

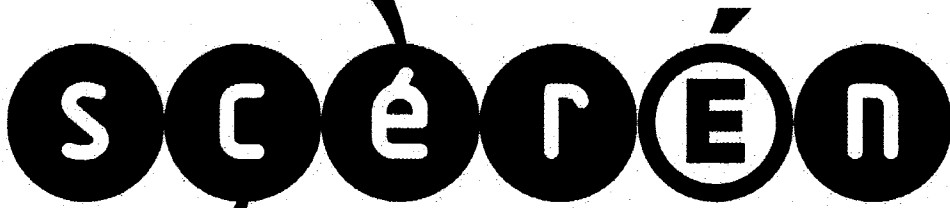


Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

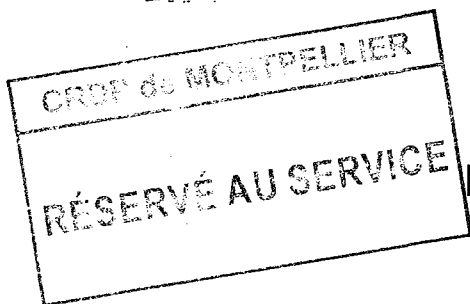


SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**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.

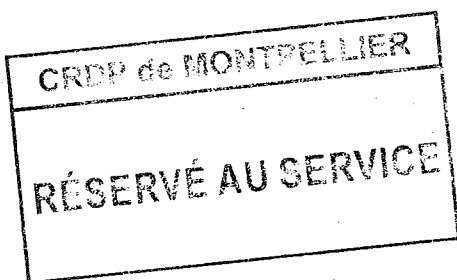


BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E4 Unité 40 GESTION APPLIQUÉE

Le dossier comporte 11 pages numérotées 1 à 11



- Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Page 3 : Dossier 1
Page 4 : Dossier 2
Page 5 : Dossier 3
Pages 6 et 7 : Dossier 4
Pages 8 à 10 : Documents à compléter
Pages 11 : Annexe à consulter

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

**Les candidats répondent directement sur le sujet,
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

B.O. n°42 du 25/11/99 – Circulaire n°99-186 du 16/11/1999

| BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | BPSOMU400802 |
|--------------------------------|------------------------|--------------|--------------|
| Épreuve : | E4 – Gestion appliquée | Session 2009 | Page1/11 |
| Unité : | U40 | Durée : 2 h | Coef. : 3 |

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

LE VAL D'OR

Route de PARIS
89000 AUXERRE
S.A.R.L. au capital de 45 000 €
R.C.S. Auxerre B 295 309 201

Vous êtes en stage au restaurant « LE VAL D'OR ».

Le restaurant est ouvert toute l'année.

Pour vérifier vos connaissances, Monsieur BERGER, votre tuteur, vous demande d'étudier les dossiers suivants :

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| DOSSIER 1 | Lecture d'un bilan |
| DOSSIER 2 | Gestion analytique d'exploitation |
| DOSSIER 3 | Gestion des approvisionnements |
| DOSSIER 4 | Législation |

Les quatre dossiers sont indépendants

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

DOSSIER 1 : LECTURE D'UN BILAN

Monsieur Berger vous communique le bilan condensé de son restaurant en ANNEXE 1 page 11/11.

Afin de tester vos connaissances, il vous demande de répondre aux questions suivantes :

1. Parmi les immobilisations incorporelles, figure le fonds commercial. Citer trois éléments incorporels qui constituent le fonds de commerce.

.....
.....

2. Quels éléments composent les disponibilités ?

.....
.....

3. Définir le terme « créances ». Leur montant est-il important dans les entreprises de restauration ? Justifier votre réponse.

.....
.....

4. Quelles sont les sources de financement de cette entreprise ? Trois réponses sont attendues.

.....
.....

5. Le résultat de l'exercice est de 10 500 €, que signifie-t-il ?

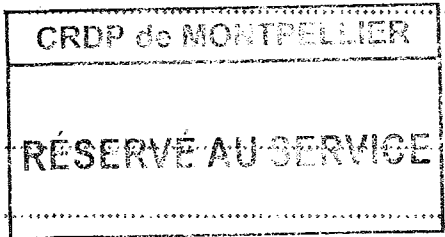
.....
.....

6. Dans quel autre document comptable peut-on retrouver le résultat de l'exercice ?

.....
.....

7. Définir le capital de l'entreprise.

.....
.....



DOSSIER 2 : GESTION ANALYTIQUE D'EXPLOITATION

Monsieur BERGER, votre tuteur, souhaite connaître le seuil de rentabilité de son restaurant.

Après étude du compte de résultat de l'année 2008, il vous communique les informations suivantes :

| Charges | |
|---|--------------|
| Achats matières premières | 138 000,00 € |
| Variation de stock matières premières | +1 500,00 € |
| Charges externes | 68 750,00 € |
| Impôts et taxes | 3 000,00 € |
| Charges de personnel..... | 145 000,00 € |
| Charges financières..... | 9 000,00 € |
| Dotations aux amortissements..... | 30 000,00 € |

| Produits | |
|------------------------------|--------------|
| Chiffre d'affaires H.T. | 485 000,00 € |

Remarques :

- Les achats de matières premières sont considérés comme variables.
- Les charges externes sont fixes pour un montant de 54 000 €, le reste varie en fonction de l'activité de l'entreprise.
- 1/3 des impôts et taxes varie en fonction de l'activité du restaurant, le reste est fixe.
- 90 % des charges de personnel sont fixes, le reste est variable.
- Le restaurant est ouvert 360 jours par an.
- Les autres charges sont considérées comme fixes.

Travail à faire :

Compléter le document 1, page 8/11 à rendre avec la copie afin de :

1. Présenter le tableau de répartition des charges.
2. Présenter le compte de résultat différentiel.
3. Calculer le seuil de rentabilité en l'exprimant en montant ainsi qu'en nombre de jours.
4. Calculer la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint.
5. Expliquer le dernier résultat obtenu.

DOSSIER 3 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Monsieur BERGER vous remet la fiche de stock du Champagne X - Brut (document 2, page 9/11 à rendre avec la copie).

Il souhaite connaître certaines informations concernant ce produit.

Travail à faire :

Compléter le document 2, page 9/11 à rendre avec la copie afin de :

1. Mettre à jour la fiche de stock, les mouvements étant valorisés avec la méthode du coût unitaire moyen pondéré (C.U.M.P.) après chaque entrée.
2. Calculer la consommation (en quantité et en valeur) du Champagne X – Brut pour le mois de mai.
3. Calculer le coût moyen unitaire pondéré (C.U.M.P.) fin de mois, si l'entreprise utilisait cette méthode de valorisation des stocks.

Monsieur BERGER vous demande également de contrôler le coût matières de l'ensemble des vins vendus dans son restaurant.

Son objectif est de ne pas dépasser un ratio coût matières de 30 % sur les vins.

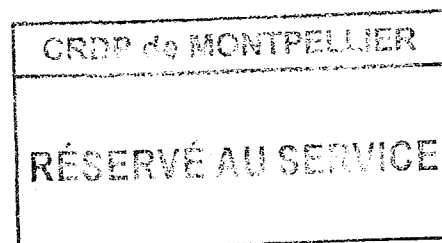
Il vous communique les renseignements suivants :

| Données du mois d'avril et de mai | |
|-----------------------------------|------------|
| Stocks des vins au 30/04 | 1 671,50 € |
| Stocks des vins au 31/05 | 1 626,00 € |
| Achats H.T. vins mai | 1 836,00 € |
| Ventes H.T. vins mai | 5 660,00 € |

Travail à faire :

Compléter le document 3, page 10/11 à rendre avec la copie pour :

1. Vérifier si l'objectif fixé par M. BERGER est atteint
2. Analyser les résultats obtenus.



DOSSIER 4 : LÉGISLATION

Monsieur BERGER souhaite contrôler vos connaissances en législation. Il vous invite à répondre aux questions suivantes :

1. Quelle est la signification de ces sigles :

• V.L.Q.P.R.D. :

.....

• V.D.N. :

.....

2. Un client arrive dans votre restaurant à 12 h 30 et vous demande uniquement un verre de vin. Vous disposez d'une licence restaurant.

Pour quelle raison ne pouvez-vous pas le servir ?

.....

.....

Que pouvez-vous lui proposer ?

.....

.....

3. Un débit de boissons possède une licence III.

Parmi les boissons présentes dans le tableau ci-dessous, indiquez par une croix celles qui peuvent être servies par ce débit de boissons.

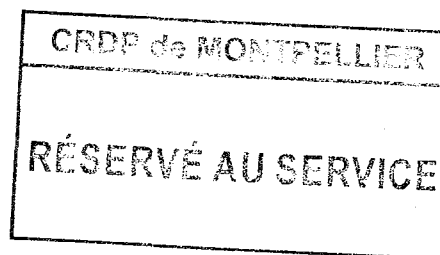
Vermouth

Liqueur

Eau de vie de vin

Champagne

Crème de cassis



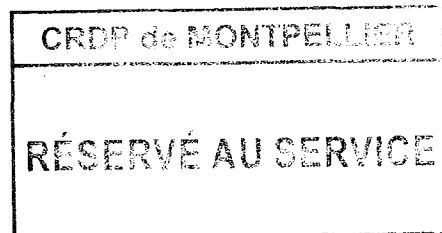
4. Combien de temps un vin à appellation d'origine contrôlée doit-il séjourner en fût de bois pour pouvoir mentionner sur les étiquettes « élevé ou vieilli en fût de chêne » ?

5. Qu'appelle-t-on « Jus de raisin » ?

6. Quel est le rôle de la capsule congé ?

7. Un cafetier a affiché dans son établissement la licence IV et le tarif des consommations. Quels sont les deux autres affichages obligatoires ?

8. Comment s'appelle l'organisme qui, dans la restauration, contrôle le respect de la législation en matière d'information des consommateurs et de sécurité alimentaire ?



DOCUMENT 1 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

| Éléments | Charges variables | Charges fixes | Total |
|------------------------------|-------------------|---------------|-------|
| Achats consommés | | | |
| Charges externes | | | |
| Impôts et taxes | | | |
| Charges de personnel | | | |
| Charges financières | | | |
| Dotations aux amortissements | | | |
| TOTAL DES CHARGES | | | |

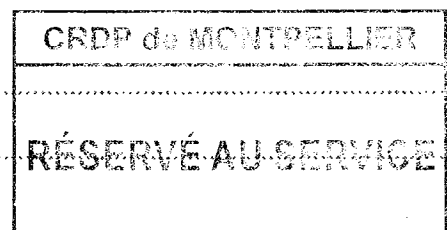
COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL (arrondir à deux décimales)

| Éléments | Montant |
|-------------------------|---------|
| Chiffre d'affaires | 100,00 |
| Charges variables | |
| Marge sur coût variable | |
| Charges fixes | |
| Résultat | |

| SEUIL DE RENTABILITÉ | Détail des calculs | Résultat |
|---|--------------------|-----------------------------|
| Seuil de rentabilité en montant | | (en nombre entier) |
| Seuil de rentabilité en nombre de jours * | | (en nombre entier) |
| Date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint. | | |

* On considère que tous les mois sont de 30 jours.

Que signifie le dernier résultat obtenu ?



DOCUMENT 2 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

FICHE DE STOCK (arrondir à deux décimales)

| Champagne X - Brut | | Unité de stockage : Bouteille | | | Stock d'alerte : | | | | | |
|--|---------------|-------------------------------|---------------|---------|------------------|---------------|---------|--------|---------------|---------|
| Méthode : C.U.M.P. après chaque entrée | | Stock maximum : | | | | | | | | |
| Dates | Libelles | ENTRÉES | | | SORTIES | | | STOCKS | | |
| | | Qté | Coût unitaire | Montant | Qté | Coût unitaire | Montant | Qté | Coût unitaire | Montant |
| 01/05 | Stock initial | | | | | | | 18 | 12,00 | 216,00 |
| 07/05 | B.E. n°33 | 36 | 12,60 | 453,60 | | | | | | |
| 14/05 | B.S. n°36 | | | | 15 | | | | | |
| 18/05 | B.S. n°42 | | | | 8 | | | | | |
| 22/05 | B.S. n°64 | | | | 13 | | | | | |
| 25/05 | B.E. n°71 | 24 | 13,10 | | | | | | | |
| 28/05 | B.S. n°78 | | | | 30 | | | | | |
| 31/05 | B.E. n°95 | 36 | 12,40 | | | | | | | |

Calcul des consommations (en quantité et en valeur) du champagne X - Brut pour le mois de mai :

Calcul du C.U.M.P. du mois de mai du champagne X - Brut (arrondir à deux décimales) :

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

DOCUMENT 3 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

CONTRÔLE DU COÛT MATIÈRES DU MOIS DE MAI (arrondir à deux décimales)

| Stock initial | Achats de mai | Stock final | Consommation de mai | C.A.H.T. théorique | C.A.H.T. réel | Ratio coût matières prévisionnel | Ratio coût matières réel |
|---------------|---------------|-------------|---------------------|--------------------|---------------|----------------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |

Détail des calculs

Consommation de mai :

.....

C.A.H.T. théorique :

.....

Ratio réel :

.....

Comparer le ratio réel et le ratio prévisionnel. Que constate-t-on ?

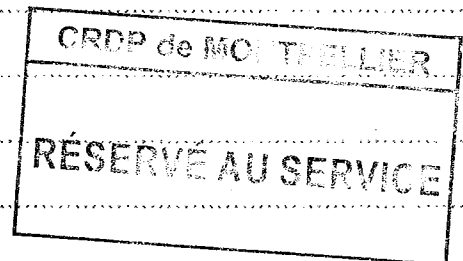
.....
.....

Supposons un ratio coût matières de 35 %, donner deux raisons qui pourraient expliquer ce résultat.

.....
.....
.....

En tenant compte des remarques de la question précédente, proposer deux solutions qui permettraient de se rapprocher du ratio coût matières de 30 %.

.....
.....



ANNEXE 1

| Etat AN SIMPLIFIÉ au 31 décembre 2008 – Restaurant « LE VAL D'OR » | | | |
|--|----------------|-----------------------------|----------------|
| ACTIF | Montant | PASSIF | Montant |
| ACTIF IMMOBILISÉ | | CAPITAUX PROPRES | |
| Immobilisations incorporelles | 46 000 | Capital | 45 000 |
| Immobilisations corporelles | | Réserves | |
| Immobilisations financières | 42 000 | Résultat de l'exercice | 10 500 |
| Total I | 88 000 | Total I | 55 500 |
| ACTIF CIRCULANT | | DETTES | |
| Stocks | 4 800 | Dettes financières | 45 000 |
| Créances | 800 | Dettes d'exploitation | 2 700 |
| Disponibilités | 15 600 | Dettes diverses | 6 000 |
| Total II | 21 200 | Total II | 53 700 |
| Total général (I+II) | 109 200 | Total général (I+II) | 109 200 |

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

Durée : 2 h – Coef. 3
Page 11/11

SUJET
Session 2009
BPSOMU400802

BP SOMMELIER
Épreuve E4 – Gestion appliquée
Unité : U40

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.