

# BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U13 : SERVICE

## CONSIGNES AUX CANDIDATS/ES

### 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 (À L'INITIATIVE DES EXAMINATEURS)	OBSERVATIONS

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U13 : Service	Coefficient : 3	Durée : 40 min	1/1