

# BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U13 : SERVICE

## CONSIGNES AUX CANDIDATS

### SUJET

En situation simulée et en tenue professionnelle, vous allez être évalué 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<br>(À L'INITIATIVE DES EXAMINATEURS) | OBSERVATIONS |
|--------------------------------------------------------|--------------|
|                                                        |              |

|                     |                                                             |                    |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Session 2018</b> | <b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>                       | <b>SUJET</b>       |
|                     | E1 - Pratique professionnelle<br>Sous-épreuve U13 : Service | Coefficient :<br>3 |
|                     |                                                             | Durée :<br>40 min  |
|                     |                                                             | 1/1                |