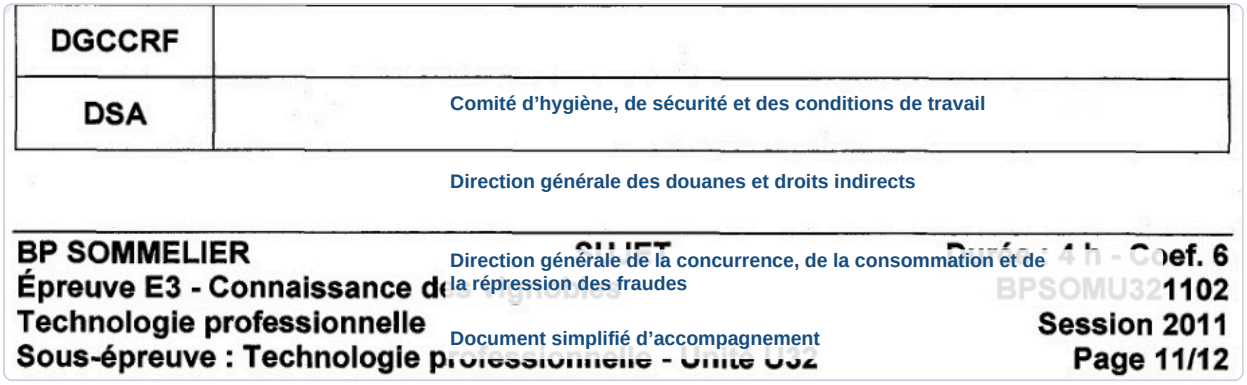
Vin : fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisins. Moût : obtenu naturellement ou par procédés physiques à partir de raisins frais ; titre alcoométrique acquis maximal : 1 % vol.

Question 5.2. Compléter le tableau en donnant la signification des sigles CHSCT, DGDDI, DGCCRF et DSA.

Les sigles désignent un comité lié à la sécurité au travail, deux administrations de contrôle et un document utilisé pour accompagner la circulation des produits. Les développements ci-dessous correspondent aux appellations demandées dans le tableau du sujet.

Sigle	Signification
CHSCT	Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail
DGDDI	Direction générale des douanes et droits indirects
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DSA	Document simplifié d'accompagnement

Sigles complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

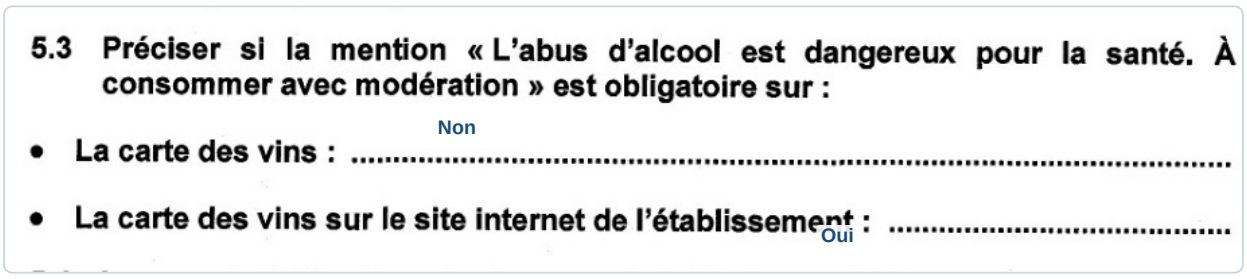
CHSCT : comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ; DGDDI : Direction générale des douanes et droits indirects ; DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ; DSA : document simplifié d'accompagnement.

Question 5.3. Préciser si la mention « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération » est obligatoire sur la carte des vins et sur la carte des vins publiée sur le site internet de l'établissement.

La carte des vins proposée dans le restaurant n'est pas soumise à l'obligation d'afficher le message sanitaire. En revanche, sa publication sur le site internet de l'établissement relève de la publicité en faveur des boissons alcoolisées et doit comporter la mention prévue par la loi.

Il faut donc distinguer la carte remise ou consultée dans l'établissement de sa diffusion sur internet.

Obligation de la mention sanitaire



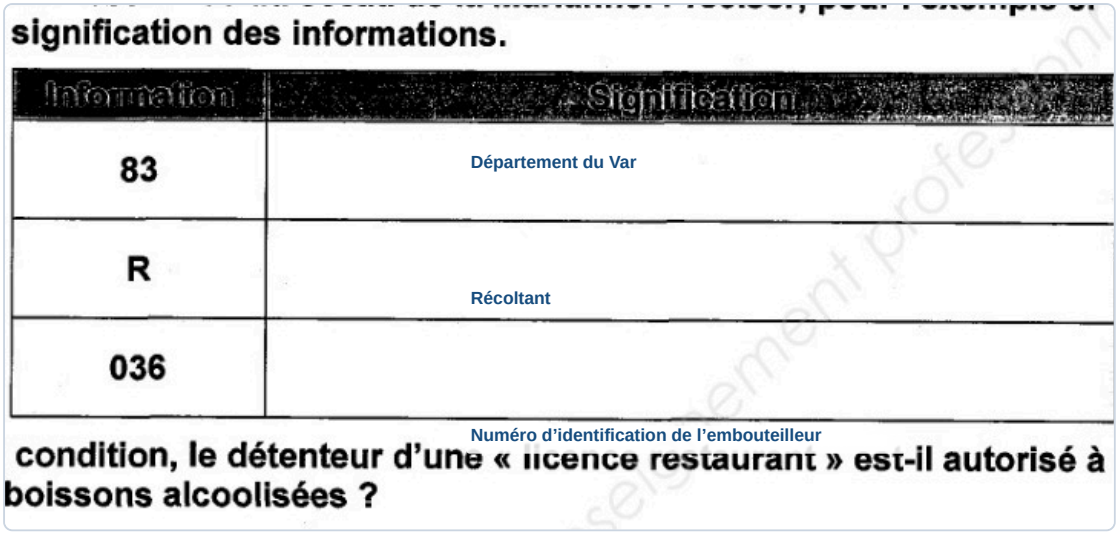
✓ RÉPONSE À RETENIR

Carte des vins dans l'établissement : non. Carte des vins publiée sur le site internet : oui.

Question 5.4. Pour la capsule CRD représentée, expliquer la signification des informations 83, R et 036.

Les chiffres et la lettre de la capsule CRD apportent des renseignements administratifs sur l'opérateur et le conditionnement. Le numéro départemental 83 renvoie au Var, département de l'embouteilleur ou de l'opérateur concerné, et non à une indication de l'origine du vin. La lettre R identifie le récoltant ; le numéro 036 identifie l'embouteilleur.

Informations de la capsule CRD



signification des informations.

Information	Signification
83	Département du Var
R	Récoltant
036	Numéro d'identification de l'embouteilleur

condition, le détenteur d'une « licence restaurant » est-il autorisé à boissons alcoolisées ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

83 : département du Var, où est identifié l'opérateur ; R : récoltant ; 036 : numéro d'identification de l'embouteilleur.

Question 5.5. Indiquer sous quelle condition le détenteur d'une « licence restaurant » est autorisé à vendre des boissons alcoolisées.

La licence restaurant autorise la vente de boissons alcoolisées seulement pendant les repas. Ces boissons doivent être servies en accompagnement de la nourriture : la licence ne permet pas leur vente indépendamment d'un repas.

Condition de vente avec la licence restaurant



Uniquement avec les repas, en accessoire de la nourriture

5.6 Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

Catégorie de la licence	Groupes de boissons

✓ RÉPONSE À RETENIR

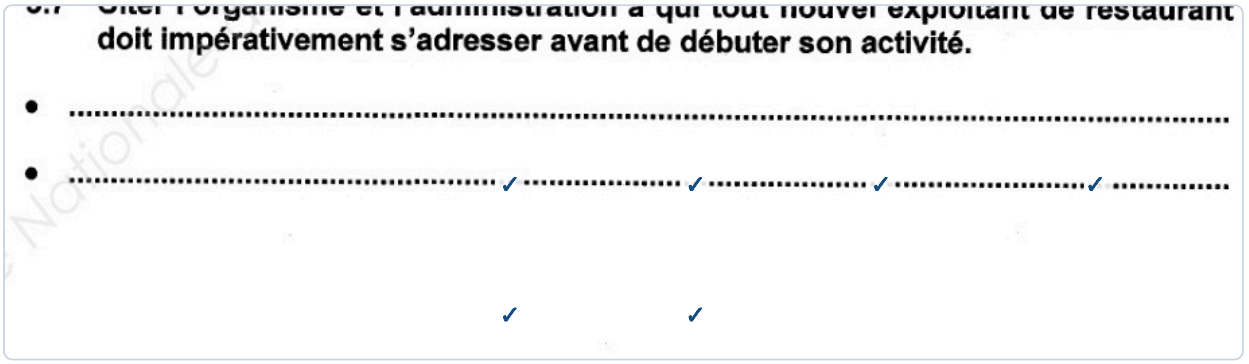
Vente uniquement à l'occasion des repas, comme accessoire de la nourriture.

Question 5.6. Compléter le tableau en cochant les groupes de boissons autorisés pour la grande licence restaurant et la petite licence restaurant.

La grande licence restaurant permet de vendre, à l'occasion des repas, les boissons des groupes 1 à 5. La petite licence restaurant est plus limitée : elle couvre les groupes 1 et 2. Les groupes 3, 4 et 5 ne sont donc pas à cocher pour cette petite licence.

Licence	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupes 4 et 5
Grande licence restaurant	Oui	Oui	Oui	Oui
Petite licence restaurant	Oui	Oui	Non	Non

Groupes autorisés selon la licence



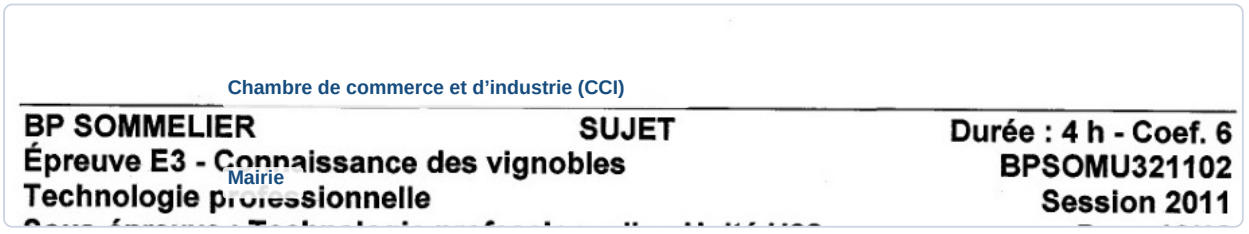
✓ RÉPONSE À RETENIR

Grande licence : groupes 1, 2, 3, 4 et 5. Petite licence : groupes 1 et 2.

Question 5.7. Citer l'organisme et l'administration auxquels tout nouvel exploitant de restaurant doit s'adresser avant de débuter son activité.

Avant le début de l'activité, le nouvel exploitant doit prendre contact avec la Chambre de commerce et d'industrie pour les démarches liées à l'entreprise, ainsi qu'avec la mairie pour les formalités administratives relatives à l'ouverture et à la licence.

Interlocuteurs avant ouverture



✓ RÉPONSE À RETENIR

La Chambre de commerce et d'industrie (CCI) et la mairie.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Session 2011 du BP Sommelier, épreuve E3 « Connaissance des vignobles, technologie professionnelle », sous-épreuve U32, code BPSOMU321102, d'une durée de 4 h et de coefficient 6. Le sujet étudie une carte des vins et évalue les connaissances en technologie professionnelle, œnologie, autres boissons et législation, compétences essentielles à l'exercice du métier de sommelier.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'équilibre du vin rouge est étudié à travers les sensations d'alcool, d'acidité et de tanins en fonction de la température.
- Le mutage est une intervention de vinification dont le moment varie selon le type de vin élaboré.
- La vinification du rosé comporte deux principales techniques que le candidat doit savoir distinguer.
- Les licences de restaurant définissent les groupes de boissons alcoolisées pouvant être servis dans le cadre légal.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque référence de la carte, contrôler la région et inscrire une correction ou « RAS » dans la colonne prévue.
- Dans les tableaux, répondre à chaque ligne et développer précisément les sigles demandés.
- Pour les questions à plusieurs éléments, traiter tous les millésimes, exemples, termes et pays demandés.
- En législation, distinguer les obligations d'affichage, les conditions de vente et les groupes de boissons autorisés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement à une question qui demande de corriger une carte des vins ?

Contrôlez chaque référence en la reliant à son appellation et à sa région. Inscrivez la correction dans la colonne correspondante si le classement est erroné et notez « RAS » lorsque la référence est correctement placée.

Q : Comment distinguer les termes techniques d'œnologie demandés dans le sujet ?

Définissez chaque terme par l'objet ou l'opération auquel il correspond, en précisant son rôle en cave ou en tonnellerie. Évitez les formulations circulaires et répondez séparément pour chaque terme demandé.

Q : Comment organiser son temps dans cette épreuve de quatre heures ?

Parcourez d'abord l'ensemble du sujet, puis répartissez le temps entre ses cinq parties. Gardez un temps final pour vérifier les tableaux, les questions à plusieurs éléments et les corrections de la carte des vins.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé pour chaque question ?

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé sur les pages fournies. Le sujet indique une durée de quatre heures et un coefficient de six. Traitez toutes les questions et formulez des réponses précises.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2011/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2011 - 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.