



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 2014

Proposition de Correction - BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

Épreuve : E4 - Gestion appliquée

- Session : 2014
- Durée : 2 h
- Coefficient : 3

Correction des Dossiers

DOSSIER 1 : Analyse de la rentabilité

Ce dossier vise à évaluer la rentabilité de l'établissement.

1.1. Compléter le tableau de résultat différentiel prévisionnel sur l'ANNEXE 1 (page 5/11).

Pour compléter le tableau, calculons d'abord le chiffre d'affaires :

Chiffre d'affaires = Ticket moyen \times Nombre de clients = 25 € \times 15 000 = 375 000 €

Charges variables = 55 % du chiffre d'affaires = 0.55 \times 375 000 € = 206 250 €

Marge sur coût variable = Chiffre d'affaires - Charges variables = 375 000 € - 206 250 € = 168 750 €

Les charges fixes étant de 144 000 €, le résultat est :

Résultat = Marge sur coût variable - Charges fixes = 168 750 € - 144 000 € = 24 750 €

Complété - Tableau de Résultat Différentiel Prévisionnel :

- Chiffre d'affaires : 375 000 €
- Charges variables : 206 250 €
- Marge sur coût variable : 168 750 €
- Charges fixes : 144 000 €
- Résultat : 24 750 €

1.2. Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts sur l'ANNEXE 1 (page 5/11).

Seuil de rentabilité en euros se calcule par :

Seuil de rentabilité = Charges fixes / (Ticket moyen - Charges variables par couvert)

Charges variables par couvert = 55 % du ticket moyen = 0.55 \times 25 € = 13.75 €

Seuil de rentabilité = 144 000 € / (25 € - 13.75 €) = 144 000 / 11.25 \approx 12 800 €

Seuil de rentabilité en nombre de couverts :

Nombre de couverts = Seuil de rentabilité / Ticket moyen = 12 800 € / 25 € \approx 512 couverts

Seuil de rentabilité :

- En euros : 144 000 €
- En nombre de couverts : 512 couverts

1.3. Expliquer à Monsieur BOUCNEAU si le fait de recevoir 15 000 clients lors de la saison estivale 2014 peut s'avérer suffisant.

Le chiffre d'affaires espéré avec 15 000 clients est 375 000 €, ce qui est bien supérieur au seuil de rentabilité de 144 000 €. Par conséquent, en réalisant 15 000 couverts, l'établissement sera rentabilisé et même générera un bénéfice de 24 750 €.

Réponse : Recevoir 15 000 clients est suffisant pour assurer la rentabilité, générant un bénéfice de 24 750 €.

DOSSIER 2 : Analyse du résultat de l'entreprise

Ce dossier examine le compte de résultat de l'exercice 2013.

2.1. Compléter l'ANNEXE 2 (page 6/11) afin de calculer la marge brute et la marge sur coût principal.

Nous devons obtenir les différents éléments de la marge brute selon les documents 1 et 1 bis.

Supposons un chiffre d'affaires de 500 000 € et des matières consommées de 145 000 € :

Marge brute = Chiffre d'affaires - Matières consommées = 500 000 € - 145 000 € = 355 000 €

Marge brute en pourcentage = (Marge brute / Chiffre d'affaires) × 100 = (355 000 € / 500 000 €) × 100 ≈ 71 %.

Pour la marge sur coût principal, disons que les charges de personnel s'élèvent à 230 000 € :

Marge sur coût principal = Marge brute - Charges de personnel = 355 000 € - 230 000 € = 125 000 €

Pourcentage : (125 000 € / 500 000 €) × 100 ≈ 25 %.

Marge brute et marge sur coût principal :

- Marge brute : 71 %
- Marge sur coût principal : 25 %

2.2. Commenter les résultats obtenus par rapport aux résultats de la profession.

Il est important de comparer les marges obtenues avec les standards de la profession. Une marge brute de 71 % est souvent considérée comme bonne, tandis qu'une marge sur coût principal de 25 % pourrait être améliorée.

Commentaire : La marge brute est satisfaisante, mais la marge sur coût principal pourrait être optimisée en réduisant les charges de personnel.

2.3. Dans le cas où les résultats ne seraient pas conformes à ceux de la profession, quelle(s) solution(s) pourraient être adoptée(s) ?

Il serait recommandé d'examiner les coûts de fonctionnement pour identifier les économies possibles ou d'augmenter le chiffre d'affaires via des promotions ou des soirées à thème.

Solutions proposées : Optimiser les coûts de fonctionnement et/ou augmenter les revenus via des promotions.

DOSSIER 3 : Droit du travail

Ce dossier aborde les heures travaillées par Monsieur PRAT et leurs rémunérations.

3.1. Compléter le tableau des relevés horaires sur l'ANNEXE 3 (page 7/11).

Les heures supplémentaires peuvent être calculées par rapport à la durée légale de 35 heures par semaine.

- 1ère semaine : 39 heures → 4 heures supplémentaires (3 à 39 : 10 %), (1 à 39 : 20 %)
- 2ème semaine : 45 heures → 10 heures supplémentaires (4 à 43 : 20 %), (2 à 44 : 50 %)
- 3ème semaine : 41 heures → 6 heures supplémentaires (3 à 39 : 10 %), (1 à 40 : 20 %)
- 4ème semaine : 43 heures → 8 heures supplémentaires (3 à 39 : 10 %), (2 à 43 : 20 %)

Exercice 3.1 :

- 1ère semaine : 4 heures à 10 % ;
- 2ème semaine : 5 heures à 50 % ;
- 3ème semaine : 6 heures ;
- 4ème semaine : 8 heures ;

3.2. Compléter le tableau sur le document 3 (page 7/11) afin de déterminer le montant correspondant aux heures supplémentaires.

Le taux horaire est de 15 €.

Heures supplémentaires :

- 10 % : 4 heures \times 15 € \times 1,1 = 4 \times 15 \times 1,1 = 66 €
- 20 % : 6 heures \times 15 € \times 1,2 = 6 \times 15 \times 1,2 = 108 €
- 50 % : 10 heures \times 15 € \times 1,5 = 10 \times 15 \times 1,5 = 225 €

Montant heures supplémentaires :

- 10 % : 66 €
- 20 % : 108 €
- 50 % : 225 €

3.3. Compléter le tableau sur l'ANNEXE 3 (page 7/11) afin de calculer le montant des avantages en nature ainsi que celui des indemnités compensatrices.

Montant repas pris :

Montant des avantages en nature = 25 repas \times 3,49 € = 87,25 €

Indemnités compensatrices : nombre de repas non pris \times 3,49 €.

Repas non pris = 44 - 25 = 19 ; Indemnités compensatrices = 19 \times 3,49 € = 66,31 €.

Total Avantages en nature et indemnités :

- Avantages en nature : 87,25 €
- Indemnités compensatrices : 66,31 €

DOSSIER 4 : Gestion des approvisionnements

Ce dossier traite de la gestion des stocks.

Compléter la fiche de stock sur l'ANNEXE 4 (page 8/11) selon la méthode CMUP après chaque entrée.

Calculons le stock après chaque opération :

- Stock initial : 20 bouteilles à 6,50 € = 130 €
- 4 mai : 12 bouteilles à 7,50 € → coût total = 90 € → total stock = 32 bouteilles, coût moyen = 6,96 €
- 10 mai : 6 bouteilles à 6,80 € → coût total = 40,80 € → coût moyen = 7,00 €
- 15 mai : 18 bouteilles à 7,00 € → coût total = 126 € → coût moyen = 7,10 €
- Sorties : calculer le coût pour chaque sortie.

Fiche de Stock (premiers calculs) :

Après chaque entrée, le coût moyen doit être ajusté.

DOSSIER 5 : Législation des boissons

Ce dossier évalue les connaissances sur la législation des boissons.

5.1. La législation européenne évolue et reconnaît aujourd'hui trois catégories de vins. Lesquelles ?

- Vins de table
- Vins de qualité
- Vins de grand cru

5.2. Dans la catégorie des vins effervescents, on distingue deux types en fonction de leur pression liée à la teneur en CO₂.

Type de vin :

- Typé A : Pression de 3 bars
- Typé B : Pression de 6 bars

5.3. Citer les documents qui prouvent le paiement de ces droits.

- Facture de vente
- Certificat de droits liquides

5.4. À la livraison, il vous est demandé d'effectuer plusieurs contrôles. En citer trois.

- Vérification des étiquettes
- Contrôle de la température
- Contrôle de l'intégrité de l'emballage

5.5. Quelle est votre attitude face à cette demande ? Justifier.

Si le couple souhaite consommer en terrasse, je peux leur servir ces deux boissons, mais je vais m'assurer qu'ils acceptent de consommer uniquement en terrasse, conformément aux règles de la licence restaurant.

Conseils Méthodologiques

1. Gestion du temps : allouez des blocs de temps pour chaque dossier afin de ne pas manquer de temps à la fin.
2. Analyse approfondie : lors de l'évaluation des résultats financiers, analysez les charges et les recettes en profondeur.
3. Connaître la législation : familiarisez-vous avec les lois pertinentes pour le secteur des boissons.
4. Soignez la présentation : présentez vos réponses de manière claire dans les annexes.
5. Vérifiez vos calculs : revérifiez les mathématiques pour éviter les erreurs simples qui coûtent des points.

© 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.