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

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

Session 2011 • Code sujet : **E1U13** • Durée : **40 min** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Prestations de service en sommellerie (1 question) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2011/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2011 - 2-Sujet.pdf

1. Prestations de service en sommellerie

En situation simulée et en tenue professionnelle, le candidat est évalué sur six prestations : vin blanc en seau, apéritifs, café, vin effervescent, digestif et vin rouge avec décantation. Le document comporte aussi un tableau pour les situations simulées à l'initiative des examinateurs et leurs observations.

Question Services. Effectuer, en situation simulée et en tenue professionnelle, le service d'un vin blanc en seau, des apéritifs, du café, d'un vin effervescent, d'un digestif et d'un vin rouge avec décantation.

1. **Vin blanc en seau :** préparer le seau avec eau et glace, présenter la bouteille et servir à la bonne température.
2. **Apéritifs :** présenter les boissons, utiliser les verres adaptés et servir les convives.
3. **Café :** apporter tasses, soucoupes et accompagnements, puis servir avec précaution.
4. **Vin effervescent :** tenir le bouchon, orienter la bouteille à l'écart des personnes et l'ouvrir sans bruit, puis servir progressivement.
5. **Digestif :** présenter la bouteille et servir dans le verre approprié.
6. **Vin rouge avec décantation :** présenter puis ouvrir la bouteille, éclairer le col et transvaser lentement en retenant le dépôt.

Soigner la tenue, l'hygiène, la présentation et les échanges avec les convives. Les situations proposées par les examinateurs et leurs observations sont consignées dans le tableau.

Repère du tableau d'observation

SITUATION SIMULÉE (À L'INITIATIVE DES EXAMINATEURS)	OBSERVATIONS
Situation à noter	Observation à noter

Réseau SCEREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réaliser les six services avec maîtrise, élégance et attention aux convives.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel sommelier, session 2011, porte le code E1U13, dure 40 minutes et a un coefficient 3. Le candidat réalise en tenue professionnelle six prestations de sommellerie, du service du vin blanc en seau à la décantation d'un vin rouge. L'évaluation se déroule en situation simulée, à l'initiative des examinateurs.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le sujet demande six prestations distinctes : vin blanc en seau, apéritifs, café, vin effervescent, digestif et vin rouge avec décantation.
- Le service du vin rouge avec décantation est une prestation explicitement évaluée.
- La mise en situation se déroule en tenue professionnelle.
- Les examinateurs peuvent prendre l'initiative des situations simulées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Préparer les six prestations mentionnées dans le sujet et veiller à n'en omettre aucune.
- Se présenter en tenue professionnelle, exigence explicitement indiquée.
- S'adapter aux situations simulées proposées à l'initiative des examinateurs.
- Ne pas supposer de barème ou de critères détaillés : aucun n'est imprimé sur cette page.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quelles prestations sont prévues dans cette épreuve ?

Le sujet prévoit le service d'un vin blanc en seau, des apéritifs, du café, d'un vin effervescent, d'un digestif et d'un vin rouge avec décantation. Le candidat intervient en situation simulée et en tenue professionnelle.

Q : Le sujet détaille-t-il les étapes techniques de la décantation ?

Non. Il indique que le service d'un vin rouge avec décantation est évalué, mais ne précise ni les étapes à suivre ni les gestes attendus. La page ne fournit pas non plus de grille détaillée pour cette prestation.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment le temps est-il réparti ?

L'épreuve dure 40 minutes. Le sujet ne précise aucune répartition du temps entre les six prestations, ni la durée des mises en situation organisées à l'initiative des examinateurs.

Q : Quels critères précis le jury utilise-t-il pour attribuer les points ?

La page précise les six prestations, la tenue professionnelle et la mise en situation, mais ne présente ni barème ni critères détaillés. Elle ne permet donc pas de connaître une pondération ou des attentes techniques précises.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2011/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2011 - 2-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.