

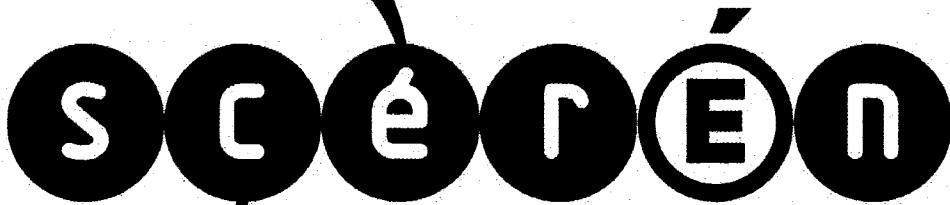


Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

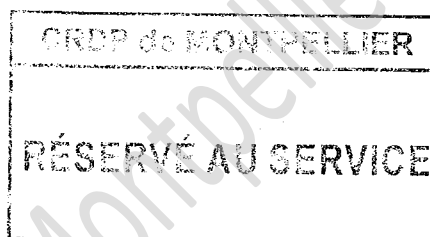
E1U13 : SERVICE

CONSIGNES AUX CANDIDATS

SUJET

En situation simulée et en tenue professionnelle, vous allez être évalué(e) sur :

- Le service d'un vin blanc en seau
- Le service des apéritifs
- Le service du café
- Le service d'un vin effervescent
- Le service d'un digestif
- Le service d'un vin rouge avec décantation.



SITUATION SIMULÉE (A L'INITIATIVE DES EXAMINATEURS)	OBSERVATIONS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	Page 1/1
Sous-épreuve : Service - Unité : U13	Durée : 40 mn	Coef. : 3

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U13 : SERVICE

GRILLE RÉCAPITULATIVE DES NOTES – Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

N°:

Académie :

Date de l'épreuve :

Centre d'examen :

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

1. Service des vins	/ 30
2. Service des autres boissons	/ 30
Total « SERVICE »	TOTAL U13 : / 60 En points entiers (total 1 + total 2)
	NOTE U13 : / 20 Arrondir au demi-point supérieur (total U13 divisé par 3)

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	Page 1/3
Sous-épreuve : Service – Unité : U13	Durée : 40 mn	Coef. : 3

SERVICE DES VINS - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

SAVOIR-FAIRE		Points
1- MISE EN PLACE Choisir le matériel adapté. Préparer sa console et son guéridon.	CDDP - MONTPELLIER / 1
2- SERVICE D'UN VIN EFFERVESCENT Mettre en place sur table la verrerie adaptée Conditionner le vin et présenter la bouteille Ouvrir la bouteille, déguster Servir.	RÉSERVÉ AU SERVICE / 8
3- PASSAGE D'UN VIN BLANC EN SEAU Présenter la bouteille, l'ouvrir, déguster le vin Débarrasser le guéridon.	 / 5
4- SERVICE D'UN VIN ROUGE AVEC DÉCANTATION Présenter la bouteille, l'ouvrir, déguster le vin Décanter Présenter la bouteille et le bouchon au client Servir le vin en respectant les règles de préséance.	 / 10
SAVOIR-ÊTRE		Points
1. ORGANISER Respecter le temps imparti Organiser son poste de travail d'après les consignes.	 / 1
2. RÉALISER Faire preuve de rapidité Faire preuve d'efficacité.	 / 2,5
3. COMMUNIQUER Se présenter et avoir une tenue propre adaptée au milieu de travail S'adapter face à une remarque Justifier ses choix techniques.	 / 2,5
TOTAL	 / 30

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

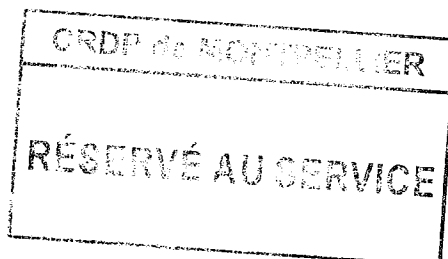
BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	Page 2/3
Sous-épreuve : Service – Unité : U13	Durée : 40 mn	Coef. : 3

SERVICE DES AUTRES BOISSONS - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

	Points
1- SERVICE D'UN APÉRITIF Proposer un apéritif en fonction du contexte Choisir la verrerie adaptée Servir en respectant les doses et les températures de service. / 12,5
2- SERVICE D'UN CAFÉ Proposer un café Choisir le matériel adapté S'assurer de la propreté de la machine Préparer, doser et servir Nettoyer le matériel. / 5
3- SERVICE D'UN DIGESTIF Proposer un digestif en fonction des goûts des clients Choisir la verrerie Doser, servir à la bonne température Ranger son matériel et poste de travail Débarrasser son guéridon. / 12,5
TOTAL / 30

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature



BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle Sous-épreuve : Service – Unité : U13	Session 2009	Page 3/3
	Durée : 40 mn	Coef. : 3

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.