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

Service - Unité U13

Session 2009 • Code sujet : **E1U13** • Durée : **40 min** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Mise en place et service des vins (3 questions) **Page 3**

2. Service d’un apéritif, d’un café et d’un digestif (3 questions) **Page 5**

3. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2009/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Mise en place et service des vins

En situation simulée et en tenue professionnelle, le candidat prépare son poste et assure le service d'un vin effervescent, d'un vin blanc en seau et d'un vin rouge avec décantation. La grille évalue aussi son organisation, sa rapidité, son efficacité et sa communication professionnelle.

Mise en place et vin effervescent

Question 1-2. Choisir le matériel adapté et préparer la console et le guéridon. Mettre en place la verrerie adaptée, conditionner et présenter le vin effervescent, ouvrir la bouteille, déguster le vin et le servir.

Préparer une console et un guéridon propres, stables et dégagés, avec limonadier, serviette, plateau, seau et verrerie adaptée. Installer une flûte ou un verre tulipe propre par convive. Présenter la bouteille, étiquette tournée vers le client, puis la rafraîchir dans un seau avec eau et glace. Pour l'ouverture, retirer la capsule et le muselet, maintenir le bouchon, incliner la bouteille et tourner celle-ci jusqu'à une sortie maîtrisée et silencieuse. Essuyer le col, faire goûter le vin à l'hôte, puis servir les convives sans remplir les verres à ras bord.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel et verrerie adaptés ; effervescent présenté, rafraîchi, ouvert sans bruit ni projection, dégusté puis servi.

Vin blanc en seau et vin rouge avec décantation

Question 3-4. Présenter et ouvrir le vin blanc en seau, le déguster puis débarrasser le guéridon. Présenter et ouvrir le vin rouge, le déguster, le décanter, présenter la bouteille et le bouchon au client, puis servir en respectant les règles de préséance.

1. **Vin blanc en seau :** présenter la bouteille, l'ouvrir proprement et proposer la dégustation. La maintenir au frais dans le seau avec eau et glace, puis débarrasser et ranger le guéridon.
2. **Vin rouge :** présenter la bouteille, l'ouvrir et faire goûter le vin. Décanter lentement en surveillant le dépôt, à la lumière si nécessaire. Présenter ensuite la bouteille et le bouchon au client. Servir dans l'ordre de préséance convenu, sans toucher les verres, puis essuyer le col de la bouteille.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Blanc servi au seau ; rouge décanté sans entraîner le dépôt, bouteille et bouchon présentés, service dans l'ordre de préséance.

Organisation, réalisation et communication

Question 1-3. Respecter le temps imparti et organiser le poste selon les consignes. Faire preuve de rapidité et d'efficacité, se présenter avec une tenue propre et adaptée au milieu de travail, s'adapter à une remarque et justifier ses choix techniques.

L'épreuve dure 40 minutes. Prendre connaissance des consignes, préparer le matériel et garder le poste ordonné pour enchaîner les services sans gestes inutiles. Se présenter avec une tenue propre et adaptée, accueillir le client avec courtoisie et rester attentif à ses demandes. En cas de remarque, écouter, répondre calmement et rectifier si nécessaire. Justifier brièvement les choix de verrerie, de rafraîchissement ou de décantation. La rapidité et l'efficacité restent au service de la qualité, de l'hygiène et de la sécurité. La grille attribue 1 point à l'organisation, 2,5 points à la réalisation et 2,5 points à la communication.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Organisation en 40 minutes, gestes rapides et efficaces, tenue professionnelle et communication adaptée.

2. Service d’un apéritif, d’un café et d’un digestif

En situation simulée, le candidat propose et sert un apéritif, prépare un café et sert un digestif en fonction des goûts des clients. La grille porte sur le choix du matériel ou de la verrerie, les gestes de service, le dosage, la température et la remise en ordre du poste.

Apéritif

Question 1. Proposer un apéritif en fonction du contexte, choisir la verrerie adaptée et servir en respectant les doses et les températures de service.

Interroger le client sur ses goûts et le contexte, puis proposer une boisson cohérente, par exemple un vermouth pour un apéritif aromatique. Choisir un verre propre et adapté à la boisson. Avant de servir :

- respecter la dose prévue pour la boisson et la mesurer au doseur ;
- servir à sa température recommandée, en tenant compte de sa conservation ;
- ajouter glaçons ou accompagnement uniquement si la recette et le client le justifient.

Présenter la boisson et la servir proprement, sans éclaboussure.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Apéritif choisi selon le contexte, servi dans la verrerie adaptée, à la bonne dose et à la température recommandée.

Café

Question 2. Proposer un café, choisir le matériel adapté, vérifier la propreté de la machine, préparer, doser et servir le café, puis nettoyer le matériel.

1. Demander au client le café souhaité et préparer tasse, soucoupe et cuillère propres.
2. Vérifier la propreté de la machine, du porte-filtre et du groupe ; rincer ou purger selon les consignes d’utilisation.
3. Doser le café selon la recette de l’établissement, répartir et tasser régulièrement si la préparation est un expresso.
4. Lancer l’extraction, servir aussitôt et proposer les accompagnements souhaités.
5. Après le service, nettoyer le porte-filtre, purger le groupe et essuyer le matériel et le poste.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Café préparé selon la demande, correctement dosé et servi proprement ; machine, matériel et poste nettoyés après usage.

Digestif

Question 3. Proposer un digestif selon les goûts des clients, choisir la verrerie, doser et servir à la bonne température, ranger le matériel et le poste de travail, puis débarrasser le guéridon.

Demander au client ses préférences, puis proposer un digestif adapté : une eau-de-vie pour un profil puissant ou une liqueur pour un goût plus doux. Choisir un verre correspondant au produit et mesurer la dose prescrite avec un doseur. Servir à la température recommandée pour ce digestif, sans appliquer une règle unique à toutes les boissons. Présenter le verre au client, puis ranger les bouteilles et le matériel. Enfin, essuyer le guéridon et débarrasser les éléments utilisés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Digestif adapté aux goûts, servi dans le verre approprié, à la dose et à la température recommandées ; guéridon débarrassé et poste rangé.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de service du Brevet professionnel sommelier, session 2009, code E1U13, d'une durée de 40 minutes et de coefficient 3. Le candidat est évalué sur 60 points pour le service des vins et des autres boissons. Les tâches portent sur le vin effervescent, le vin blanc en seau, la décantation du vin rouge, l'apéritif, le café et le digestif, ainsi que sur l'organisation et la communication professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le service du vin effervescent comprend la mise en place de la verrerie, le conditionnement, la présentation, l'ouverture, la dégustation et le service.
- Pour le vin rouge, la décantation est suivie de la présentation de la bouteille et du bouchon, puis du service selon les règles de préséance.
- Le service du vin blanc en seau demande de présenter et ouvrir la bouteille, de déguster le vin, puis de débarrasser le guéridon.
- Pour l'apéritif et le digestif, adapter la proposition au contexte ou aux goûts du client et respecter les doses et températures de service.

Points de vigilance & attentes du jury

- Choisir le matériel adapté et préparer la console et le guéridon avant les services.
- Pour chaque vin, suivre les gestes demandés et utiliser la verrerie appropriée.
- Lors du service du vin rouge, présenter la bouteille et le bouchon au client et respecter la préséance.
- Respecter le temps, maintenir un poste organisé et propre, et pouvoir justifier ses choix techniques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quelles étapes faut-il montrer pour le service d'un vin rouge avec décantation ?

Présentez la bouteille, ouvrez-la et dégustez le vin. Décantez ensuite, puis présentez au client la bouteille et le bouchon. Le service se termine en respectant les règles de préséance.

Q : Le sujet précise-t-il des doses ou températures chiffrées ?

Non, aucune valeur chiffrée n'est indiquée. La grille demande de respecter les doses et les températures de service pour l'apéritif, ainsi que le dosage et la température appropriés pour le digestif.

Q : Comment est calculée la note et combien de temps dure l'épreuve ?

L'épreuve dure 40 minutes. Le service des vins et celui des autres boissons sont chacun notés sur 30, pour un total sur 60. La note sur 20 correspond au total divisé par trois, avec arrondi au demi-point supérieur.

Q : Quels critères de notation faut-il surveiller pendant la pratique ?

La grille évalue les gestes propres à chaque service, le choix du matériel, l'organisation du poste et le respect du temps. Elle prend aussi en compte la rapidité, l'efficacité, la tenue, l'adaptation aux remarques et la justification des choix techniques.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2009/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2009 - 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.