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

Session 2013 • Code sujet : **E1U13** • Durée : **40 mn** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

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

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2013/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Prestations de service en sommellerie

En situation simulée et en tenue professionnelle, le candidat est évalué sur six prestations de service en sommellerie. La situation est définie à l'initiative des examinateurs et une zone est réservée à leurs observations.

Service des vins

Question 1. Effectuer le service d'un vin blanc en seau et le service d'un vin effervescent, en situation simulée et en tenue professionnelle.

1. Présenter le vin blanc, étiquette tournée vers les convives. Le garder au frais dans un seau contenant eau et glace, puis essuyer la bouteille avant le service.
2. Présenter le vin effervescent. Retirer la coiffe, desserrer le muselet en maintenant le bouchon, puis faire tourner la bouteille en retenant le bouchon pour éviter toute projection.
3. Essuyer le goulot et servir avec douceur, en inclinant le verre si nécessaire. Respecter l'ordre de service et éviter de remplir les verres à ras bord.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vin blanc présenté et servi frais au seau. Vin effervescent ouvert sans projection et servi avec maîtrise.

Service des autres boissons

Question 2. Effectuer le service des apéritifs, du café et d'un digestif, en situation simulée et en tenue professionnelle.

Confirmer la commande et préparer une verrerie propre et adaptée à chaque boisson. Présenter et servir sans gêner les convives, en respectant les usages de la table.

- **Apéritifs :** servir les boissons commandées et leurs accompagnements prévus.
- **Café :** apporter tasse, soucoupe et cuillère, puis servir proprement sans toucher les surfaces en contact avec la bouche.
- **Digestif :** présenter la bouteille et la référence, puis servir la quantité demandée dans un verre adapté.

Débarrasser avec discrétion et maintenir le poste net.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Apéritifs, café et digestif servis selon la commande, avec verrerie adaptée, propreté et discrétion.

Service du vin rouge

Question 3. Effectuer le service d'un vin rouge avec décantation, en situation simulée et en tenue professionnelle.

Présenter la bouteille de vin rouge, puis couper la capsule sous la bague et essuyer le goulot après débouchage. Manipuler la bouteille avec précaution afin de ne pas remettre le dépôt en suspension.

Placer une source lumineuse derrière le col et verser lentement le vin dans une carafe. Surveiller le passage du dépôt à la lumière et interrompre le transvasement dès qu'il apparaît au col. Essuyer le goulot, présenter la carafe et servir proprement les convives.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin rouge transvasé lentement à la lumière, dépôt retenu dans la bouteille, puis servi en carafe.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel sommelier, session 2013, porte le code E1U13, dure 40 minutes et a un coefficient 3. En situation simulée et en tenue professionnelle, le candidat réalise six prestations : vin blanc en seau, apéritifs, café, vin effervescent, digestif et vin rouge avec décantation. Elle évalue des compétences professionnelles de service en sommellerie.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le service d'un vin blanc en seau fait partie des prestations évaluées.
- Le candidat réalise également le service des apéritifs, du café et d'un digestif.
- Le service d'un vin rouge évalué comprend une décantation.
- L'épreuve se déroule en situation simulée et en tenue professionnelle.

Points de vigilance & attentes du jury

- Prendre connaissance de la situation simulée définie à l'initiative des examinateurs.
- Prévoir le matériel adapté aux prestations demandées.
- Réaliser les six prestations prévues : ne pas en omettre une.
- Gérer les 40 minutes disponibles en tenant compte de l'ensemble des services.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les différents services pendant l'épreuve ?

Repérez les six prestations demandées et prévoyez le matériel adapté. La situation est définie par les examinateurs. Organisez votre temps pour réaliser tous les services dans la durée officielle de 40 minutes.

Q : Que demande exactement la prestation de vin rouge ?

Le sujet demande le service d'un vin rouge avec décantation. La décantation fait donc partie intégrante de la prestation évaluée, qui doit être réalisée en situation simulée et en tenue professionnelle.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quelles prestations faut-il prévoir ?

L'épreuve dure 40 minutes et son coefficient est 3. Elle porte sur le vin blanc en seau, les apéritifs, le café, le vin effervescent, le digestif et le vin rouge avec décantation.

Q : Le sujet fournit-il une grille détaillée des critères de notation ?

Non, le sujet ne présente pas de grille détaillée ni de barème chiffré. Il indique les six prestations à réaliser et prévoit des espaces pour la situation simulée et les observations des examinateurs.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2013/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2013 - 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.