



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**

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2010	Page 1/1
Sous-épreuve : Service	Durée : 40 mn	Coef. : 3
Unité : U13		

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 :

1. Service des vins	/ 30
2. Service des autres boissons	/ 30
Total « SERVICE »	TOTAL U13 : / 60 En points entiers (total 1 + total 2)
	NOTE U13 : / 20 En points entiers (total U13 divisé par 3)

Noms des évaluateurs	Qualité	Signature

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 -Pratique professionnelle Sous-épreuve : Service Unité : U13	Session 2010	Page 1/3
	Durée : 40 mn	Coef. : 3

SERVICE DES VINS - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

SAVOIR-FAIRE	Points
1- MISE EN PLACE Choisir le matériel adapté. Préparer sa console et son guéridon. / 1
2- SERVICE D'UN VIN EFFERVESCENT Mettre en place sur table la verrerie adaptée Conditionner le vin et présenter la bouteille Ouvrir la bouteille, déguster Servir. / 8
3- SERVICE D'UN VIN BLANC EN SEAU Présenter la bouteille, l'ouvrir, déguster le vin Débarrasser le guéridon. / 5
4- SERVICE D'UN VIN ROUGE AVEC DÉCANTATION 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
1. ORGANISER Respecter le temps imparti Organiser son poste de travail d'après les consignes. / 1
2. RÉALISER Faire preuve de rapidité Faire preuve d'efficacité. / 2,5
3. COMMUNIQUER Se présenter et avoir une tenue propre adaptée au milieu de travail S'adapter face à une remarque Justifier ses choix techniques. / 2,5
TOTAL / 30

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 -Pratique professionnelle Sous-épreuve : Service Unité : U13	Session 2010	Page 2/3
	Durée : 40 mn	Coef. : 3

SERVICE DES AUTRES BOISSONS - Contrôle ponctuel

NOM et prénom du candidat :

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

Nom des évaluateurs	Qualité	Signature

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Grille d'évaluation	
Épreuve : E1 -Pratique professionnelle Sous-épreuve : Service Unité : U13	Session 2010	Page 3/3
	Durée : 40 mn	Coef. : 3