



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

**Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.**

# BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

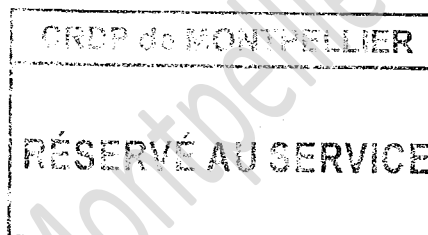
E1U13 : SERVICE

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 (A L'INITIATIVE DES EXAMINATEURS)	OBSERVATIONS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	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 : .....

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

1. Service des vins .....	/ 30
2. Service des autres boissons .....	/ 30
<b>Total « SERVICE »</b>	<b>TOTAL U13 : ..... / 60</b> En points entiers (total 1 + total 2)
	<b>NOTE U13 : ..... / 20</b> Arrondir au demi-point supérieur (total U13 divisé par 3)

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	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
<b>1- MISE EN PLACE</b> Choisir le matériel adapté. Préparer sa console et son guéridon.	CDDP - MONTPELLIER	..... / 1
<b>2- SERVICE D'UN VIN EFFERVESCENT</b> Mettre en place sur table la verrerie adaptée Conditionner le vin et présenter la bouteille Ouvrir la bouteille, déguster Servir.	RÉSERVÉ AU SERVICE	..... / 8
<b>3- PASSAGE D'UN VIN BLANC EN SEAU</b> Présenter la bouteille, l'ouvrir, déguster le vin Débarrasser le guéridon.		..... / 5
<b>4- SERVICE D'UN VIN ROUGE AVEC DÉCANTATION</b> 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
<b>1. ORGANISER</b> Respecter le temps imparti Organiser son poste de travail d'après les consignes.		..... / 1
<b>2. RÉALISER</b> Faire preuve de rapidité Faire preuve d'efficacité.		..... / 2,5
<b>3. COMMUNIQUER</b> Se présenter et avoir une tenue propre adaptée au milieu de travail S'adapter face à une remarque Justifier ses choix techniques.		..... / 2,5
<b>TOTAL</b>		..... / 30

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

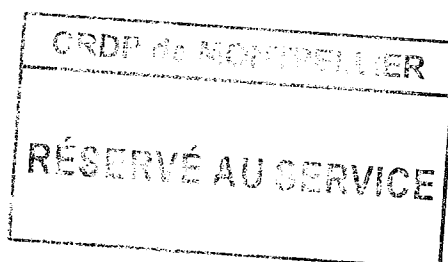
BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	Page 2/3
Sous-épreuve : Service – Unité : U13	Durée : 40 mn	Coef. : 3

## SERVICE DES AUTRES BOISSONS - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat : .....

	Points
<b>1- SERVICE D'UN APÉRITIF</b> Proposer un apéritif en fonction du contexte Choisir la verrerie adaptée Servir en respectant les doses et les températures de service.	..... / 12,5
<b>2- SERVICE D'UN CAFÉ</b> Proposer un café Choisir le matériel adapté S'assurer de la propreté de la machine Préparer, doser et servir Nettoyer le matériel.	..... / 5
<b>3- SERVICE D'UN DIGESTIF</b> 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
<b>TOTAL</b>	..... / 30

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature



BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 – Pratique professionnelle	Session 2009	Page 3/3
Sous-épreuve : Service – Unité : U13	Durée : 40 mn	Coef. : 3