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 2012 • Code sujet : **E1U13** • Durée : **40 mn** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Service des boissons et décantation (2 questions) **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/2012/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Service des boissons et décantation

En tenue professionnelle et dans une situation simulée, le candidat est évalué sur six prestations de sommellerie. Les examinateurs définissent la situation, qui comprend le service de différents vins, des apéritifs, du café et d'un digestif.

Service des vins

Question 1. Réaliser le service d'un vin blanc en seau, d'un vin effervescent et d'un vin rouge avec décantation, selon la situation simulée.

1. **Vin blanc en seau :** présenter la bouteille, la maintenir fraîche dans un seau contenant eau et glace, puis l'essuyer avec une serviette. L'ouvrir proprement, proposer une dégustation et servir les convives.
2. **Vin effervescent :** présenter la bouteille fraîche. Retirer capsule et muselet en gardant le pouce sur le bouchon. Incliner la bouteille à l'opposé des convives, tourner la bouteille et retenir le bouchon pour une ouverture maîtrisée. Servir progressivement.
3. **Vin rouge décanté :** présenter puis ouvrir la bouteille sans remuer le dépôt. Verser lentement dans une carafe, à la lumière, et arrêter dès que le dépôt approche du goulot. Présenter la carafe et servir.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin blanc rafraîchi au seau, effervescent ouvert sans danger, rouge décanté sans entraîner le dépôt, puis service soigné.

Service des autres boissons

Question 2. Réaliser le service des apéritifs, du café et d'un digestif, selon la situation simulée.

Adapter chaque prestation aux commandes et aux indications de la situation simulée, en annonçant les boissons et en préparant la verrerie ou la tasse appropriée.

- **Apéritifs :** préparer les boissons choisies et les servir avec les accompagnements prévus.
- **Café :** présenter tasse et soucoupe, servir proprement et proposer sucre et accompagnement.
- **Digestif :** présenter les choix, utiliser le verre adapté et servir la boisson demandée.

Rester attentif aux convives et débarrasser avec discrétion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Apéritifs, café et digestif servis selon les commandes, avec annonce, verrerie adaptée et présentation soignée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique E1U13 du BP Sommelier, session 2012, dure 40 minutes et est affectée du coefficient 3. En tenue professionnelle et dans une situation définie par les examinateurs, le candidat assure six prestations : service d'un vin blanc en seau, d'un vin effervescent, d'un vin rouge avec décantation, des apéritifs, du café et d'un digestif. Le sujet ne détaille ni protocole ni barème.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le vin blanc est servi en seau.
- Le vin rouge fait l'objet d'une décantation.
- Le service du vin effervescent est évalué séparément.
- Les autres prestations portent sur les apéritifs, le café et le digestif.

Points de vigilance & attentes du jury

- Porter une tenue professionnelle pour la situation simulée.
- Écouter le contexte établi par les examinateurs et adapter les prestations demandées.
- Prendre en compte les six services mentionnés dans le sujet.
- Aucun détail de protocole ni barème par prestation n'est imprimé dans le sujet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le service des vins évalués dans cette épreuve ?

Le sujet demande de servir un vin blanc en seau et un vin effervescent, ainsi qu'un vin rouge avec décantation. Il ne précise pas les gestes détaillés : appliquez les pratiques professionnelles adaptées au contexte donné.

Q : La situation de service est-elle imposée dans le sujet ?

Non. La situation simulée est à l'initiative des examinateurs. Écoutez le contexte et les consignes présentés, puis adaptez les différentes prestations à cette situation.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et quel est son coefficient ?

L'épreuve dure 40 minutes et son coefficient est 3. Le sujet ne fixe pas de durée particulière pour chacune des six prestations et ne donne pas de répartition du temps.

Q : Quels critères précis le jury utilise-t-il pour noter les prestations ?

Le sujet indique les prestations évaluées, mais ne comporte pas de grille détaillée ni de barème par tâche. Il ne permet donc pas d'établir une pondération ou des critères de notation précis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2012/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2012 - 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.