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

E1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve Service, unité U13

Session 2010 • Code sujet : **E1U13** • Durée : **40 mn** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Service des vins (3 questions) **Page 3**

2. Service des autres boissons (3 questions) **Page 5**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2010/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Service des vins

En situation simulée et en tenue professionnelle, le candidat réalise le service d'un vin effervescent, d'un vin blanc en seau et d'un vin rouge avec décantation. L'évaluation porte aussi sur la mise en place, l'organisation du poste, le respect du temps, l'efficacité et la communication professionnelle.

Question 1. Choisir le matériel adapté, préparer la console et le guéridon, puis mettre en place la verrerie appropriée, conditionner et présenter un vin effervescent, l'ouvrir, le déguster et le servir.

1. Préparer une console et un guéridon propres et dégagés, avec seau, serviette, limonadier, plateau et verrerie adaptée : flûte ou verre tulipe.
2. Présenter la bouteille, étiquette tournée vers le client, puis la maintenir au frais. Essuyer le col. Retirer la coiffe en gardant le pouce sur le bouchon, desserrer le muselet sans retirer la cage et orienter la bouteille inclinée à l'opposé des personnes.
3. Tenir le bouchon et faire tourner la bouteille pour l'extraire doucement, sans bruit ni projection. Faire déguster le vin, puis servir avec régularité sans trop remplir les verres.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matériel et verrerie adaptés, bouteille présentée et ouverte sans danger, vin dégusté puis servi.

Question 2. Présenter la bouteille d'un vin blanc en seau, l'ouvrir et déguster le vin, puis débarrasser le guéridon.

Présenter la bouteille, étiquette visible, puis la garder au frais dans le seau. Au guéridon, la sortir et essuyer le col pour éviter les gouttes. Ouvrir au limonadier sans agiter la bouteille, puis essuyer le goulot. Verser une petite quantité pour la dégustation du client et attendre son accord avant le service. Servir les convives selon la préséance, sans trop remplir les verres. Pour débarrasser, retirer le guéridon et le matériel sans gêner les clients, puis laisser le poste propre et rangé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin blanc présenté et servi frais après dégustation, guéridon débarrassé et rangé.

Question 3. Présenter et ouvrir un vin rouge, le déguster, le décanter, présenter la bouteille et le bouchon au client, puis servir en respectant les règles de préséance. Pendant les services, respecter le temps imparti, organiser le poste, faire preuve de rapidité et d'efficacité, porter une tenue propre adaptée, s'adapter aux remarques et justifier ses choix techniques.

Présenter la bouteille, étiquette visible, l'ouvrir proprement au guéridon, puis faire déguster le vin et attendre l'accord du client. Si le vin présente un dépôt, le laisser reposer debout avant le service. Installer le décanteur et verser lentement, en contrôlant le dépôt à la lumière ; arrêter dès qu'il approche du goulot. Présenter au client la bouteille et le bouchon. Servir depuis le décanteur en respectant la préséance, l'hôte en dernier. Pendant l'épreuve, garder le poste organisé, respecter le temps, travailler avec efficacité et rapidité, porter une tenue propre et adaptée, répondre aux remarques et justifier ses choix techniques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin décanté sans entraîner le dépôt, bouteille et bouchon présentés, service selon la préséance.

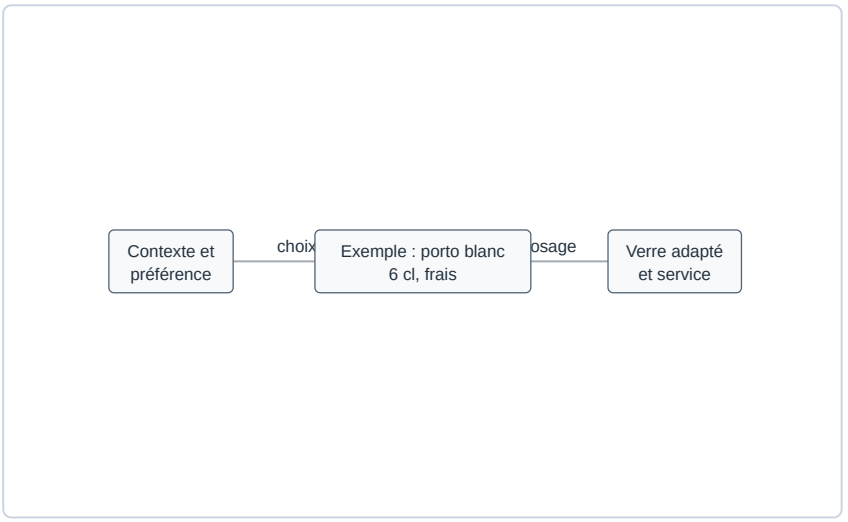
2. Service des autres boissons

En situation simulée, le candidat propose et sert un apéritif, un café et un digestif. Il doit adapter son choix au contexte ou aux goûts des clients, sélectionner le matériel et la verrerie, respecter les doses et températures indiquées et remettre le poste en ordre.

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

Demander le contexte et les préférences du client, puis proposer un apéritif cohérent. Exemple : porto blanc frais, servi dans un verre à porto propre. Une dose de référence de 6 cl convient à cet exemple ; la température se choisit selon la boisson et les usages de l'établissement, autour de 8 à 10 °C pour un porto blanc. Présenter la bouteille, annoncer la boisson, verser sans toucher le verre avec le goulot et essuyer toute goutte. Respecter la dose et la température demandées pour le produit choisi.

Service de l'apéritif



Adapter le choix au client et respecter dose et température de service.

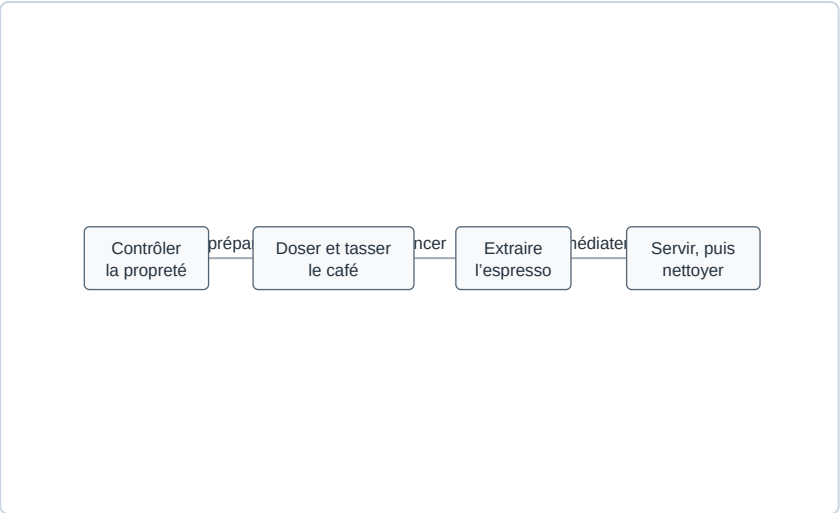
✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple : porto blanc, 6 cl, frais, en verre à porto. Adapter le choix au contexte et aux préférences du client.

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

Demander la préférence du client et proposer un café adapté, par exemple un espresso. Préparer la tasse, le porte-filtre et le moulin si nécessaire ; vérifier leur propreté, puis purger brièvement le groupe. Doser le café selon le panier et les consignes de l'établissement ; pour un espresso simple, 7 à 9 g constituent une dose de référence. Répartir et tasser régulièrement, lancer l'extraction et servir aussitôt dans une tasse chaude. Après le service, vider et rincer le porte-filtre, essuyer la machine et nettoyer puis ranger le matériel.

Préparation et service du café



Enchaîner contrôle, préparation, service et remise en état.

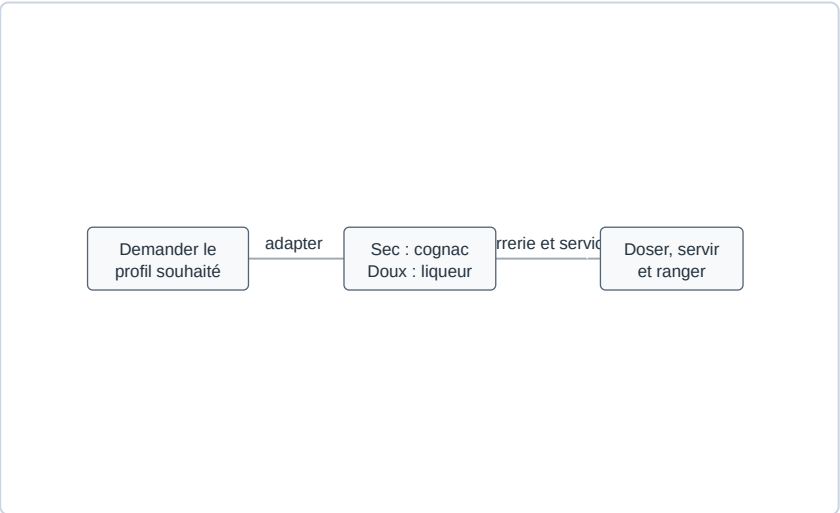
✓ RÉPONSE À RETENIR

Espresso : dose de référence de 7 à 9 g, préparé avec du matériel propre et servi immédiatement en tasse chaude.

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

Interroger le client sur ses goûts, puis proposer un digestif adapté : cognac pour un choix sec, liqueur pour une préférence douce, par exemple. Choisir une verrerie propre et appropriée ; servir le cognac à température ambiante dans un verre tulipe. Une dose de référence de 4 cl peut convenir à cet exemple ; ajuster la dose et la température au digestif choisi et aux usages de l'établissement. Présenter et annoncer la boisson, servir proprement, puis débarrasser le guéridon, ranger le matériel et remettre le poste de travail en ordre.

Choix et service du digestif



Choisir selon les goûts, puis débarrasser et remettre le poste en ordre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exemple : cognac, 4 cl à température ambiante, en verre tulipe, si le client préfère un digestif sec.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E1U13 Service de la session 2010, est une évaluation pratique de 40 minutes, coefficient 3. Elle porte sur le service des vins et celui des autres boissons, chacun noté sur 30. Les compétences évaluées concernent la mise en place, les gestes de service, le respect des doses et températures, l'organisation, l'efficacité et la communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter le matériel, la verrerie et la mise en place au type de boisson servi.
- Pour l'apéritif et le digestif, respecter les doses et les températures de service.
- Pour le vin rouge, présenter la bouteille et le bouchon au client et respecter les règles de préséance.
- Le total des deux parties est noté sur 60, puis divisé par 3 pour obtenir la note U13 sur 20.

Points de vigilance & attentes du jury

- Préparer la console et le guéridon avec le matériel adapté et organiser le poste selon les consignes.
- Respecter les étapes spécifiques de présentation, d'ouverture, de dégustation, de décantation et de service.
- Contrôler le choix de la verrerie, les doses, les températures et la propreté du matériel.
- Respecter le temps imparti, porter une tenue propre adaptée, communiquer et justifier ses choix techniques.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la note finale de l'unité U13 est-elle calculée ?

Le service des vins et le service des autres boissons sont chacun notés sur 30. On additionne les deux notes pour obtenir un total sur 60, puis on divise ce total par 3 afin d'obtenir la note U13 sur 20.

Q : Que faut-il faire pour le service d'un vin rouge avec décantation ?

Il faut présenter et ouvrir la bouteille, déguster le vin, le décanter, puis présenter la bouteille et le bouchon au client. Le service doit ensuite respecter les règles de préséance indiquées dans la grille d'évaluation.

Q : Comment organiser les 40 minutes de l'épreuve ?

L'épreuve dure 40 minutes et comprend deux parties de 30 points chacune. Préparez le matériel et le poste efficacement, enchaînez les services sans négliger les gestes attendus, et prévoyez de laisser le matériel et le poste en ordre.

Q : Quels critères de comportement professionnel sont évalués ?

La grille du service des vins évalue le respect du temps, l'organisation du poste, la rapidité et l'efficacité. Elle prend aussi en compte une tenue propre adaptée, la capacité à s'adapter à une remarque et la justification des choix techniques.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2010/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2010 - 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.