



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2012

Proposition de correction pour le Brevet Professionnel Sommelier - Épreuve E4 : Gestion Appliquée

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Matière : Gestion Appliquée

Session : 2012

Durée : 2 heures

Coefficient : 3

DOSSIER 1 : Analyse des résultats de l'entreprise (calcul du prime cost)

1.1. À l'aide des ANNEXES 1 et 1bis, retrouver les montants des matières consommées et des charges de personnel.

Rappel de l'énoncé : Rechercher les montants dans les annexes.

Démarche : Il est nécessaire de se référer aux annexes pour identifier les montants des matières consommées et des charges de personnel. Selon les données fournies :

- **Matières consommées** : 151 020,00 €
- **Charges de personnel** : 385 200,00 €

Matières consommées : 151 020,00 €

Charges de personnel : 385 200,00 €

1.2. Calculer la marge brute et la marge sur coût principal.

Rappel de l'énoncé : Compléter le tableau ci-dessous avec les calculs.

Démarche : Nous disposons des informations suivantes :

- **Chiffre d'affaires hors taxes** : 900 000,00 €
- **Matières consommées** : 151 020,00 €
- **Charges de personnel** : 385 200,00 €

Calcul de la **marge brute** :

Marge brute = Chiffre d'affaires - Matières consommées

Marge brute = 900 000,00 € - 151 020,00 € = 748 980,00 €

Calcul de la **marge sur coût principal** :

Marge sur coût principal = Marge brute - Charges de personnel

Marge sur coût principal = 748 980,00 € - 385 200,00 € = 363 780,00 €

En pourcentage :

- Marge brute : $(\text{Marge brute} / \text{Chiffre d'affaires}) \times 100 = (748\,980,00 / 900\,000,00) \times 100 \approx 83.22 \%$

- Marge sur coût principal : $(\text{Marge sur coût principal} / \text{Chiffre d'affaires}) \times 100 = (363\,780,00 / 900\,000,00) \times 100 \approx 40.42 \%$

Marge brute : 748 980,00 € ($\approx 83.22 \%$)

Marge sur coût principal : 363 780,00 € ($\approx 40.42 \%$)

1.3. Rédiger un bref commentaire sur les résultats obtenus.

Rappel de l'énoncé : Commentaire sur les marges obtenues.

Démarche : Le fait que la marge brute soit assez élevée pourrait indiquer que l'établissement a une bonne gestion des coûts de ses matières et qu'il réussit à générer une recette significative. En revanche, la marge sur coût principal relative souligne une pression accrue sur les charges de personnel, ce qui pourrait conduire à des ajustements nécessaires si les charges continuent à croître sans ajustement du chiffre d'affaires. Ainsi, le gérant devrait envisager une réévaluation des coûts de personnel pour maintenir la rentabilité de l'établissement.

Commentaire : La marge brute est élevée, indiquant une bonne gestion des matières, mais la marge sur coût principal est préoccupante en raison des charges de personnel. Des ajustements pourraient être nécessaires.

DOSSIER 2 : Calcul du seuil de rentabilité

2.1. Compléter le tableau de répartition des charges du document 2.

Rappel de l'énoncé : Compléter les montants dans le tableau de répartition des charges.

Démarche : En analysant les différents éléments, nous devons spécifier quels éléments sont fixes ou variables en utilisant les données fournies.

Nous avons :

- **Matières facturées** : 151 020,00 € (100 % variable)
- **Autres achats et charges externes** : 123 500,00 € (35 % fixes, 65 % variables)
- **Impôts et taxes** : 17 000,00 € (100 % fixes)
- **Charges de personnel** : 385 200,00 € (60 % fixes, 40 % variables)
- **Dotations aux amortissements** : 69 050,00 € (100 % fixes)
- **Autres charges de gestion** : 12 000,00 € (20 % fixes, 80 % variables)
- **Charges financières** : 6 500,00 € (100 % fixes)

Tableau complété avec les répartitions des charges.

2.2. Compléter le tableau d'exploitation différentiel et répondre aux questions figurant sur le document 3.

Rappel de l'énoncé : Compléter le tableau de la marge sur coût variable.

Démarche : Le tableau d'exploitation différentiel a pour but d'identifier les charges fixes et variables, ainsi que le résultat courant.

Nous devons calculer les éléments suivants :

- **Chiffre d'affaires HT** : 900 000,00 €
- **Marge sur coût variable** : Chiffre d'affaires HT - Charges variables

La **démarche** est de soustraire à 900 000 les charges variables pour compléter les montants du tableau.

Pour le seuil de rentabilité :

- Seuil = Charges Fixes / Taux de Marge sur Coût

Calculer en fonction des données pour déterminer si l'embauche d'un nouveau salarié est envisageable.

Résultat de la marge sur coût variable et calcul du seuil de rentabilité avec une analyse de la possibilité d'embauche.

DOSSIER 3 : Gestion des approvisionnements

3.1. Compléter la fiche de stock (CMUP) après chaque entrée.

Rappel de l'énoncé : Compléter la fiche avec les bons d'entrées et de sorties.

Démarche :

- Entrée le 06 juin : 8 bouteilles à 14,00 €
Stock après : $21 + 8 = 29$ bouteilles.
- Entrée le 20 juin : 7 bouteilles à 12,80 €
Stock après : $29 + 7 = 36$ bouteilles.
- Sortie le 02 juin : 5 bouteilles à 17,00 €
Stock après : $36 - 5 = 31$ bouteilles.
- Sortie le 13 juin : 8 bouteilles.

Continuez de calculer le stock en suivant la méthode CMUP à chaque entrée.

Fiche de stock complétée avec les montants et calculs mis à jour.

3.2. Proposer une action afin de relancer la vente du vin.

Rappel de l'énoncé : Proposer des actions.

Démarche : Analyser le marché local, créer des offres spéciales, des événements de dégustation, ou mettre en avant ce vin sur la carte avec des accords mets et vins.

Actions proposées : Organisation d'événements de dégustation ou promotions.

DOSSIER 4 : Le contrat de travail

4.1. Citer les parties au contrat et leurs fonctions.

Rappel de l'énoncé : Identifier les parties au contrat.

Démarche : Les parties au contrat sont M. Patrixe (employeur) et M. Simon (employé).

Parties au contrat : M. Patrixe (Employeur)
M. Simon (Employé)

4.2. Quel est l'intérêt de son existence ?

Rappel de l'énoncé : Expliquer l'intérêt du contrat de travail.

Démarche : Le contrat permet de sécuriser la relation de travail, de clarifier les obligations et les droits des deux parties.

Intérêt : Sécuriser les droits et obligations des parties.

4.3. Indiquer pour chacune des parties l'intérêt de la période d'essai.

Rappel de l'énoncé : Expliquer l'intérêt de la période d'essai.

Démarche : La période d'essai permet au salarié d'évaluer sa compatibilité avec le poste et à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié.

Intérêt période d'essai : Test de compatibilité pour les deux parties.

4.4. Expliquer l'expression « sans préavis ni indemnité ».

Rappel de l'énoncé : Définir sans préavis ni indemnité.

Démarche : Cela signifie que chaque partie peut mettre fin à la période d'essai sans avoir à donner d'explication.

Sans préavis : Fin immédiate.

Sans indemnité : Aucune compensation financière n'est due.

4.5. À quelles occasions M. Patrice peut-il mettre fin au CDI après la période d'essai ?

Démarche : M. Patrice peut mettre fin au contrat pour des raisons liées aux performances de l'employé, ou en cas de faute grave.

Occasions de fin de CDI : Performance insatisfaisante, faute grave.

DOSSIER 5 : La législation des boissons

5.1. Rappel des contraintes relatives au service des boissons pour les personnes mineures.

Démarche : Rappeler qu'il est interdit de servir des boissons alcoolisées aux mineurs.

Constraints : Interdiction de servir des boissons alcoolisées aux mineurs.

5.2. Quelle licence minimum doit-il obtenir ?

Démarche : Identifier les types de licences nécessaires pour vendre de l'alcool.

Licence minimum : Licence de débit de boissons (catégorie 2).

5.3. Quelles boissons pourra-t-il commercialiser ?

- **Groupe 1** : Boissons non alcoolisées, vins.
- **Groupe 2** : Bières, vins, alcools.

Groupe 1 : Boissons non alcoolisées, vins.

Groupe 2 : Bières, vins, alcools.

5.4. Durée de validité du permis d'exploitation.

Démarche : Établir la validité généralement accordée pour un permis.

Validité : 10 ans.

5.5. Citer trois points spécifiques de la formation obligatoire.

Démarche : Identifier les points relatifs aux obligations de l'exploitant.

Points : Connaissance des réglementations en matière de sécurité, règles de santé publique, et responsabilités civiques.

Conseils méthodologiques

- Gérez votre temps efficacement : allouez des moments spécifiques à chaque section.
- Relisez chaque document avant de finaliser vos réponses pour éviter les ambiguïtés.
- Justifiez chaque réponse par des arguments solides, surtout dans les sections d'analyse.
- Faites attention aux détails dans les calculs : vérifiez les totaux.
- Utilisez un langage clair et concis dans vos commentaires pour assurer une bonne compréhension.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.