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

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 (À L'INITIATIVE DES EXAMINATEURS)	OBSERVATIONS

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2010	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 : .....

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** En points entiers (total U13 divisé par 3)

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 -Pratique professionnelle	**Session 2010**	**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.	...../ 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.	...../ 8
3- SERVICE 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

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 -Pratique professionnelle	Session 2010	Page 2/3
Sous-épreuve : Service Unité : U13	Durée : 40 mn	Coef. : 3

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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.