



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 2015

Correction Épreuve E4 - Gestion Appliquée

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Coefficient : 3

Durée : 2h

Session : 2015

DOSSIER 1 - Choix de financement

Dans ce dossier, l'objectif est d'aider Monsieur Justin à choisir entre un emprunt et un crédit-bail pour financer l'installation frigorifique.

1.1 Définir l'autofinancement.

Démarche : L'autofinancement est la capacité d'une entreprise à financer ses investissements grâce à ses propres ressources, comme les bénéfices non distribués ou les réserves. Il ne nécessite pas d'emprunter.

L'autofinancement est la capacité d'une entreprise à financer ses investissements à partir de ses propres ressources, notamment par les bénéfices non distribués.

1.2 Citer deux moyens qui permettent à un restaurant de s'autofinancer.

Démarche : Voici deux moyens d'autofinancement :

- Augmentation des bénéfices en améliorant les ventes.
- Réduction des coûts d'exploitation.

- Augmentation des bénéfices en améliorant les ventes.
- Réduction des coûts d'exploitation.

1.3 Avantages et inconvénients de chaque mode de financement.

Démarche : Pour chaque mode de financement, il est important de réfléchir aux coûts et aux bénéfices :

Modes de financement	Emprunt	Crédit-bail
Avantages	<ul style="list-style-type: none">• Possession immédiate de l'équipement.• Amortissement sur la durée.	<ul style="list-style-type: none">• Moins de capital initial requis.• Avantages fiscaux.
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none">• Taux d'intérêt à rembourser.• Garanties exigées par la banque.	<ul style="list-style-type: none">• Pas de propriété à la fin du contrat.• Obligations de paiement strictes.

DOSSIER 2 - Analyse du coût boissons

Cette section demande de calculer le coût et le ratio matière de chaque boisson.

2.1 Calculer consommation et ratio matière.

Démarche : Pour chaque boisson, la consommation est calculée selon la formule : $Consommation = Stock$

initial + Achats - Stock final.

Exemple pour les "Vins fins" :

- Consommation = $1075,85 + 1430,42 - 1120,76 = 1385,51$ €
- Ratio matière = $(\text{Achats} / \text{Chiffre d'affaires HT}) \times 100 = (1430,42 / 4004,44) \times 100 = 35,70$ %.

- Consommation : 1385,51 €
- Ratio matière « boisson » : 35,70 %

2.2 Identifier ratios favorables et défavorables.

Démarche : Comparons les ratios calculés avec ceux de la profession :

- Ratios favorable : Eaux minérales, Apéritifs.
- Ratios défavorable : Vins fins, Bières.

Les boissons qui ont un ratio favorable sont les Eaux minérales et les Apéritifs.
Les boissons qui ont un ratio défavorable sont les Vins fins et les Bières.

Améliorations des ratios défavorables.

Démarche : Proposer des solutions envisageables comme améliorer l'approvisionnement ou ajuster les prix :

- Offrir des formations sur la vente des vins.
- Négocier de meilleurs prix d'achat.

- Offrir des formations sur la vente des vins.
- Négocier de meilleurs prix d'achat.

DOSSIER 3 - Seuil de rentabilité

Dans cette partie, il faut calculer le seuil de rentabilité.

3.1 Compléter les tableaux.

Démarche : Utilisation des données prévisionnelles fournies :

- Charges variables = $\text{Chiffre d'affaires HT} \times 70\% = 871200 \text{ €} \times 0,70 = 609840 \text{ €}$
- Marge sur coût variable = $\text{Chiffre d'affaires HT} - \text{Charges variables} = 871200 \text{ €} - 609840 \text{ €} = 261360 \text{ €}$
- Charges fixes = 192000 €
- Résultat = $\text{Marge sur coût variable} - \text{Charges fixes} = 261360 \text{ €} - 192000 \text{ €} = 69360 \text{ €}$

Le résultat doit être arrondi à deux décimales.

Résultat final : 69360,00 €.

Seuil de rentabilité et point mort

On utilise la formule :

Seuil de rentabilité (en euros) = Charges fixes / (1 - (Charges variables / Chiffre d'affaires))

Seuil de rentabilité = $192000 \text{ €} / (1 - 0,70) = 640000 \text{ €}$.

Nombre de repas = $640000 \text{ €} / 35 \text{ € HT} = 18286$ repas.

Nombre de jours = $18286 / 30 = 609,53$ jours

Seuil atteint autour de 610 jours.

Seuil de rentabilité : 640000 €
Nombre de repas : 18286
Nombre de jours : 610 jours

3.2 Commenter le résultat obtenu.

L'analyse doit porter sur le fait que le seuil de rentabilité est très élevé par rapport à la capacité d'accueil du restaurant, indiquant une nécessité d'augmenter les prix ou de réduire les coûts.

Il est essentiel de noter que le seuil de rentabilité est relativement élevé, ce qui suggère des marges à optimiser.

DOSSIER 4 - Législation des boissons

Cette section concerne la législation en matière de vente de boissons dans un restaurant.

4.1 Licence à obtenir pour un restaurant traditionnel.

La licence requise est la licence de débit de boissons de 3e catégorie.

Licence de débit de boissons de 3e catégorie.

4.2 Signification du sigle AOP.

AOP signifie "Appellation d'Origine Protégée".

AOP signifie "Appellation d'Origine Protégée".

4.3 Boissons interdites à la vente pour un établissement disposant d'une licence de 3e catégorie.

Démarche : Identifier les types de boissons :

- Boissons alcoolisées de plus de 18°.
- Vins non conformes aux normes.
- Boissons hygiéniquement douteuses.

- Spiritueux de plus de 18%
- Vins non conformes aux normes
- Boissons non étiquetées.

4.4 Informations à afficher dans un débit de boissons.

Démarche : Référencer les obligations :

- Affichage des prix des boissons.
- Affichage de l'âge légal pour consommer de l'alcool.

- Affichage des prix des boissons.
- Affichage de l'âge légal pour consommer de l'alcool.

DOSSIER 5 - Législation sociale

Cette section aborde les éléments liés à l'embauche d'un commis sommelier.

5.1 Période d'essai sur un CDD.

Oui, une période d'essai peut être inscrite dans un contrat à durée déterminée, elle doit être mentionnée dans le contrat et sa durée ne peut excéder deux mois.

5.2 Rôle de la période d'essai.

Démarche : Définition des rôles :

- Pour l'employeur : évaluer les compétences du salarié.
- Pour le salarié : déterminer si le poste lui convient.

- Pour l'employeur : évaluer les compétences du salarié.
- Pour le salarié : déterminer si le poste lui convient.

5.3 La période d'essai est-elle rémunérée ?

Oui, la période d'essai est rémunérée au même taux que celui prévu au contrat.

5.4 Durée légale de travail hebdomadaire.

La durée légale de travail hebdomadaire est de 35 heures.

5.5 Calcul de la durée mensuelle de 151,67 heures.

Cette durée correspond à 35 heures par semaine multiplié par 4,33 semaines en moyenne par mois.

5.6 Droits aux congés payés.

Le salarié a droit à 2,5 jours de congés payés par mois travaillé. Donc, en un mois, il a droit à 2,5 jours.

5.7 Période de référence pour le calcul des congés payés de 2015.

La période de référence est généralement du 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

DOSSIER 6 - Gestion des stocks

Dans ce dernier dossier, les compétences en gestion des stocks sont mises à l'épreuve.

6.1 Compléter la fiche de stock du vin rouge.

Démarche : Utiliser la méthode de Coût Moyen Unitaire Pondéré (CMUP) :

- Pour chaque entrée, recalculer le coût moyen unitaire des bouteilles.

- Après chaque entrée, le coût moyen unitaire s'ajuste pour refléter la nouvelle valeur d'achat. Ce calcul

nécessite un suivi précis.

6.2 Stock minimum.

Un stock minimum de 20 bouteilles signifie qu'il est crucial de maintenir au moins cette quantité pour éviter les ruptures de stock.

6.3 Raisons d'un stock maximum.

- Limiter les risques de pertes dues à la péremption.
- Optimiser les coûts de stockage et éviter les surcharges.

6.4 Planning prévisionnel des commandes.

Un planning aidera à anticiper les commandes nécessaires pour reconstituer le stock. Les quantités à commander seront basées sur les prévisions de vente et le stock initial.

Conseils méthodologiques

- Gérez votre temps : réalisez d'abord les questions les plus simples.
- Attention aux calculs : assurez-vous que vos chiffres soient cohérents.
- Rendez-vous compte des exigences sectorielles : la législation est cruciale dans le secteur alimentaire.
- Soignez la présentation de vos réponses pour faciliter la lecture.
- Revérifiez vos réponses pour éviter les erreurs d'interprétation ou d'inattention.

© 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.