



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 2016

Correction de l'épreuve E4 - Gestion Appliquée

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Session : 2016

Coefficient : 3

Durée : 2 heures

DOSSIER 1 - Gestion des approvisionnements

Ce dossier porte sur la gestion des stocks et les approvisionnements de boissons.

1.1 - Compléter la fiche de stock

Les candidats doivent utiliser l'extrait des entrées et des sorties de stock pour compléter la fiche de stock.

Les entrées et sorties doivent être reportées sur l'annexe associée.

- **Stock initial :** 25 bouteilles à 20,50 € HT.
- **Entrées :**
 - 30 bouteilles à 21,40 € le 10/05.
- **Sorties :**
 - 11 bouteilles le 02/05.
 - 9 bouteilles le 12/05.
 - 12 bouteilles le 15/05.
 - 9 bouteilles le 17/05.
 - 8 bouteilles le 19/05.

Stock final : Le stock final doit être calculé comme suit :

Stock initial + Entrées - Sorties = $25 + 30 - (11 + 9 + 12 + 9 + 8) = 25 + 30 - 49 = 6$ bouteilles restantes.

1.2 - Questions sur le stock (à répondre sur ANNEXE 2)

Deux éléments permettant de déterminer un stock maximum :

- Délai de réapprovisionnement.
- Fréquence de consommation des produits.

Définir le stock d'alerte : Le stock d'alerte est un niveau de stock à ne pas descendre pour éviter une rupture. Il est atteint lorsque le stock atteint 15 bouteilles.

1.3 - Calculer le coût matières

Pour déterminer le coût matières et le ratio, utiliser l'extrait du document 2.

Montant consommations de vins pour mai : 1 956,00 € HT.

Ventes HT vins : 5 480,00 €.

Ratio matières : $(1\,956 / 5\,480) \times 100 = 35,7 \%$.

Conclusion : L'objectif n'est pas atteint (plus de 30 %).

Solutions :

- Augmenter les prix de vente.
- Réduire les coûts d'achat.

DOSSIER 2 - Fixation d'un prix de vente

Ce dossier concerne la fixation du prix de vente et la détermination des coefficients multiplicateurs.

2.1 - Prix de vente HT et coefficient multiplicateur

Calculer le prix de vente HT et le coefficient multiplicateur pour l'AOC « Gevrey-Chambertin premier cru » 2002.

Prix de vente TTC : 85,00 €.

Prix de vente HT : $85 / 1,20 = 70,83$ € (arrondir à deux décimales).

Coût d'achat : 28,50 €.

Coefficient multiplicateur : $\text{Prix de vente HT} / \text{Coût d'achat} = 70,83 / 28,50 = 2,48$.

2.2 - Calcul du prix de vente pour AOC « Pouilly-Fuissé »

Domaine : Calculer le prix de vente HT et TTC avec un coefficient de 3.

Coût d'achat : 17 € HT.

Prix de vente HT : $17 \times 3 = 51$ € HT.

Prix de vente TTC : $51 \times 1,20 = 61,20$ € (à arrondir à 62 €).

2.3 - Question sur la relance des ventes

Proposition : Organiser une soirée dégustation de vins rouges pour attirer les clients.

DOSSIER 3 - Gestion analytique

Ce dossier porte sur le seuil de rentabilité du restaurant.

3.1 - Table de répartition des charges

Présenter le tableau de répartition des charges, en analysant les charges fixes et variables.

Exemple de répartition (synthèse des charges aux documents 3 et 4) :

- Achats de denrées : 277 200 €
- Salaires et charges annexes : 294 672 €
- Autres charges : 115 063 €

3.2 - Calcul du seuil de rentabilité

Seuil de rentabilité (en euros) :

Chiffre d'affaires = 924 000 € ; Charges totales = X

Seuil = Charges fixes / (1 - (Charges variables / Chiffre d'affaires))

Calcul : X = 115 063 € // calculer le seuil selon les charges.

Résultat et commentaire : Seuil de rentabilité = Y € à déterminer selon calcul.

DOSSIER 4 - Législation sociale

Ce dossier examine le bulletin de paye et les obligations légales liées à l'emploi.

Annexes 5 et 6 - Bulletin de paye et convention collective

Compléter le tableau d'analyse du bulletin de paye pour l'employé M. Marsoni.

- Heures totales : 151,67 heures mensuelles.
- Heures supplémentaires : Total de 17,33 heures.

Calcul des cotisations salariales : 20 % de 2 098,94 € = 419,79 €.

DOSSIER 5 - Législation des boissons

Ce dossier permet de réviser la législation applicable à la vente de boissons.

Questions sur l'annexe 9

Licences nécessaires : License de 3e et 4e catégorie.

Nom de la licence pour un restaurant : Licence IV, unique pour les cinq groupes.

Particularité : Permet la vente de boissons alcoolisées de fort degré.

Durée de validité du permis d'exploitation : 10 ans.

Conseils pratiques pour l'épreuve

- Gérez votre temps en attribuant un temps précis à chaque dossier.
- Faites attention aux unités lors des calculs.
- Revoyez les définitions clés de la législation sociale et des boissons avant l'épreuve.
- Soignez la présentation de vos annexes pour rendre une copie lisible.

© 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.