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 U13 : Service

Session 2017 • Code sujet : **E1U13** • Durée : **40 min** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Services de boissons et décantation (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/2017/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Services de boissons et décantation

En situation simulée et en tenue professionnelle, le candidat réalise plusieurs prestations de sommelier. Les examinateurs définissent la situation et consignent leurs observations, sans qu'un barème en points soit indiqué.

Service des vins

Question 1. Réaliser 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 à l'hôte, étiquette visible, puis le placer dans un seau avec eau et glace. Essuyer la bouteille avant de servir et maintenir le seau à proximité.
2. Présenter le vin effervescent. Retirer la capsule, desserrer le muselet en maintenant le bouchon, puis incliner la bouteille à l'opposé des convives. Faire tourner la bouteille en retenant le bouchon pour une ouverture maîtrisée et silencieuse.
3. Essuyer le goulot et servir dans l'ordre des convives, en versant doucement pour limiter la mousse et sans toucher les verres.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vin blanc servi frais en seau et vin effervescent ouvert sans bruit, puis servi avec soin.

Autres boissons

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

Vérifier les commandes et choisir le verre adapté aux apéritifs et au digestif. Présenter chaque boisson au convive concerné, annoncer son nom et servir sans gêner les autres personnes à table. Proposer le digestif au moment approprié.

- Pour le café, apporter une tasse et une soucoupe propres, avec la cuillère, puis servir proprement.
- Tenir les verres par le pied ou la base et éviter tout contact avec leur bord.
- Respecter l'hygiène et débarrasser discrètement le matériel utilisé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Apéritifs, café et digestif servis selon la commande, avec le matériel adapté.

Vin rouge

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

Présenter le vin rouge à l'hôte, étiquette visible, et préparer une carafe, une serviette ainsi qu'une source lumineuse pour surveiller le dépôt. Ouvrir la bouteille sans l'agiter et essuyer le goulot.

Verser lentement et régulièrement dans la carafe, en éclairant le col de la bouteille. Dès que le dépôt approche, interrompre le versement. Essuyer le goulot, présenter la carafe puis servir les convives dans l'ordre, sans goutte ni débordement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin rouge décanté sans agitation, dépôt retenu dans la bouteille et vin servi avec soin.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du Brevet professionnel Sommelier, session 2017, porte le code E1U13 et dure 40 minutes, avec un coefficient 3. En tenue professionnelle et dans une situation simulée définie par les examinateurs, le candidat effectue le service de boissons variées, dont des vins servis au seau ou décantés, et démontre ses compétences de service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le service évalué comprend celui d'un vin blanc en seau et d'un vin effervescent.
- Les prestations incluent aussi le service des apéritifs, du café et d'un digestif.
- Le service d'un vin rouge avec décantation constitue une tâche distincte de l'épreuve.
- La situation est simulée et la tenue professionnelle fait partie du cadre de l'évaluation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Se présenter et réaliser l'épreuve en tenue professionnelle.
- Repérer toutes les prestations demandées, notamment le café et le digestif.
- Distinguer le service du vin blanc en seau de celui du vin effervescent.
- Suivre les consignes des examinateurs, qui définissent la situation simulée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder le service du vin rouge avec décantation ?

Le sujet demande de réaliser ce service en situation simulée et en tenue professionnelle. Il ne précise pas la procédure technique attendue ; il faut donc suivre les consignes données par les examinateurs.

Q : Quels services de boissons sont évalués dans cette épreuve ?

Le candidat doit servir un vin blanc en seau, des apéritifs, du café, un vin effervescent et un digestif. Il doit aussi réaliser le service d'un vin rouge avec décantation.

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 répartit pas la durée entre les différentes prestations et n'indique pas de barème en points.

Q : Quels critères de notation précis le jury applique-t-il ?

Le sujet énumère les prestations à réaliser et prévoit une zone d'observations des examinateurs. Il ne détaille pas de critères de notation ni de barème ; aucune pondération par tâche ne peut donc être affirmée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2017/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2017 - 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.