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

E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle, sous-épreuve U32 : Technologie professionnelle

Session 2016 • Code sujet : **BPSOMU3216A** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la carte des vins (50 questions) **Page 3**

2. Technologie professionnelle (8 questions) **Page 22**

3. Œnologie (10 questions) **Page 27**

4. Connaissance des autres boissons (8 questions) **Page 32**

5. Législation (6 questions) **Page 37**

6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 41**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2016/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des vins

Commis sommelier au restaurant L'Acadie à Brouage, vous contrôlez un projet de nouvelle carte des vins. Pour chaque ligne, vous devez proposer les corrections nécessaires ou inscrire RAS si vous ne constatez aucune inexactitude.

Vins blancs

Question 1. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Muscadet Sèvre et Maine Clison, Domaine de la Perrière 2014 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger l'orthographe de la commune : Clisson.

Correction ligne 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Muscadet Sèvre et Maine Clisson.

Question 2. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Cheverny, cépage romorantin, Domaine Le Portail 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le romorantin est le cépage de Cour-Cheverny, et non de Cheverny.

Correction ligne 2



✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Cour-Cheverny, cépage romorantin.

Question 3. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Pouilly-Fuissé, Domaine Dagueneau 2012 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le domaine Dagueneau produit du Pouilly-Fumé, pas du Pouilly-Fuissé.

Correction ligne 3

AOC Pouilly-Fumé

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Pouilly-Fumé.

Question 4. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Bordeaux supérieur, Château Moutte blanc 2010 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

L'appellation Bordeaux supérieur peut désigner un vin blanc moelleux. Aucune correction nécessaire.

Correction ligne 4

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 5. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Entre-de-Mers, Château Bonnet 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom exact de l'appellation est Entre-Deux-Mers.

Correction ligne 5

Entre-Deux-Mers

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Entre-Deux-Mers.

Question 6. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Alsace grand cru Zotzenberg muscat, Domaine Haegi 2010 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le muscat n'est pas admis dans le grand cru Zotzenberg. Retirer la mention « grand cru ».

Correction ligne 6

AOC Alsace muscat

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Alsace muscat.

Question 7. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Alsace grand cru Kitterlé gewurztraminer, Domaines Schlumberger 2010 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le gewurztraminer est admis dans le grand cru Kitterlé. La ligne est conforme.

Correction ligne 7

RAS

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 8. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Meursault 1er cru Les Folatières, Domaine Faiveley 2009 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Les Folatières est un premier cru de Puligny-Montrachet, non de Meursault.

Correction ligne 8

Puligny-Montrachet 1er cru

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Puligny-Montrachet 1er cru « Les Folatières ».

Question 9. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Mussigny grand cru, Domaine Jacques Prieur 2006 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger l'orthographe : le nom du grand cru est Musigny.

Correction ligne 9

AOC Musigny grand cru

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Musigny grand cru.

Question 10. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Chablis 1er cru Les Preuses, Jean-Marc Brocard 2010 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Les Preuses est un climat classé grand cru de Chablis, et non premier cru.

Correction ligne 10

Chablis grand cru

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Chablis grand cru « Les Preuses ».

Question 11. Contrôler la conformité de la ligne « AOC L'Étoile vin jaune, Château L'Étoile 2009 (67,5 cl) » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le vin jaune du Jura est commercialisé en clavelin de 62 cl.

Correction ligne 11

62 cl

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contenance : 62 cl.

Question 12. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Vin de Savoie, cépage bringet, Dominique Belluard 2011 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le cépage savoyard s'écrit gringet.

Correction ligne 12

gringet

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cépage gringet.

Question 13. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Coteaux du Tricastin, Domaine Saint-Luc 2011 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

L'appellation Coteaux du Tricastin est devenue Grignan-les-Adhémar.

Correction ligne 13

Grignan-les-Adhémar

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Grignan-les-Adhémar.

Question 14. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Cassis, Mas de la Rouvière 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

L'appellation Cassis produit notamment des vins blancs. La ligne est conforme.

Correction ligne 14

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 15. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Corse Calvi, Clos Columbu 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Calvi est une dénomination géographique de l'appellation Corse. La ligne est conforme.

Correction ligne 15

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 16. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey 2005, Premier grand cru classé 1855 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le château Lafaurie-Peyraguey est bien premier grand cru classé de Sauternes en 1855.

Correction ligne 16

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 17. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Sauternes, Château Filhot 2000, Premier grand cru classé 1855 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Château Filhot est classé deuxième grand cru en 1855, et non premier.

Correction ligne 17



✓ RÉPONSE À RETENIR

Second grand cru classé 1855.

Vins rouges

Question 18. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Côtes du Jura, cépage poulssard, Cuvée de l'Enfant Terrible, Domaine Ganevat 2011 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger l'orthographe du cépage : poulsard, également appelé ploussard.

Correction ligne 18



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cépage poulsard.

Question 19. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Arbin Mondeuse, Prestige des Arpents, Les Fils de Charles Trosset 2011 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Arbin est l'appellation communale ; Mondeuse désigne le cépage. Rectifier la présentation de l'appellation.

Correction ligne 19



✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Arbin, Mondeuse.

Question 20. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Corton grand cru, Les Renardes, Domaine H. et G. Buisson 2009 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Les Renardes est un climat classé grand cru dans l'appellation Corton. La ligne est conforme.

Correction ligne 20



✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 21. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Charme-Chambertin, Domaine Philippe Charlopin 2005 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom du grand cru s'écrit Charmes-Chambertin.

Correction ligne 21



✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Charmes-Chambertin.

Question 22. Contrôler la conformité de la ligne « AOC La Tâche, Domaine Anne-Françoise Gros 2000 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

La Tâche est le monopole du Domaine de la Romanée-Conti.

Correction ligne 22

Domaine de la Romanée-Conti

✓ RÉPONSE À RETENIR

Domaine de la Romanée-Conti.

Question 23. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Montrachet, Domaine Jean Chartron 2000 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Montrachet est un grand cru. Ajouter cette précision à l'appellation.

Correction ligne 23

Montrachet grand cru

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Montrachet grand cru.

Question 24. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Côte-Rôtie, La Landone, Domaine Guigal 2002 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

La Landonne est un climat de Côte-Rôtie produit par le domaine Guigal. La ligne est conforme.

Correction ligne 24

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 25. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Châteauneuf du Pape, Cuvée de la Génération, Château de la Gardine 2009 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Rectifier le nom usuel de l'appellation et celui de la cuvée.

Correction ligne 25

Châteauneuf-du-Pape, Cuvée des Générations

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Châteauneuf-du-Pape, « Cuvée des Générations ».

Question 26. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Languedoc, Cuvée Émile Peynaud, Mas de Daumas Gassac 2008 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le Mas de Daumas Gassac relève de l'IGP Pays d'Hérault, pas de l'AOC Languedoc.

Correction ligne 26

IGP Pays d'Hérault

✓ RÉPONSE À RETENIR

IGP Pays d'Hérault.

Question 27. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Terrasses du Larzac, Domaine du Joncas 2011 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

En 2011, Terrasses du Larzac était une dénomination géographique de l'AOC Languedoc, non une AOC autonome.

Correction ligne 27

AOC Languedoc, Terrasses du Larzac

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Languedoc, dénomination Terrasses du Larzac.

Question 28. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Maury, Légende, Mas Amiel 2011 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

L'appellation Maury et la cuvée « Légende » du Mas Amiel sont correctement indiquées.

Correction ligne 28

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 29. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Saint-Sardos, Moulin Rout, Cave des vignerons 2009 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

L'appellation Saint-Sardos et la cuvée « Moulin Rout » sont correctement mentionnées.

Correction ligne 29

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 30. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Rossette, Domaine de Coutancie 2012 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger l'orthographe de l'appellation : Rosette, avec un seul « s ».

Correction ligne 30

AOC Rosette

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Rosette.

Question 31. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Pacherenc du Vic-Bilh, Château Bouscassé 2010 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le Pacherenc du Vic-Bilh est une appellation de vins blancs. Déplacer la ligne dans cette rubrique.

Correction ligne 31

Déplacer vers les vins blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

À classer parmi les vins blancs.

Question 32. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Saint-Julien, Château Rauzan-Gassies 2005, Second grand cru classé 1855 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Château Rauzan-Gassies est bien deuxième grand cru classé en 1855.

Correction ligne 32

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 33. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Graves, Domaine de Chevalier 2000 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Ajouter la mention du classement du Domaine de Chevalier.

Correction ligne 33

Cru classé de Graves

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cru classé de Graves.

Question 34. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Saint-Émilion grand cru, Château Angélus 2006, Premier grand cru classé A » et proposer une correction ou inscrire RAS.

En 2006, Château Angélus était premier grand cru classé B ; le classement A date de 2012.

Correction ligne 34

Premier grand cru classé B

✓ RÉPONSE À RETENIR

Premier grand cru classé B.

Question 35. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Saumur Puy-Notre-Dame, cépage cabernet sauvignon, Domaine de la Paleine 2010 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le cabernet sauvignon est autorisé dans l'appellation Saumur Puy-Notre-Dame. La ligne est conforme.

Correction ligne 35

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 36. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Touraine Oisly, Domaine Delobel 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Touraine Oisly est une appellation de vin blanc. Déplacer cette ligne dans la rubrique correspondante.

Correction ligne 36

Déplacer vers les vins blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

À classer parmi les vins blancs.

Question 37. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Ribera del Duero, Unico, Bodegas Vega Sicilia 2005 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Ribera del Duero, la cuvée Único et Vega Sicilia sont correctement associés.

Correction ligne 37

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 38. Contrôler la conformité de la ligne « Opus One Sonoma Valley, Robert Mondavi et baron Philippe de Rothschild 2008 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Opus One provient de Napa Valley, et le nom du coproducteur s'écrit Rothschild.

Correction ligne 38

Napa Valley, Rothschild

✓ RÉPONSE À RETENIR

Opus One, Napa Valley, baron Philippe de Rothschild.

Question 39. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Montepluciano d'Abruzzo, Villa Medoro 2010 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger l'orthographe du nom de l'appellation italienne.

Correction ligne 39

Montepulciano d'Abruzzo

✓ RÉPONSE À RETENIR

DOC Montepulciano d'Abruzzo.

Vins rosés

Question 40. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Tavel, Jéroboam 150 cl, Domaine de La Mordorée 2014 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Pour les vins tranquilles, le jéroboam contient 300 cl. 150 cl correspond à un magnum.

Correction ligne 40

Jéroboam : 300 cl

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jéroboam : 300 cl.

Question 41. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Côtes de Provence Palette, Château Henri Bonnaud 2014 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Palette est une appellation distincte de Côtes de Provence. Le Château Henri Bonnaud relève de Palette.

Correction ligne 41

AOC Palette

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Palette.

Question 42. Contrôler la conformité de la ligne « AOC VDN Muscat de Beaumes-de-Venise, VDN Domaine Alain Ignace 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le Muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux naturel blanc. Le classer avec les vins blancs, hors rubrique rosés.

Correction ligne 42

VDN blanc, rubrique vins blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

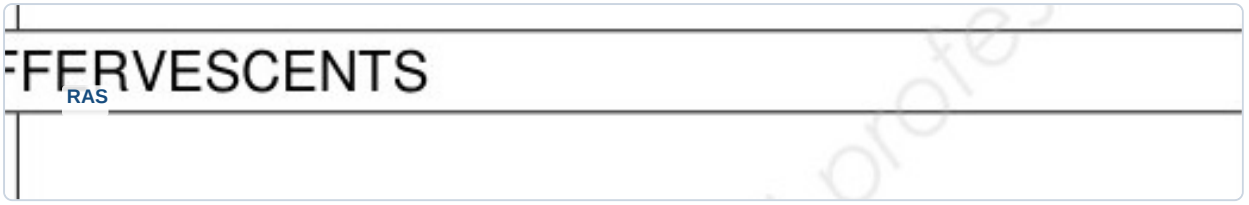
VDN blanc, à déplacer dans les vins blancs.

Vins effervescents

Question 43. Contrôler la conformité de la ligne « Champagne Dom Ruinart, Blanc de Blancs 2002 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 2002 est correctement désigné.

Correction ligne 43



✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 44. Contrôler la conformité de la ligne « Champagne Bollinger, La Grande Année 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le millésime 2013 de La Grande Année est à vérifier : ne conserver que le millésime figurant sur la bouteille proposée.

Correction ligne 44



✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier le millésime sur la bouteille.

Question 45. Contrôler la conformité de la ligne « Champagne De Sousa, Cuvée des Caudalies rosé » et proposer une correction ou inscrire RAS.

La Cuvée des Caudalies de De Sousa est un blanc de blancs, pas un rosé.

Correction ligne 45



✓ RÉPONSE À RETENIR

Supprimer la mention « rosé ».

Question 46. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Cerdon rosé méthode ancestrale, Domaine Yannick Blanchet 2013 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Préciser l'appellation complète : Bugey-Cerdon. La méthode ancestrale convient à ce vin effervescent rosé.

Correction ligne 46



✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Bugey-Cerdon, méthode ancestrale.

Question 47. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Saint-Péray mousseux, cépage roussanne, Domaine du Biguet » et proposer une correction ou inscrire RAS.

La roussanne est admise pour les vins mousseux de Saint-Péray. La ligne est conforme.

Correction ligne 47



✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 48. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Crémant de Die, méthode dioise, Domaine J-C Raspail 2012 » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le Crémant de Die est élaboré selon la méthode traditionnelle ; la méthode dioise concerne la Clairette de Die.

Correction ligne 48



✓ RÉPONSE À RETENIR

Crémant de Die, méthode traditionnelle.

Question 49. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Montlouis brut, Cuvée Réservée, Cave des producteurs de Montlouis » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom officiel de l'appellation est Montlouis-sur-Loire.

Correction ligne 49

	Montlouis-sur-Loire

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Montlouis-sur-Loire brut.

Question 50. Contrôler la conformité de la ligne « AOC Blanquette méthode ancestrale, cépage mauzac, Domaine des Trois Fontaines » et proposer une correction ou inscrire RAS.

Préciser l'appellation complète : Blanquette de Limoux méthode ancestrale.

Correction ligne 50

	Blanquette de Limoux

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Blanquette de Limoux, méthode ancestrale.

2. Technologie professionnelle

Le chef sommelier évalue votre capacité à le seconder lors de l'accueil d'élèves en période de formation en restaurant. Les tâches portent sur le service du champagne, le verre de dégustation, l'entretien des carafes, le carafage, le séchage des verres, les détergents et le stockage des bouteilles.

Service du champagne

Question 2.1. Pour des flûtes de 8 cl puis de 12 cl, préciser le nombre de flûtes servies à partir d'un jéroboam en tenant compte du dosage imposé, puis indiquer le nombre de centilitres restant dans le flacon.

Le jéroboam de champagne contient 300 cl. Pour chaque contenance, on divise ce volume par le volume servi et on retient uniquement les flûtes complètes. Le reste indiqué est le volume qui ne suffit pas à servir une flûte supplémentaire.

Contenance	Flûtes servies	Reste dans le jéroboam
8 cl	37	4 cl
12 cl	25	0 cl

Tableau des services complété

Contenance des flûtes	Nombre de flûtes	Nombre de cl restant dans le jéroboam
8 cl	**37**	**4 cl**
12 cl	**25**	**0 cl**

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

8 cl : 37 flûtes, reste 4 cl. 12 cl : 25 flûtes, reste 0 cl.

Verre de dégustation

Question 2.2. Indiquer quel verre répond à la norme AFNOR « Verre à dégustation pour vins ».

Il s'agit du verre INAO, verre normalisé pour la dégustation des vins. Sa forme tulipe, avec un calice resserré vers le haut, concentre les arômes tout en permettant d'examiner le vin. Sa contenance totale est d'environ 21 à 22 cl ; le verre est transparent et incolore.

Réponse au verre normalisé

2.2. Quel verre répond à la norme « AFNOR - Verre à dégustation pour vins » ?

Verre INAO, forme tulipe, contenance 21 à 22 cl

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le verre INAO, de forme tulipe et d'environ 21 à 22 cl.

Question 2.3. Indiquer les qualités attendues d'un verre conforme pour la dégustation du vin.

Le verre doit faciliter l'observation du vin et la perception fidèle de ses arômes. Il est transparent, incolore et sans décor, afin de ne pas fausser l'examen visuel. Son calice en tulipe se resserre vers le haut. Des parois fines, un pied adapté et une propreté parfaite, sans odeur ni résidu, complètent les qualités attendues.

Qualités du verre de dégustation

- Transparent, incolore, sans décor
- Calice tulipe resserré
- Parois fines, pied
- Propre, sans odeur ni résidu

✓ RÉPONSE À RETENIR

Verre transparent, incolore, sans décor ni odeur, à parois fines, avec pied et calice tulipe resserré.

Entretien des carafes

Question 2.4. Expliquer deux méthodes simples à privilégier pour redonner de l'éclat aux carafes à décanter.

Deux méthodes simples permettent de nettoyer et de faire briller une carafe sans laisser de parfum persistant.

1. Faire tremper la carafe dans de l'eau tiède additionnée de vinaigre blanc, puis rincer abondamment à l'eau claire.
2. Mettre du gros sel et quelques glaçons dans la carafe, faire tourner doucement pour décoller les dépôts, puis rincer soigneusement.

Laisser ensuite sécher la carafe retournée sur un égouttoir propre.

Méthodes d'entretien des carafes

- Trempage au vinaigre blanc, puis rinçage
- Gros sel et glaçons, puis rinçage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trempage au vinaigre blanc suivi d'un rinçage, ou gros sel et glaçons agités doucement, puis rinçage.

Carafage

Question 2.5. Définir les termes « passage en carafe » et « décantage ».

Passage en carafe : transvaser le vin dans une carafe afin de l'aérer et de favoriser l'expression de ses arômes, notamment pour un vin jeune.

Décantage : verser doucement le vin dans une carafe en retenant le dépôt dans la bouteille. Cette opération, surtout utile pour un vin âgé, vise à servir un vin limpide sans entraîner les lies.

Définitions complétées

Transvaser pour aérer, surtout un vin jeune

- Décantage : Séparer le vin de son dépôt, surtout un vin âgé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Passage en carafe : aérer le vin. Décantage : séparer le vin de son dépôt.

Séchage des verres

Question 2.6. Donner deux explications justifiant la non-recommandation de l'usage d'un torchon pour sécher les verres.

Le torchon est déconseillé pour sécher les verres pour deux raisons principales. Il peut laisser des fibres, des traces ou des odeurs qui altèrent la dégustation. En outre, essuyer l'intérieur d'un verre est délicat : le verre peut se casser et blesser la personne qui le manipule. Un séchage à l'air libre sur un égouttoir propre limite ces risques.

Motifs de non-usage du torchon

Fibres, traces ou odeurs résiduelles

Risque de casse et de blessure

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le torchon peut laisser fibres, traces et odeurs ; l'essuyage risque de casser le verre et de blesser.

Arômes et nettoyage

Question 2.7. Expliquer pourquoi les détergents sont considérés comme les premiers ennemis des arômes.

Les détergents peuvent laisser sur le verre un film et des résidus odorants ou savonneux, même après le lavage. Ces traces contaminent le nez et la bouche, masquent ou altèrent les arômes du vin et faussent ainsi la dégustation. Il faut donc éviter les produits parfumés et rincer soigneusement les verres pour éliminer tout résidu.

Effet des détergents sur les arômes

2.7. Pourquoi les détergents sont-ils les premiers ennemis des arômes ?

.....

Résidus et film : odeurs parasites, arômes masqués

.....

.....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Leurs résidus et leur film laissent des odeurs parasites, masquent les arômes et faussent la dégustation.

Stockage du vin

Question 2.8. Indiquer les conséquences sur le bouchage d'un stockage dans une cave trop humide, puis dans une cave trop sèche.

Une humidité excessive favorise les moisissures sur les bouchons et les capsules, sans améliorer la conservation du vin. À l'inverse, dans une cave trop sèche, le liège se dessèche et perd son élasticité. Le bouchon assure alors moins bien l'étanchéité : l'air peut pénétrer dans la bouteille et provoquer une oxydation prématurée.

Condition de cave	Conséquence sur le bouchage
Trop humide	Moisissures possibles sur le bouchon et la capsule.
Trop sèche	Liège desséché, défaut d'étanchéité et risque d'oxydation.

Conséquences du stockage sur les bouchons

suivantes :

- Dans une cave trop humide : .....

..... Moisissures possibles .....

.....

- Dans une cave trop sèche : .....

..... Liège desséché, défaut d'étanchéité .....

.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Trop humide : moisissures possibles. Trop sèche : liège desséché, défaut d’étanchéité et risque d’oxydation.

3. Œnologie

Dans la perspective de gagner en autonomie dans le conseil à la clientèle, le chef sommelier interroge le candidat sur ses connaissances œnologiques. Le questionnaire aborde les termes et pratiques de vinification, la viticulture biologique et biodynamique, ainsi que des techniques et maladies de la vigne.

Formules et abréviations

Question 3.1. Donner la signification des formules et abréviations SO_2, CO_2, TCA et pH.

SO_2 est le dioxyde de soufre, notamment utilisé pour protéger le vin de l'oxydation et des microorganismes. **CO_2** signifie dioxyde de carbone, gaz produit pendant la fermentation et responsable de l'effervescence. **TCA** désigne le trichloroanisole, composé associé au défaut de goût de bouchon. Enfin, **pH** signifie potentiel hydrogène : il indique le caractère acide ou basique d'un milieu. Ces abréviations couvrent donc des composés présents ou importants en œnologie et une mesure d'acidité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> SO_2 : dioxyde de soufre ; CO_2 : dioxyde de carbone ; TCA : trichloroanisole ; pH : potentiel hydrogène.

Vinification

Question 3.2. Lister quatre effets principaux recherchés lors du pigeage.

Le pigeage consiste à enfoncer périodiquement le chapeau de marc dans le moût en fermentation. Il met davantage en contact le jus et les parties solides du raisin. Les effets recherchés concernent l'extraction, l'homogénéisation de la cuve et la bonne conduite de la macération. Il faut distinguer ces objectifs de l'opération elle-même : le pigeage ne consiste pas simplement à remuer le liquide.

- Maintenir le chapeau humide et éviter son dessèchement.
- Favoriser l'extraction de la couleur.
- Extraire tanins et composés aromatiques.
- Homogénéiser le moût et favoriser une macération régulière.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Humidifier le chapeau, favoriser l'extraction de la couleur, des tanins et des arômes, puis homogénéiser le moût pour assurer une macération régulière.

Champagne

Question 3.3. Indiquer la quantité de sucre à ajouter par litre de vin lors de l'élaboration d'un champagne pour obtenir une pression d'environ 6 bars par bouteille.

La pression recherchée provient de la seconde fermentation en bouteille : les levures transforment le sucre ajouté en alcool et en dioxyde de carbone, lequel produit l'effervescence. Pour viser environ 6 bars, la liqueur de tirage apporte environ 24 g de sucre fermentescible par litre de vin. Cette quantité concerne le tirage, avant la prise de mousse, et non le sucre de la liqueur d'expédition ajoutée après le dégorgement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ajouter environ 24 g de sucre fermentescible par litre de vin au tirage pour obtenir une pression proche de 6 bars.

Mutage

Question 3.4. Citer trois méthodes utilisées pour muter un moût.

Le mutage interrompt la fermentation avant la consommation complète des sucres. Le moût conserve ainsi une partie de ses sucres naturels. On peut agir sur les levures par plusieurs procédés : augmenter rapidement le degré alcoolique, freiner leur activité par le froid, ou utiliser le sulfitage. Le choix dépend du vin recherché et de la méthode de vinification. Trois méthodes à citer sont les suivantes :

1. Ajout d'alcool vinique.
2. Refroidissement du moût.
3. Sulfitage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois méthodes de mutage du moût : ajout d'alcool vinique, refroidissement et sulfitage.

Protection du vignoble

Question 3.5. Indiquer quelles substances chimiques sont utilisées dans la lutte par confusion sexuelle dans le vignoble.

La lutte par confusion sexuelle cible les insectes ravageurs en perturbant leur reproduction. Des diffuseurs répartis dans la parcelle libèrent des substances qui reproduisent le signal olfactif émis par les femelles. Les mâles sont alors désorientés et repèrent moins facilement celles-ci, ce qui réduit les accouplements. Les substances utilisées sont des phéromones sexuelles de synthèse, choisies en fonction de l'espèce visée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des phéromones sexuelles de synthèse, diffusées dans les parcelles pour désorienter les mâles des ravageurs ciblés.

Cycle végétatif de la vigne

Question 3.6. Préciser à quel stade du cycle végétatif de la vigne se produit la coulure.

La coulure se produit autour de la floraison et de la nouaison. Une partie des fleurs ne donne pas de baies normalement développées, puis tombe. Le phénomène peut résulter d'une fécondation insuffisante ou de conditions défavorables à la nouaison. La réponse attendue est donc le stade de la floraison, avec ses suites immédiates, plutôt qu'une période tardive de maturation du raisin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La coulure survient au stade de la floraison et de la nouaison, lorsque fleurs ou jeunes baies tombent.

Agriculture biologique

Question 3.7. Citer quatre règles conditionnant la production d'un vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

La production biologique encadre à la fois la culture du raisin et les pratiques de cave. La certification porte sur les parcelles et la traçabilité de la production. Les produits phytosanitaires, additifs et procédés doivent respecter les règles européennes applicables au vin biologique. Les restrictions de vinification incluent également des plafonds de sulfites, plus bas que pour les vins conventionnels comparables.

- Utiliser des raisins issus de parcelles certifiées biologiques.
- Écarter les produits phytosanitaires de synthèse non autorisés.
- Employer uniquement les produits et pratiques œnologiques autorisés.
- Respecter les limites réglementaires d'additifs et de sulfites.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Raisins certifiés biologiques, produits de culture autorisés, pratiques œnologiques encadrées et respect des limites réglementaires d'additifs et de sulfites.

Biodynamie

Question 3.8. Citer quatre principes de la culture de la vigne en biodynamie.

La biodynamie vise à entretenir la fertilité du sol et l'équilibre de la vigne dans son environnement. Elle complète les pratiques agricoles par des préparations spécifiques et par l'observation des rythmes naturels. Les exemples ci-dessous correspondent aux principes couramment associés à cette méthode de culture.

- Favoriser la vie et la fertilité des sols.
- Utiliser les préparations biodynamiques, notamment bouse de corne et silice de corne.
- Employer compost et préparations à base de plantes.
- Organiser certains travaux selon les rythmes lunaires et cosmiques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entretenir un sol vivant, utiliser les préparations biodynamiques et végétales, apporter du compost et tenir compte des rythmes naturels.

Techniques de production

Question 3.9. Définir la cryoextraction.

La cryoextraction consiste à presser des raisins gelés, naturellement par le gel ou après congélation artificielle. Une partie de l'eau demeure sous forme de glace pendant le pressurage, tandis que le jus recueilli est concentré en sucres et en composés aromatiques. Cette technique peut servir à élaborer des vins liquoreux. Elle se distingue d'une simple récolte tardive, qui concentre les raisins sans nécessairement les presser gelés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pressurage de raisins gelés : l'eau reste en glace et le jus obtenu est concentré en sucres et en arômes.

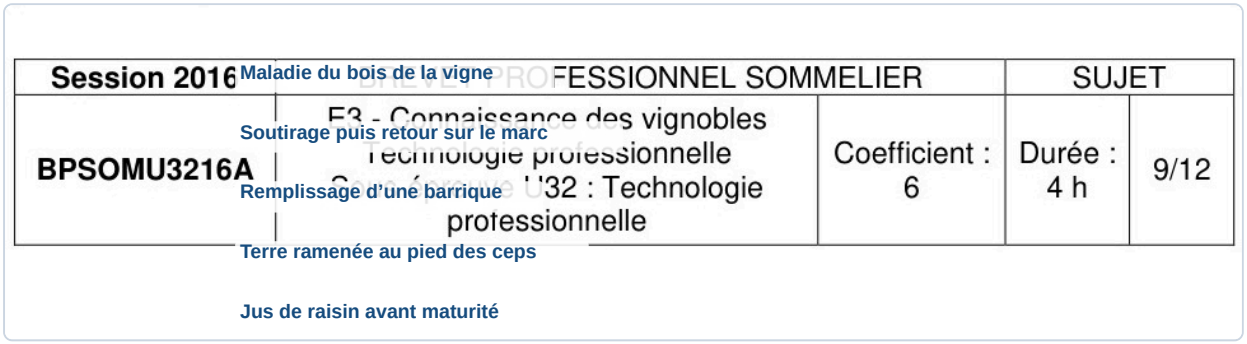
Terminologie œnologique

Question 3.10. Compléter le tableau en définissant chacun des termes suivants : esca, délestage, entonnage, buttage et verjus.

Les termes regroupent une maladie du bois, une opération de macération, une opération de cave et deux pratiques viticoles ou produits issus du raisin. Le délestage consiste à soutirer le jus de la cuve puis à le reverser sur le marc. L'entonnage désigne le remplissage d'un tonneau ou d'une barrique. Les définitions permettent de distinguer ces opérations et termes sans les confondre.

Terme	Définition
Esca	Maladie du bois de la vigne entraînant des altérations et le dépérissement des ceps.
Délestage	Soutirage du jus en fermentation, puis réincorporation sur le chapeau de marc.
Entonnage	Remplissage d’un tonneau ou d’une barrique avec du vin.
Buttage	Ramener de la terre au pied des ceps, notamment pour les protéger du gel.
Verjus	Jus acide obtenu à partir de raisins récoltés avant maturité.

Tableau de terminologie œnologique complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Esca : maladie du bois ; délestage : soutirage puis retour du jus sur le marc ; entonnage : remplissage d’un fût ; buttage : terre au pied des ceps ; verjus : jus de raisins non mûrs.

4. Connaissance des autres boissons

Le chef sommelier vérifie les connaissances du candidat sur les boissons autres que le vin. Les questions concernent les eaux minérales, les cocktails, les spiritueux, des boissons et marques internationales, ainsi que les pays producteurs de plusieurs crus de café.

Eaux minérales

Question 4.1. Indiquer le département d'origine de chacune des eaux minérales suivantes : Badoit, Châteldon, Perrier, Vittel, Wattwiller, La Salvetat, Saint-Yorre, Contrex, Thonon et Hépar.

Eau minérale	Département	Eau minérale	Département
Badoit	Loire (42)	La Salvetat	Hérault (34)
Châteldon	Puy-de-Dôme (63)	Saint-Yorre	Allier (03)
Perrier	Gard (30)	Contrex	Vosges (88)
Vittel	Vosges (88)	Thonon	Haute-Savoie (74)
Wattwiller	Haut-Rhin (68)	Hépar	Vosges (88)

Les départements indiqués correspondent à l'origine des eaux, et non au siège social des marques. Les sources sont situées en France métropolitaine : Badoit dans la Loire, Perrier dans le Gard, La Salvetat dans l'Hérault et Thonon en Haute-Savoie. Contrex, Vittel et Hépar proviennent toutes des Vosges.

Départements des eaux minérales

Eau minérale	Département d'origine	Eau minérale	Département d'origine
Badoit	Loire (42)	La Salvetat	Hérault (34)
Châteldon	Puy-de-Dôme (63)	Saint-Yorre	Allier (03)
Perrier	Gard (30)	Contrex	Vosges (88)
Vittel	Vosges (88)	Thonon	Haute-Savoie (74)
Wattwiller	Haut-Rhin (68)	Hépar	Vosges (88)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Badoit : Loire ; Châteldon : Puy-de-Dôme ; Perrier : Gard ; Vittel : Vosges ; Wattwiller : Haut-Rhin ; La Salvetat : Hérault ; Saint-Yorre : Allier ; Contrex et Hépar : Vosges ; Thonon : Haute-Savoie.

Cocktails

Question 4.2. Préciser l'alcool de base de chacun des cocktails suivants : White Lady, Margarita, Jack Rose, Side Car, Mojito et Blue Lagoon.

L'alcool de base est le spiritueux qui caractérise le cocktail. Pour le Jack Rose, la réponse classique est l'applejack, eau-de-vie de pomme américaine ; le calvados peut lui servir d'équivalent dans une adaptation française. Le Side Car est à base de cognac. Les autres bases sont le gin, la tequila, le rhum et la vodka.

Cocktail	Alcool de base	Cocktail	Alcool de base
White Lady	Gin	Side Car	Cognac
Margarita	Tequila	Mojito	Rhum
Jack Rose	Applejack (ou calvados)	Blue Lagoon	Vodka

Alcools de base des cocktails



✓ RÉPONSE À RETENIR

White Lady : gin ; Margarita : tequila ; Jack Rose : applejack (ou calvados) ; Side Car : cognac ; Mojito : rhum ; Blue Lagoon : vodka.

Armagnac

Question 4.3. Indiquer la durée minimale de vieillissement d'un armagnac hors d'âge.

Pour un armagnac hors d'âge, le vieillissement minimal est de dix ans sous bois. Cette durée s'apprécie pour la plus jeune eau-de-vie entrant dans l'assemblage, et non selon l'âge moyen de l'assemblage ni celui de la plus ancienne eau-de-vie. La mention indique donc un âge minimal commun à toutes les eaux-de-vie qui le composent.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hors d'âge : au moins 10 ans de vieillissement sous bois.

Rhum

Question 4.4. Citer trois rhums français ayant obtenu l'IGP au début de l'année 2015.

Les trois réponses attendues sont des indications géographiques protégées de rhum français. Elles désignent des productions de territoires ultramarins et non des marques commerciales. Les dénominations à citer sont le rhum de la Guadeloupe, le rhum de la Réunion et le rhum de la Guyane.

- Rhum de la Guadeloupe
- Rhum de la Réunion
- Rhum de la Guyane

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rhum de la Guadeloupe, rhum de la Réunion et rhum de la Guyane.

Eau-de-vie de fruits

Question 4.5. Nommer l'eau-de-vie de fruits produite dans les Vosges et la Haute-Saône qui a obtenu l'AOC en 2010.

L'eau-de-vie recherchée est obtenue par distillation de cerises. L'appellation d'origine contrôlée reconnue en 2010 est le Kirsch de Fougerolles, produit dans une aire située notamment en Haute-Saône et dans les Vosges. Fougerolles, en Haute-Saône, est particulièrement connue pour cette eau-de-vie de fruits.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Kirsch de Fougerolles.

Boissons issues de la pomme

Question 4.6. Citer deux AOC issues du mutage du jus de pommes à cidre avec du calvados.

Le pommeau est élaboré par mutage du moût de pomme frais avec une eau-de-vie de cidre, puis il est vieilli. Les deux appellations qui correspondent à la question sont le Pommeau de Normandie et le Pommeau du Maine. Le Pommeau de Bretagne ne convient pas ici, car son eau-de-vie de mutage est le lambig de Bretagne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pommeau de Normandie et Pommeau du Maine.

Boissons et marques internationales

Question 4.7. Indiquer le pays d'origine de Tuborg, Southern Comfort, Williamine, Warsteiner, Cava, Tia Maria, Kilkenny et Pilsner Urquell.

Il s'agit d'indiquer le pays d'origine associé à chaque boisson ou marque, même lorsque la marque est aujourd'hui distribuée à l'international. Le Cava est un vin effervescent espagnol ; Pilsner Urquell vient de République tchèque. La Williamine est une eau-de-vie suisse de poire Williams, tandis que Tia Maria est une liqueur d'origine jamaïcaine.

Boisson ou marque	Pays	Boisson ou marque	Pays
Tuborg	Danemark	Cava	Espagne
Southern Comfort	États-Unis	Tia Maria	Jamaïque
Williamine	Suisse	Kilkenny	Irlande
Warsteiner	Allemagne	Pilsner Urquell	République tchèque

Pays d'origine des boissons et marques

Boisson ou marque commerciale.	Pays d'origine	Boisson ou marque commerciale.	Pays d'origine
Tuborg	Danemark	Cava	Espagne
Southern Comfort	États-Unis	Tia Maria	Jamaïque
Williamine	Suisse	Kilkenny	Irlande
Warsteiner	Allemagne	Pilsner Urquell	République tchèque

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tuborg : Danemark ; Southern Comfort : États-Unis ; Williamine : Suisse ; Warsteiner : Allemagne ; Cava : Espagne ; Tia Maria : Jamaïque ; Kilkenny : Irlande ; Pilsner Urquell : République tchèque.

Cafés

Question 4.8. Indiquer le pays producteur de chacun des crus de café suivants : Supremo, Blue Mountain, Santos et Sidamo.

Cru de café	Pays producteur	Cru de café	Pays producteur
Supremo	Colombie	Santos	Brésil
Blue Mountain	Jamaïque	Sidamo	Éthiopie

Supremo désigne un grade de café colombien. Santos est associé au Brésil, Blue Mountain à la région de culture jamaïcaine du même nom, et Sidamo à une région caféière d'Éthiopie. Le tableau donne ainsi le pays producteur correspondant à chacun des quatre crus demandés.

Pays producteurs des crus de café

Cru de café	Pays d'origine	Cru de café	Pays d'origine
Supremo	Colombie	Santos	Brésil
Blue Mountain	Jamaïque	Sidamo	Éthiopie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supremo : Colombie ; Blue Mountain : Jamaïque ; Santos : Brésil ; Sidamo : Éthiopie.

5. Législation

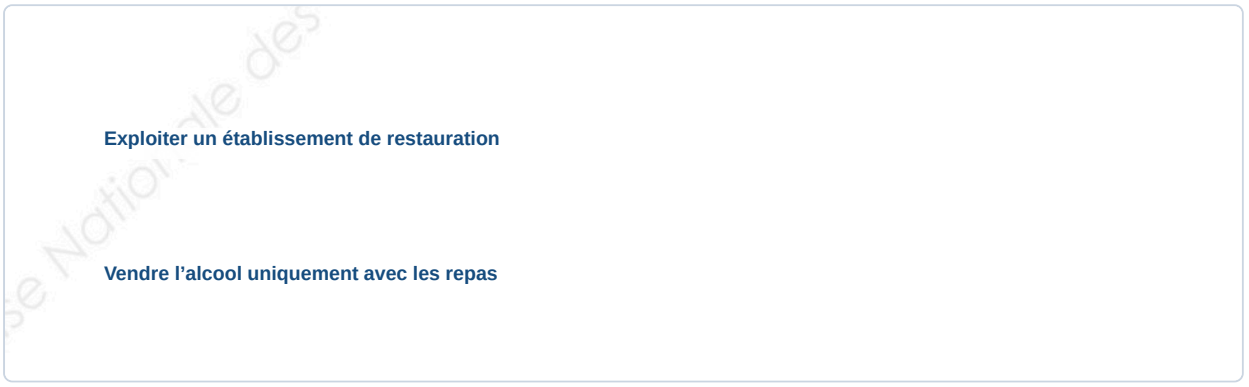
Le chef sommelier vérifie la maîtrise des éléments essentiels de la législation des vins et des boissons. Les questions portent sur les licences, les groupes de boissons, les organismes professionnels, l'étiquetage biologique, la TVA et la mention du millésime.

Licence restaurant

Question 5.1. Citer les deux conditions à remplir pour obtenir une licence restaurant.

Les deux conditions portent sur l'activité du titulaire et sur le moment de la vente. Il faut exploiter un établissement de restauration, puis ne servir les boissons alcoolisées qu'à l'occasion des repas et comme accessoires de la nourriture. La licence restaurant ne permet donc pas de vendre ces boissons indépendamment d'un repas. Ces critères distinguent cette licence de celle d'un débit de boissons pouvant servir sans restauration.

Réponses à la question 5.1



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Exploiter un restaurant et ne vendre les boissons alcoolisées qu'à l'occasion des repas, en accompagnement de la nourriture.

Groupes de boissons

Question 5.2. Indiquer la nature des boissons vendues relevant des groupes 3 et 4.

Groupe	Nature des boissons vendues
3	Vins, bières, cidres, poirés, hydromels et autres boissons fermentées non distillées ; apéritifs à base de vin et liqueurs ne dépassant pas 18°.
4	Rhums, tafias et eaux-de-vie issues de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits.

Le groupe 3 réunit principalement les boissons fermentées non distillées et certaines boissons assimilées. Le groupe 4 concerne des boissons obtenues par distillation. Les eaux-de-vie visées comprennent celles provenant des fruits, mais aussi celles issues du vin, du cidre ou du poiré. Cette distinction correspond aux catégories de boissons de la réglementation des licences applicable au sujet.

Tableau des groupes complété

Groupe	Nature des boissons vendues
3	Boissons fermentées non distillées, apéritifs à base de vin, liqueurs ≤ 18°
4	Rhums, tafias et eaux-de-vie de vin, cidre, poiré ou fruits

✓ RÉPONSE À RETENIR

Groupe 3 : boissons fermentées non distillées, apéritifs à base de vin et liqueurs jusqu'à 18°. Groupe 4 : rhums, tafias et eaux-de-vie de vin, cidre, poiré ou fruits.

Sigles professionnels

Question 5.3. Donner la signification des sigles ODG et OIV.

ODG signifie « Organisme de défense et de gestion ». Cet organisme représente les opérateurs d'une appellation et en assure la défense et la gestion. OIV signifie « Organisation internationale de la vigne et du vin ». Il s'agit de l'organisation intergouvernementale qui traite des questions scientifiques, techniques et réglementaires liées à la vigne et au vin. Les deux sigles désignent donc des organismes distincts, l'un lié aux appellations et l'autre à l'échelle internationale.

Sigles développés

5.3. Donner la signification des sigles suivants :

- ODG : Organisme de défense et de gestion .....
- OIV : Organisation internationale de la vigne et du vin .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

ODG : Organisme de défense et de gestion. OIV : Organisation internationale de la vigne et du vin.

Étiquetage biologique

Question 5.4. Indiquer les mentions obligatoires qui doivent apparaître depuis 2012 sur l'étiquette d'un vin issu de l'agriculture biologique.

Depuis 2012, l'étiquette d'un vin biologique doit permettre d'identifier clairement la certification biologique et l'origine des matières agricoles. Les trois indications demandées sont :

- le logo biologique européen ;
- le code de l'organisme de contrôle ;
- l'indication d'origine agricole : « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE ».

Mentions bio à reporter

5.4. Depuis 2012, quelles mentions obligatoires doivent apparaître sur l'étiquette d'un vin biologique ?

- Logo biologique européen
- Code de l'organisme de contrôle
- Origine agricole : UE, non UE ou UE/non UE

✓ RÉPONSE À RETENIR

Logo biologique européen, code de l'organisme de contrôle et indication de l'origine agricole des matières premières.

TVA

Question 5.5. Indiquer le taux de TVA applicable à une bouteille de vin à emporter achetée chez un restaurateur.

Une bouteille de vin achetée chez un restaurateur pour être emportée relève du taux normal de TVA sur les boissons alcoolisées. Le fait que la vente soit réalisée dans un restaurant ne change pas ce taux lorsque la bouteille est vendue à emporter. Il faut donc distinguer cette vente de la restauration sur place, qui peut relever d'un autre taux selon les produits et les conditions de service.

Taux de TVA

5.5. 20 % est le taux de TVA pour une bouteille de vin à emporter achetée chez un restaurateur ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le taux de TVA applicable est de 20 %.

Millésime

Question 5.6. Indiquer le pourcentage minimum de raisins récoltés la même année requis lorsque l'étiquette d'un vin porte la mention d'un millésime.

La mention du millésime indique l'année de récolte des raisins utilisés pour élaborer le vin. La réglementation exige que la proportion minimale de raisins de cette année soit respectée dans le vin étiqueté. Une partie minoritaire peut donc provenir d'autres années, dans la limite prévue. Pour répondre à la question, il faut retenir le seuil réglementaire de 85 % de raisins récoltés l'année indiquée par le millésime.

Pourcentage du millésime

5.6. Quel est le pourcentage minimum des raisins récoltés la même année lorsque l'étiquette d'un vin porte la mention d'un millésime ? Au moins 85 %

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Au moins 85 % des raisins doivent avoir été récoltés l’année du millésime indiqué.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite du BP Sommelier, session 2016, porte le code BPSOMU3216A et relève de l'E3, sous-épreuve U32 Technologie professionnelle, coefficient 6, pour une durée de 4 heures. Elle porte sur une carte des vins et évalue les connaissances en service, œnologie, autres boissons et législation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'analyse d'une carte vérifie la cohérence des appellations, cépages, cuvées, producteurs, millésimes et contenances.
- Le service du vin mobilise la maîtrise des contenances, du verre de dégustation, du carafage et des conditions de conservation.
- L'œnologie aborde des techniques de vinification, la viticulture biologique et biodynamique et la terminologie professionnelle.
- La réglementation concerne les licences, les groupes de boissons, l'étiquetage, la TVA et les règles d'indication du millésime.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque ligne de carte, distinguer les erreurs d'appellation, de cépage, de producteur, de millésime ou de contenant.
- Traiter chaque entrée des tableaux et respecter les unités demandées, notamment les centilitres et les litres.
- Pour les consignes demandant un nombre précis d'éléments, fournir le nombre attendu avec une terminologie professionnelle.
- Les questions de réglementation s'inscrivent dans le contexte de la session 2016.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le nombre de flûtes servies à partir d'un jéroboam ?

Convertissez la contenance du jéroboam en centilitres, puis divisez-la par la contenance d'une flûte. Le nombre de services complets est la partie entière du quotient, et le reste correspond aux centilitres non servis.

Q : Quelle différence faut-il retenir entre passage en carafe et décantage ?

Le passage en carafe vise principalement à aérer un vin en le transférant dans une carafe. Le décantage consiste à séparer le vin de son dépôt, en le transvasant avec précaution pour éviter d'entraîner les particules.

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

Parcourez d'abord l'ensemble du sujet, puis répartissez le temps entre les cinq parties. Prévoyez un temps suffisant pour vérifier les 50 lignes de carte et gardez quelques minutes pour contrôler les tableaux et les réponses oubliées.

Q : Les points attribués à chaque partie ou question sont-ils indiqués ?

Le sujet indique un coefficient de 6 et une durée de 4 heures, mais aucun barème détaillé par partie ou question n'apparaît sur les pages fournies. Il ne faut donc pas attribuer de points qui ne sont pas imprimés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2016/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2016 - 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.