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

Technologie professionnelle

Session 2013 • Code sujet : **BPSOMU321303** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la carte des boissons et de la carte des vins (3 questions) **Page 3**

2. Technologie professionnelle et accords mets et vins (4 questions) **Page 10**

3. Définitions des termes d'œnologie (1 question) **Page 13**

4. Connaissance des autres boissons (6 questions) **Page 16**

5. Législation et réglementation des vins (6 questions) **Page 21**

6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 26**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2013/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des boissons et de la carte des vins

Vous prenez vos fonctions de commis sommelier au restaurant Les Caves de Chigny, établissement de bon standing situé en Indre-et-Loire. Le chef sommelier vous confie la vérification de la carte des boissons et de la carte des vins en service.

Corrections de la carte

Question 1.1. Relevez dans la colonne prévue les corrections nécessaires pour les six entrées de la carte des boissons et les 54 références de vins, des vins blancs aux vins effervescents. Inscrivez RAS lorsqu'une entrée ne comporte pas d'erreur.

Corrections à reporter ; « RAS » signifie que l’entrée est correcte. Les références mentionnées comme déplacées doivent aussi être classées dans la bonne couleur.

Entrée	Correction à inscrire
Boissons 1	Kir traditionnel : crème de cassis et vin blanc sec, traditionnellement un bourgogne aligoté.
Boissons 2	RAS
Boissons 3	Porto : vin muté ; Muscat de Rivesaltes : vin doux naturel ; Martini : vermouth.
Boissons 4	Remplacer « Scotch Whiskies » par « Whiskies » : Ballantine’s et Macleod’s sont écossais ; Maker’s Mark est un bourbon américain ; Jack Daniel’s est un Tennessee whiskey américain.
Boissons 5	Americano : vermouth rouge, Campari et eau gazeuse ; retirer le gin, le vermouth blanc et le citron vert.
Boissons 6	Champagne brut Pommery, et non crémant.
Blanc 1	Entre-deux-Mers AOC.
Blanc 2	Viognier IGP Collines rhodaniennes.
Blanc 3	Mâcon-Villages AOC.
Blanc 4	Crozes-Hermitage AOC.
Blanc 5	RAS
Blanc 6	Côtes de Gascogne IGP, et non Tariquet AOC.
Blanc 7	Alsace AOC, cépage Sylvaner.
Blanc 8	RAS
Blanc 9	Côtes de Provence AOC, cru classé Clos Mireille, Domaines Ott.
Blanc 10	Pouilly-Fumé AOC, et non Pouilly-Fuissé.
Blanc 11	RAS
Blanc 12	RAS
Blanc 13	RAS
Blanc 14	Muscadet Sèvre-et-Maine Clisson AOC.
Blanc 15	Arbin est rouge : déplacer dans les vins rouges.
Blanc 16	Marcillac est rouge : déplacer dans les vins rouges.
Blanc 17	RAS
Blanc 18	Côtes du Roussillon AOC : supprimer « nouveau ».
Blanc 19	RAS
Blanc 20	RAS
Blanc 21	Côtes du Forez est rouge ou rosé : déplacer dans la couleur correspondante.
Rosé 22	RAS

Entrée	Correction à inscrire
Rosé 23	Remplacer « Vin de Corse Ajaccio AOC » par « Ajaccio AOC ».
Rosé 24	RAS
Rosé 25	Compléter la référence par l'appellation et le producteur ; ajouter le millésime s'il est indiqué sur la bouteille.
Rosé 26	RAS : un jéroboam contient 300 cl.
Rouge 27	Écrire « Côtes du Rhône AOC ».
Rouge 28	RAS
Rouge 29	Vacqueyras AOC.
Rouge 30	Côtes du Rhône Villages Plan-de-Dieu AOC.
Rouge 31	RAS
Rouge 32	Côte-Rôtie AOC.
Rouge 33	Savennières est blanc : déplacer dans les vins blancs.
Rouge 34	RAS
Rouge 35	Cabernet d'Anjou est rosé : déplacer dans les vins rosés.
Rouge 36	Coteaux de Saumur est blanc : déplacer dans les vins blancs.
Rouge 37	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC.
Rouge 38	Ne pas confondre les appellations : Aloxe-Corton AOC (rouge) ou Corton-Charlemagne AOC (blanc).
Rouge 39	RAS
Rouge 40	Touraine-Oisly est blanc : déplacer dans les vins blancs.
Rouge 41	Castillon Côtes de Bordeaux AOC.
Rouge 42	Moselle AOC, cépage Müller-Thurgau : vin blanc, à déplacer dans les vins blancs.
Rouge 43	En 2013 : AOC Languedoc, dénomination Pic Saint-Loup.
Rouge 44	RAS
Rouge 45	Roussette de Savoie est blanc : déplacer dans les vins blancs.
Rouge 46	Grignan-lès-Adhémar AOC ; supprimer la mention « Grand vin des Côtes du Rhône ».
Rouge 47	Beaujolais nouveau ; préciser le millésime correspondant.
Rouge 48	Cadillac Côtes de Bordeaux AOC.
Effervescent 49	RAS
Effervescent 50	Champagne Dom Ruinart Blanc de blancs 2006.

Entrée	Correction à inscrire
Effervescent 51	Montlouis-sur-Loire AOC.
Effervescent 52	Saumur brut, Cuvée Saphir millésimée ; écrire Bouvet-Ladubay.
Effervescent 53	Bugey-Cerdon AOC rosé.
Effervescent 54	Remplacer par Crémant du Jura AOC : L'Étoile n'est pas une appellation de vin mousseux.

Corrections des boissons

RAS (rien à signaler).

	CARTE DES BOISSONS	PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
1	Le kir traditionnel (fraise ou pêche de vigne)	1 : cassis + vin blanc sec
2	Pastis ou Ricard	2 : RAS
3	Les vins cuits : ❖ Porto rouge ❖ Martini rouge ou blanc ❖ Muscat de Rivesaltes	3 : Porto muté ; Muscat VDN ; Martini vermouth
4	Scotch Whiskies : ❖ Ballantines ❖ Bourbon Makers ❖ Macleod's Islay 12 ans d'âge ❖ Jack Daniel's	4 : whiskies écossais, bourbon, Tennessee whiskey
5	L'Américano maison : Martini rouge et blanc, Campari, gin et citron vert	5 : vermouth rouge, Campari, eau gazeuse
6	Coupe de crémant brut Pommery	6 : Champagne brut Pommery

Corrections des vins blancs

PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
1 Entre-deux-Mers | 2 IGP Collines rhodaniennes
3 Mâcon-Villages | 4 Crozes-Hermitage
5 RAS | 6 Côtes de Gascogne IGP
7 Alsace AOC, Sylvaner | 8 RAS
9 Côtes de Provence, cru classé Clos Mireille
10 Pouilly-Fumé | 11-13 RAS

Corrections des blancs et rosés

PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
14 Muscadet Sèvre-et-Maine Clisson (suite)
15 Arbin rouge | 16 Marcillac rouge
17 RAS | 18 supprimer « nouveau »
19-20 RAS | 21 Côtes du Forez rouge ou rosé
22 RAS | 23 Ajaccio AOC, sans « Vin de Corse »
24 RAS | 25 compléter appellation et producteur
26 RAS : jéroboam = 300 cl
VINS ROSÉS

Corrections des vins rouges

PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
27 Côtes du Rhône | 28 RAS (suite)
29 Vacqueyras | 30 Côtes du Rhône Villages Plan-de-Dieu
31 RAS | 32 Côte-Rôtie
33 blanc | 34 RAS | 35 rosé | 36 blanc
37 Hautes-Côtes de Beaune
38 Aloxe-Corton rouge ou Corton-Charlemagne blanc
39 RAS

Corrections rouges et effervescents

PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
40 blanc | 41 Castillon Côtes de Bordeaux
42 blanc | 43 Languedoc, dénomination Pic Saint-Loup
44 RAS | 45 blanc
46 supprimer « Grand vin des Côtes du Rhône »
47 Beaujolais nouveau, préciser le millésime
48 Cadillac Côtes de Bordeaux
49 RAS | 50 Dom Ruinart
51 Montlouis-sur-Loire | 52 Bouvet-Ladubay
VINS EFFERVESCENTS

Corrections des effervescents

PROPOSITIONS DE CORRECTIONS VINS EFFERVESCENTS (suite)
53 Bugey-Cerdon AOC | 54 Crémant du Jura AOC

✓ RÉPONSE À RETENIR

Reporter les corrections ci-dessus et inscrire RAS pour les entrées indiquées comme exactes.

Mentions de la carte

Question 1.2. Indiquez quatre mentions obligatoires à faire figurer sur cette carte des vins.

Faire figurer les informations qui identifient l'offre et son prix :

- dénomination du vin ;
- origine ou appellation ;
- contenance proposée ;
- prix, service compris.

Mentions obligatoires de la carte

1.2. Le chef sommelier vous demande quatre mentions obligatoires à apporter sur cette carte.

- Dénomination • origine/appellation • contenance • prix service compris ....
- ....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dénomination, origine ou appellation, contenance et prix service compris.

Vins sans indication géographique

Question 1.3. Précisez la précaution à prendre lors de la conception de la carte des vins concernant les vins sans indication géographique.

Présenter les vins sans indication géographique à part des vins AOC ou IGP, sous une désignation adaptée, comme « Vin de France ». Ne pas leur attribuer une origine géographique ni laisser la mise en page en suggérer une.

Précaution pour les vins sans indication géographique

géographique ?

Vin de France : ne pas suggérer d'origine géographique

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les distinguer des vins AOC/IGP et ne pas leur attribuer d'origine géographique.

2. Technologie professionnelle et accords mets et vins

Le chef de cuisine transmet un menu dégustation servi à l'ensemble de la table lors d'un dîner. Le directeur vous charge de proposer les accords, de préparer les commentaires destinés à l'équipe et de calculer un prix à partir du PAHT.

Accords mets et vins

Question 2.1. À partir du menu dégustation de l'annexe, établissez une liste de vins pour accompagner les plats dans le cadre de la formule « accords mets et vins ». Prévoyez un verre de vin avec chaque plat, sauf le dessert.

Voici cinq accords, un par plat salé, en progression des vins blancs vers le rouge. Le dessert n'est pas accompagné d'un vin.

1. Foie gras, gelée de Campari et chutney : Vouvray demi-sec, dont la douceur équilibre le foie gras et la fraîcheur accompagne le chutney.
2. Tarte aux langoustines et avocat-wasabi : Sancerre blanc, frais et aromatique.
3. Mulet de Loire : Muscadet sur lie, vif et iodé.
4. Agneau de lait : Chinon rouge, souple et fruité.
5. Brebis et sorbet céleri : Jurançon sec, frais et ample.

Accords mets et vins



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vouvray demi-sec, Sancerre blanc, Muscadet sur lie, Chinon rouge et Jurançon sec. Aucun vin n'est servi avec le dessert.

Quantité servie

Question 2.2. Indiquez la quantité de vin à servir dans chaque verre pendant le service.

Pour cette formule de dégustation, servir une portion réduite à chaque étape afin que le client puisse apprécier les différents vins sans excès. La quantité usuelle retenue pour chaque accord est de **6 cl par verre**. Pour les cinq plats accompagnés, cela représente 30 cl de vin au total par convive. Aucun verre supplémentaire n'est prévu avec le dessert, conformément à la consigne du sujet.

Quantité par verre



✓ RÉPONSE À RETENIR

Servir 6 cl par verre, soit 30 cl au total par convive pour les cinq accords. Aucun vin avec le dessert.

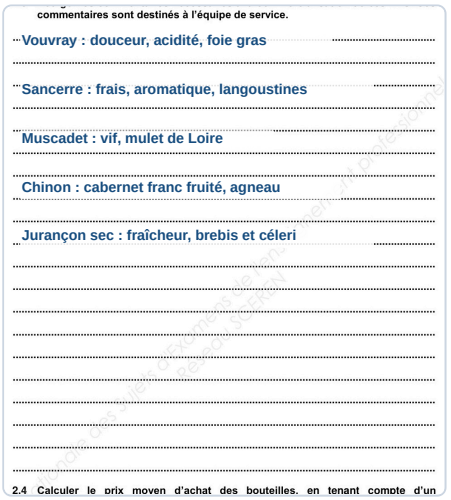
Commentaires de commercialisation

Question 2.3. Rédigez, à l'intention de l'équipe de service, les commentaires nécessaires à la commercialisation des vins retenus pour les accords.

Présentez chaque vin en reliant simplement ses qualités au plat. Proposez les commentaires suivants à l'équipe :

- **Vouvray demi-sec :** le chenin associe douceur fruitée et acidité, adaptées au foie gras et au chutney.
- **Sancerre blanc :** le sauvignon apporte fraîcheur et expression aromatique aux langoustines et à l'avocat-wasabi.
- **Muscadet sur lie :** sec et vif, il accompagne le mulet de Loire.
- **Chinon rouge :** son fruit souple convient à l'agneau de lait.
- **Jurançon sec :** sa fraîcheur accompagne le brebis et le céleri.

Commentaires de vente



✓ RÉPONSE À RETENIR

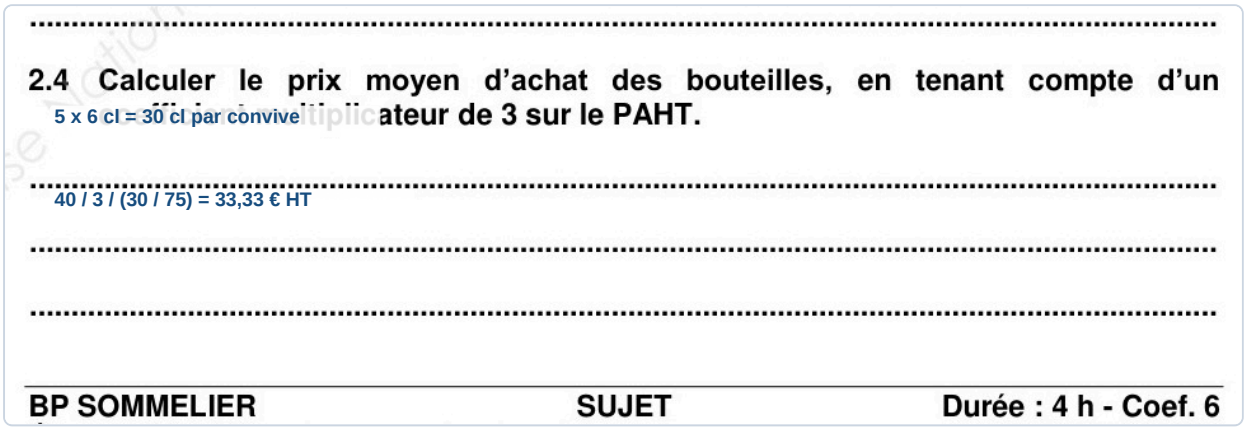
Présenter les cinq accords en mettant en avant la fraîcheur, le fruit et l'équilibre de chaque vin avec le plat associé.

Calcul du prix

Question 2.4. Calculez le prix moyen d'achat des bouteilles en tenant compte d'un coefficient multiplicateur de 3 sur le PAHT.

Le prix de la formule accords est de 40 € par personne. Avec un coefficient multiplicateur de 3, le coût d'achat correspondant par convive est de 40 / 3 = 13,33 €. Les cinq verres de 6 cl représentent 30 cl, soit 0,4 bouteille standard de 75 cl. Le prix moyen d'achat d'une bouteille est donc 13,33 / 0,4 = **33,33 € HT**. Le calcul rapporte le coût d'achat du vin consommé à la quantité utilisée.

Calcul du prix moyen



✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix moyen d'achat : 33,33 € HT par bouteille, pour une formule à 40 € et un coefficient multiplicateur de 3.

3. Définitions des termes d'œnologie

Vous souhaitez démontrer au chef sommelier que vous disposez des compétences nécessaires pour le remplacer pendant ses congés. Le dossier demande de définir vingt termes relevant de l'œnologie et de la viticulture.

Vocabulaire œnologique

Question 3. Donnez la définition de chacun des termes suivants : acidité volatile, ampélographie, apyrène, bonde, caséine, chlorose, claret, coupage, court noué, cryptogamique, douelle, feuillette, mérithalle, merrain, millerandage, œnophile, passerillage, polyphénols, terroir et véraison.

Les définitions couvrent le vocabulaire de la vigne, du vin et de la tonnellerie.

Terme	Définition
Acidité volatile	Fraction des acides du vin entraînables par distillation, principalement l’acide acétique.
Ampélographie	Étude et identification des espèces et variétés de vigne.
Apyrène	Se dit d’un raisin dépourvu de pépins.
Bonde	Bouchon qui ferme l’ouverture d’un fût.
Caséine	Protéine du lait utilisée comme agent de collage des vins.
Chlorose	Jaunissement des feuilles lié à un manque de chlorophylle, souvent causé par une mauvaise assimilation du fer.
Claret	Terme anglais traditionnel désignant un vin rouge de Bordeaux.
Coupage	Mélange de vins, dans le respect de la réglementation.
Court noué	Maladie virale de la vigne entraînant notamment des entre-nœuds raccourcis et des déformations.
Cryptogamique	Se dit d’une maladie causée par un champignon microscopique.
Douelle	Planche courbe constituant la paroi d’un fût.
Feuillette	Petit fût, généralement d’une capacité proche de la moitié d’une pièce, selon les régions.
Mérithalle	Partie du sarment comprise entre deux nœuds successifs.
Merrain	Bois fendu destiné à la fabrication des douelles d’un fût.
Millerandage	Présence, dans une grappe, de baies de tailles inégales, certaines petites et souvent dépourvues de pépins.
Œnophile	Amateur de vin.
Passerillage	Déshydratation des raisins sur pied ou après récolte, qui concentre leurs sucres.
Polyphénols	Composés du raisin, dont les tanins et les anthocyanes, qui contribuent à la couleur et à la structure du vin.
Terroir	Ensemble des facteurs naturels et humains d’un lieu qui influencent les caractéristiques du vin.
Véraison	Début de maturation du raisin, marqué notamment par la coloration et le ramollissement des baies.

Définitions complétées, page 11 du sujet

Terme	Définition
Acidité volatile	Acides du vin distillables, surtout acide acétique.
Ampélographie	Étude et identification des vignes.
Apyrène	Raisin sans pépins.
Bonde	Bouchon fermant l'ouverture du fût.
Caséine	Protéine du lait utilisée pour le collage.
Chlorose	Jaunissement lié à un défaut de chlorophylle.
Claret	Terme anglais pour un vin rouge de Bordeaux.
Coupage	Mélange de vins réglementé.
Court noué	Maladie virale, entre-nœuds raccourcis.

Définitions complétées, page 12 du sujet

Terme	Définition
Cryptogamique	Maladie due à un champignon
Douelle	Planche courbe formant la paroi du fût.
Feuillette	Petit fût, souvent proche d'une demi-pièce.
Mérithalle	Sarment entre deux nœuds successifs.
Merrain	Bois fendu pour fabriquer les douelles.
Millerandage	Baies de tailles inégales dans une
Œnophile	Amateur de vin.
Passerillage	Déshydratation des raisins et concentration
Polyphénols	Composés du raisin : tanins, anthocyanes.
Terroir	Facteurs naturels et humains d'un lieu
Véraison	Début de maturation et de coloration des baies.

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 4 h - Coef. 6
Épreuve E3 - Connaissance des vignobles — BPSOMU321303

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les 20 termes sont définis : vigne, vin, pratiques œnologiques et tonnellerie.

4. Connaissance des autres boissons

Le propriétaire de l'établissement recrute un employé chargé du service du bar et vous demande de préparer le questionnaire destiné aux candidats. Les questions portent sur des sigles, des produits, le café, les cocktails, les whiskies et les eaux.

Sigles

Question 4.1. Donnez la signification de chacun des sigles suivants : ABV, ABA, BRSA et LBV.

Les sigles renvoient au titre alcoométrique, à une association de barmen, aux boissons sans alcool et à un type de porto millésimé.

Sigle	Signification
ABV	Alcohol by volume : titre alcoométrique volumique
ABA	American Bartenders Association : Association des barmen américains
BRSA	Boissons rafraîchissantes sans alcool
LBV	Late Bottled Vintage : porto millésimé mis en bouteille tardivement

Sigles complétés

Sigle	Signification
ABV	Alcohol by volume : titre alcoométrique volumique
ABA	American Bartenders Association
BRSA	Boissons rafraîchissantes sans alcool
LBV	Late Bottled Vintage : porto millésimé

✓ RÉPONSE À RETENIR

ABV : titre alcoométrique volumique ; ABA : Association des barmen américains ; BRSA : boissons rafraîchissantes sans alcool ; LBV : porto millésimé mis en bouteille tardivement.

Produits et pays d'origine

Question 4.2. Pour chacun des produits Chambéry, Ouzo, Leffe, Williamine, Dillon, Southern Comfort, Galliano et Arquebuse, indiquez le type de produit et son pays d'origine.

Produit	Type de produit	Pays d'origine
Chambéry	Vermouth	France
Ouzo	Spiritueux anisé	Grèce
Leffe	Bière	Belgique
Williamine	Eau-de-vie de poire	Suisse
Dillon	Rhum agricole	Martinique, France
Southern Comfort	Liqueur à base de whiskey	États-Unis
Galliano	Liqueur	Italie
Arquebuse	Liqueur de plantes	France

La Williamine est une eau-de-vie de poire suisse ; Dillon désigne un rhum agricole martiniquais.

Produits et origines complétés

Produit	Type de produit	Pays d'origine
Chambéry	Vermouth	France
Ouzo	Spiritueux anisé	Grèce
Leffe	Bière	Belgique
Williamine	Eau-de-vie de poire	Suisse
Dillon	Rhum agricole	Martinique
Southern Comfort	Liqueur à base de whiskey	États-Unis
Galliano	Liqueur	Italie
Arquebuse	Liqueur de plantes	France

Réseau des Sujets d'Examen CEP

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chambéry : vermouth, France ; Ouzo : spiritueux anisé, Grèce ; Leffe : bière, Belgique ; Williamine : eau-de-vie de poire, Suisse ; Dillon : rhum agricole, Martinique ; Southern Comfort : liqueur, États-Unis ; Galliano : liqueur, Italie ; Arquebuse : liqueur de plantes, France.

Espèces de café

Question 4.3. Citez les deux principales espèces de café.

Les deux principales espèces de café sont :

1. *Coffea arabica*, ou Arabica.
2. *Coffea canephora*, ou Robusta.

Espèces de café



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arabica et Robusta.

Cocktails

Question 4.4. Indiquez les ingrédients qui entrent dans la composition du Gin fizz, du Silver fizz et du Golden fizz.

Les trois recettes ont une base commune. Le blanc d'œuf caractérise le Silver fizz et le jaune d'œuf le Golden fizz.

Cocktail	Ingrédients
Gin fizz	Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse
Silver fizz	Gin, jus de citron, sucre, blanc d'œuf, eau gazeuse
Golden fizz	Gin, jus de citron, sucre, jaune d'œuf, eau gazeuse

Ingrédients des fizz

Cocktail	Ingrédients
Gin fizz	Gin, citron, sucre, eau gazeuse
Silver fizz	Gin, citron, sucre, blanc d'œuf, eau gazeuse
Golden fizz	Gin, citron, sucre, jaune d'œuf, eau gazeuse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gin fizz : gin, citron, sucre, eau gazeuse ; Silver fizz : mêmes ingrédients et blanc d'œuf ; Golden fizz : mêmes ingrédients et jaune d'œuf.

Whiskies

Question 4.5. Indiquez la proportion de céréale ou de céréales de base pour le Bourbon, le Corn whiskey et le Rye whiskey.

Whisky	Proportion minimale de céréale de base
Bourbon	51 % de maïs
Corn whiskey	80 % de maïs
Rye whiskey	51 % de seigle

Ces proportions minimales portent sur la céréale caractéristique de chaque type de whisky.

Proportions des céréales

Whiskies	Proportion de céréale(s) de base
Bourbon	Au moins 51 % de maïs
Corn whiskey	Au moins 80 % de maïs
Rye whiskey	Au moins 51 % de seigle

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bourbon : au moins 51 % de maïs ; Corn whiskey : au moins 80 % de maïs ; Rye whiskey : au moins 51 % de seigle.

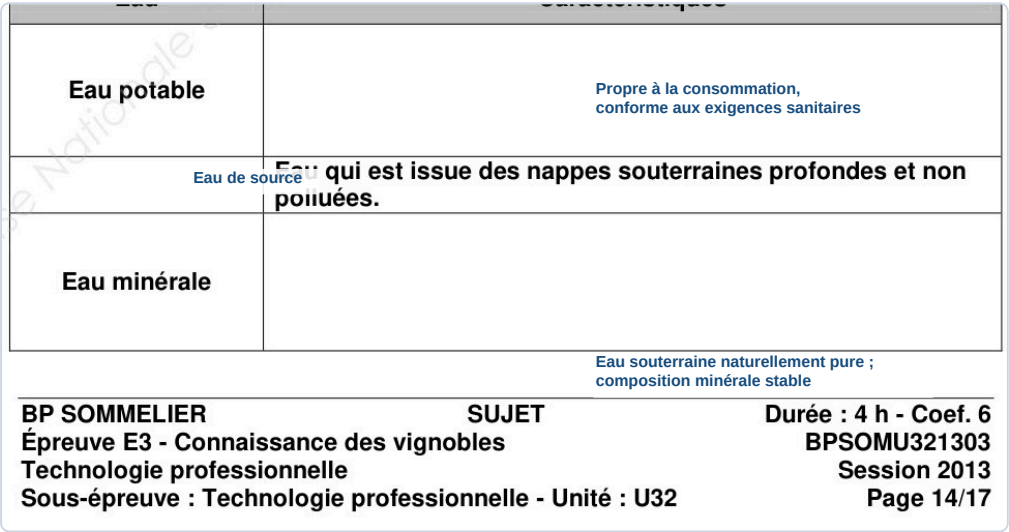
Eaux

Question 4.6. Complétez le tableau en indiquant les caractéristiques de l'eau potable et de l'eau minérale, ainsi que le type d'eau correspondant à la définition fournie : eau issue de nappes souterraines profondes et non polluées.

La définition donnée correspond à l'eau de source. L'eau potable est propre à la consommation ; l'eau minérale naturelle provient d'une source souterraine protégée et présente une composition minérale caractéristique stable.

Eau	Caractéristiques
Eau potable	Eau propre à la consommation humaine et conforme aux exigences sanitaires.
Eau de source	Eau issue de nappes souterraines profondes et non polluées.
Eau minérale	Eau souterraine naturellement pure, à composition minérale caractéristique et stable.

Caractéristiques des eaux



✓ RÉPONSE À RETENIR

Eau potable : propre à la consommation. Définition fournie : eau de source. Eau minérale : eau souterraine naturellement pure, à composition minérale caractéristique et stable.

5. Législation et réglementation des vins

Cette partie porte sur l'étiquetage des vins après les modifications législatives intervenues à l'issue de la récolte 2012. Elle aborde aussi les teneurs en sucre des vins mousseux, un établissement public, les zones de protection et des sigles professionnels ou réglementaires.

Mentions obligatoires

Question 5.1. Citez les dix mentions légales désormais obligatoires sur l'étiquetage des vins, à la suite de la modification de la législation après la récolte 2012.

Les dix mentions à retenir sont : catégorie du produit, indication géographique lorsqu'elle s'applique, indication d'origine, titre alcoométrique volumique acquis, volume nominal, identité de l'embouteilleur, identité de l'importateur pour un vin importé, numéro de lot, déclaration des allergènes et teneur en sucre des vins effervescents. L'indication d'origine et l'indication géographique sont à distinguer : l'origine est notamment requise pour les vins sans indication géographique.

Mentions obligatoires complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

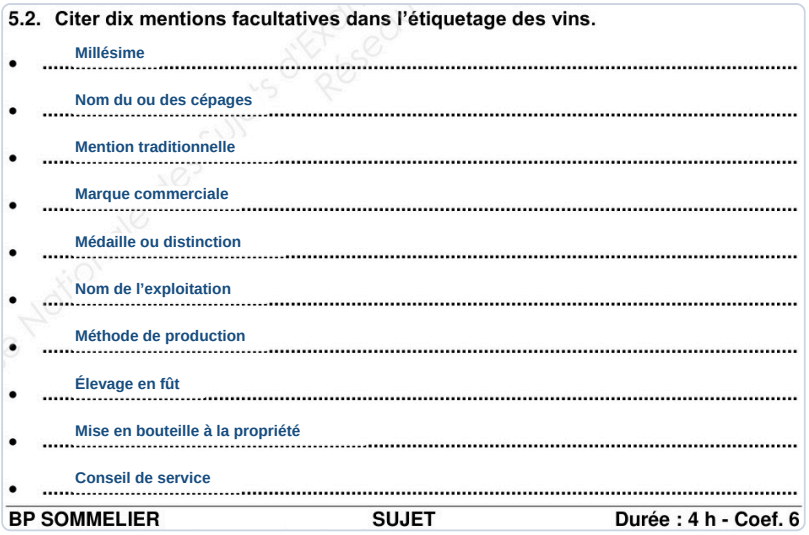
Catégorie, indication géographique, origine, degré alcoolique, volume, embouteilleur, importateur si nécessaire, lot, allergènes, sucre des effervescents.

Mentions facultatives

Question 5.2. Citez dix mentions facultatives pouvant figurer sur l'étiquetage des vins.

Exemples de mentions facultatives : millésime, cépage, mention traditionnelle, marque commerciale, médaille ou distinction, nom de l'exploitation, méthode de production, élevage en fût, mise en bouteille à la propriété et conseil de service. Leur emploi doit respecter les règles applicables et ne pas induire le consommateur en erreur.

Mentions facultatives complétées



5.2. Citer dix mentions facultatives dans l'étiquetage des vins.

- Millésime .....
- Nom du ou des cépages .....
- Mention traditionnelle .....
- Marque commerciale .....
- Médaille ou distinction .....
- Nom de l'exploitation .....
- Méthode de production .....
- Élevage en fût .....
- Mise en bouteille à la propriété .....
- Conseil de service .....

BP SOMMELIER SUJET Durée : 4 h - Coef. 6

✓ RÉPONSE À RETENIR

Millésime, cépage, mention traditionnelle, marque, distinction, exploitation, méthode de production, élevage en fût, mise en bouteille à la propriété, conseil de service.

Sucre résiduel des vins mousseux

Question 5.3. Indiquez la teneur en sucre résiduel correspondant à chacun des types de vins mousseux du tableau : brut nature, extra brut, brut, extra dry, sec, demi-sec et doux.

Les teneurs s'expriment en grammes de sucre par litre. Le brut nature ne reçoit pas de dosage et contient moins de 3 g/L. Pour les autres catégories, les limites réglementaires sont les suivantes :

Type	Sucre résiduel
Brut nature	< 3 g/L, sans dosage
Extra brut	0 à 6 g/L
Brut	< 12 g/L
Extra dry	12 à 17 g/L
Sec	17 à 32 g/L
Demi-sec	32 à 50 g/L
Doux	> 50 g/L

Teneurs en sucre ajoutées au tableau

Type de vin mousseux	Teneur en sucre résiduel
Brut nature (non dosé ou dosage zéro)	< 3 g/L, sans dosage
Extra brut	0 à 6 g/L
Brut	< 12 g/L
Extra dry	12 à 17 g/L
Sec	17 à 32 g/L
Demi-sec	32 à 50 g/L
Doux	> 50 g/L

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brut nature : < 3 g/L; extra brut : 0 à 6; brut : < 12; extra dry : 12 à 17; sec : 17 à 32; demi-sec : 32 à 50; doux : > 50 g/L.

Établissement public

Question 5.4. Nommez l'établissement placé sous tutelle de l'État qui prend en charge les filières des grandes cultures, des viandes, du lait, de la pêche et de l'aquaculture, des vins, des fruits et légumes, de l'horticulture et des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

L'établissement est FranceAgriMer, établissement national placé sous la tutelle de l'État et chargé d'accompagner les filières agricoles et maritimes citées dans la question.

Réponse à la question 5.4

5.4. Quel établissement, sous tutelle de l'État, a en charge les filières des grandes cultures, des viandes, du lait, de la pêche et de l'aquaculture, des vins, des fruits et légumes, de l'horticulture et des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

FranceAgriMer

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

FranceAgriMer.

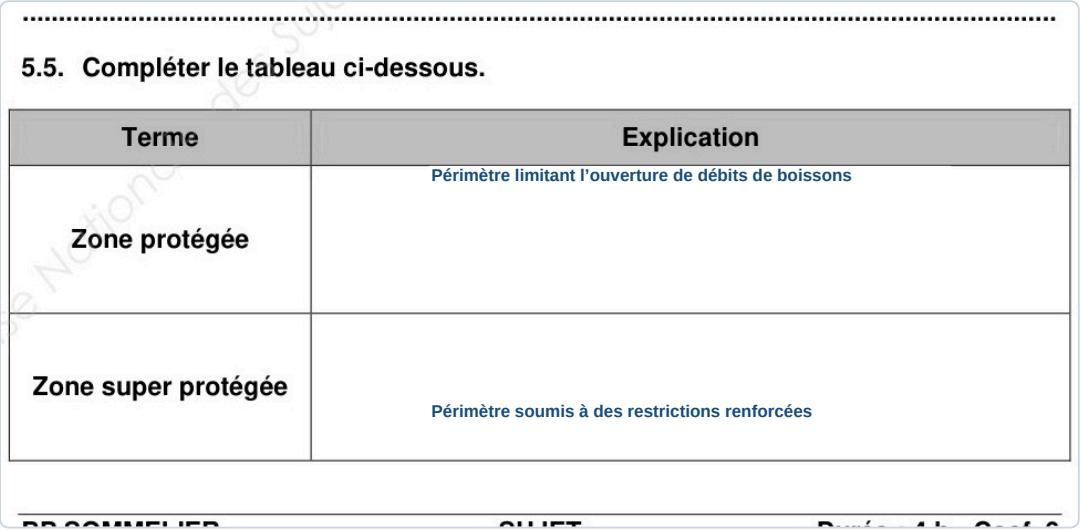
Zones de protection

Question 5.5. Complétez le tableau en expliquant les termes « zone protégée » et « zone super protégée ».

Dans le cadre de la réglementation des débits de boissons, ces termes renvoient à des périmètres de protection autour de certains établissements. Leur délimitation et leurs effets relèvent des règles applicables localement, notamment des arrêtés préfectoraux.

Terme	Explication
Zone protégée	Périmètre où l'ouverture d'un débit de boissons est limitée autour d'établissements protégés.
Zone super protégée	Périmètre soumis à une protection renforcée, selon les règles locales applicables.

Tableau des zones complété



5.5. Compléter le tableau ci-dessous.

Terme	Explication
Zone protégée	Périmètre limitant l'ouverture de débits de boissons
Zone super protégée	Périmètre soumis à des restrictions renforcées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Zone protégée : périmètre limitant l'ouverture de débits de boissons près d'établissements protégés. Zone super protégée : périmètre soumis à des restrictions renforcées.

Sigles

Question 5.6. Donnez la signification de chacun des sigles suivants : VSIG, VCI, DDDDI, ODG, INAO, OLAF et VMQTA.

Les sigles se développent ainsi :

- VSIG : vin sans indication géographique.
- VCI : volume complémentaire individuel.
- DDDDI : direction départementale des douanes et droits indirects.
- ODG : organisme de défense et de gestion.
- INAO : Institut national de l'origine et de la qualité.
- OLAF : Office européen de lutte antifraude.

- VMQTA : vin mousseux de qualité de type aromatique.

Signification des sigles complétée

SIGLE	Signification
VSIG	Vin sans indication géographique
VCI	Volume complémentaire individuel
DDDDI	Direction départementale des douanes et droits indirects
ODG	Organisme de défense et de gestion
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
OLAF	Office européen de lutte antifraude
VMQTA	Vin mousseux de qualité de type aromatique

✓ RÉPONSE À RETENIR

VSIG : vin sans indication géographique; VCI : volume complémentaire individuel; DDDDI : direction départementale des douanes et droits indirects; ODG : organisme de défense et de gestion; INAO : Institut national de l'origine et de la qualité; OLAF : Office européen de lutte antifraude; VMQTA : vin mousseux de qualité de type aromatique.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E3, sous-épreuve U32 Technologie professionnelle, session 2013, porte le code BPSOMU321303. D'une durée de 4 heures et de coefficient 6, le sujet évalue la vérification d'une carte, les accords avec un menu dégustation, les connaissances œnologiques et celles des autres boissons, ainsi que la réglementation de l'étiquetage et des vins mousseux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un accord mets et vins se construit en tenant compte des saveurs, de la texture, de l'intensité et des éléments dominants du plat.
- Un coefficient multiplicateur de 3 appliqué au PAHT correspond à trois fois le prix d'achat hors taxes.
- Les mentions d'étiquetage des vins se répartissent entre mentions obligatoires et mentions facultatives.
- Les catégories de vins mousseux se distinguent notamment par leur teneur en sucre résiduel.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifiez la cohérence de chaque référence de la carte, notamment l'appellation, la couleur, le millésime et le producteur.
- Proposez un accord pour chaque plat concerné et respectez l'exception du dessert.
- Pour le calcul, explicitez le rôle du coefficient et distinguez le PAHT du prix obtenu.
- Dans les tableaux de réglementation, séparez les mentions obligatoires, les mentions facultatives et les catégories de sucre.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser une proposition d'accords mets et vins pour ce menu ?

Reprenez les plats dans leur ordre de service, repérez leurs ingrédients, leur préparation et leur intensité, puis proposez un vin cohérent pour chacun. Respectez la consigne d'un verre par plat, sauf pour le dessert.

Q : Comment appliquer le coefficient multiplicateur de 3 au PAHT ?

Multipliez le prix d'achat hors taxes par 3 pour obtenir le prix correspondant au coefficient demandé. Présentez le calcul et veillez à ne pas confondre le PAHT avec le prix obtenu après application du coefficient.

Q : Comment répartir les quatre heures entre les différentes parties ?

Le sujet ne fixe pas de durée par partie. Répartissez le temps selon le volume des tâches, surveillez les tableaux nombreux de la carte et du vocabulaire, puis gardez quelques minutes pour vérifier que toutes les réponses sont renseignées.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou des normes de réponse ?

Aucun barème détaillé n'est imprimé dans le dossier fourni. Répondez à chaque consigne, complétez tous les éléments demandés et utilisez le vocabulaire professionnel adapté, sans supposer une pondération qui n'est pas indiquée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2013/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2013 - 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.