



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 2017

Correction de l'épreuve E4 - Gestion Appliquée - Brevet Professionnel Sommelier

| Session 2017

Durée : 2h | Coefficient : 3

| Dossier 1 : Gestion des approvisionnements

Ce dossier nécessite de mettre à jour les fiches de stocks de boissons en se basant sur les documents fournis.

1.1. Compléter la fiche de stock (ANNEXE 1)

Énoncé : À partir de l'extrait des entrées et sorties de stock, compléter la fiche de stock selon la méthode PEPS.

Démarche : Pour compléter la fiche de stock, il faut retracer les entrées et sorties en tenant compte de l'ordre d'arrivée des marchandises (PEPS = PremierEntré, PremierSorti).

- **Entrées** :
 - Stock initial : 3 bouteilles à 4,00 € (12,00 €)
 - 05/12 : 12 bouteilles à 4,10 € (49,20 €)
 - 20/12 : 18 bouteilles à 4,05 € (72,90 €)
 - 29/12 : 12 bouteilles à 4,00 € (48,00 €)
- **Sorties** :
 - 08/12 : 5 bouteilles (sortie du stock initial)
 - 12/12 : 6 bouteilles (sortie de 4,10 €)
 - 22/12 : 3 bouteilles (sortie de 4,05 €)
 - 25/12 : 16 bouteilles (récupération dans l'ordre précédent)

Réponse : La fiche doit être présentée clairement avec les valeurs des montants totaux. (ex. pour les entrées : total des entrées = 180,10 €; pour les sorties = récupérer les valeurs en fonction de l'historique.).

1.2. Questions sur le stock (ANNEXE 2)

Énoncé : Citer deux éléments qui permettent de déterminer un stock maximum.

Citer une autre méthode de valorisation des stocks.

Démarche : Répondre en précisant les éléments pertinents.

- Deux éléments pouvant déterminer un stock maximum :
 - Capacité de stockage.
 - Taux de rotation des stocks.
- Autre méthode de valorisation des stocks : Méthode FIFO (First In, First Out).

| Dossier 2 : Seuil de rentabilité et point mort

Ce dossier examine les aspects financiers du restaurant.

2.1. Calcul des denrées et boissons consommées (ANNEXE 3)

Énoncé : Présenter le calcul des denrées et boissons consommées.

Démarche : Calculer la consommation à partir des stocks initiaux et finals et des achats.

Formule : $Consommation = Stock\ Initial + Achats - Stock\ Final$.

- **Denrées :**

$$2\ 690\ € + 98\ 500\ € - 3\ 695\ € = 97\ 495\ €$$

- **Boissons :**

$$3\ 690\ € + 53\ 400\ € - 2\ 544\ € = 54\ 546\ €$$

2.2. Compléter le tableau de répartition des charges (ANNEXE 4)

Énoncé : Remplir le tableau des charges fixes et variables.

Démarche : Identifier les charges fixes et variables d'après le document fourni.

- Charges fixes :

- Impôts et taxes : 4 749 €

- Salaires : 166 215 €

- TotalChargesFixes : 170 964 €

- Vérifier les charges variables pour leurs pourcentages corrects. Somme totale à 100%.

2.3. Compte de résultat différentiel (ANNEXE 5)

Énoncé : Présenter le compte de résultat pour l'exercice.

Démarche : Classer les coûts et établir un résultat.

Réponse : Détailler le chiffre d'affaires, les charges fixes et variables, et déduire pour le résultat net.

2.4. Seuil de rentabilité (ANNEXE 6)

Énoncé : Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts.

Démarche : Utiliser les coûts variables et fixes. $Seuil\ de\ rentabilité = Charges\ fixes / (Prix\ de\ vente - Coûts\ variables)$

- Chiffre d'affaires : 474 900 €

- Ticket moyen : 32 €

- Coûts variables : à déterminer dans l'ANNEXE 4.

📁 Dossier 3 : Fixation d'un prix de vente

Ce dossier analyse les prix de vente des produits.

3.1. Calcul du prix de vente pour « AOP Gigondas » (ANNEXE 7)

Énoncé : Compléter le tableau de prix de vente HT et coefficient multiplicateur.

Démarche : Coût d'achat et ticket de vente à partir des informations.

Réponse : Insérer le prix de vente HT basé sur les chiffres fournis.

3.2. Calcul du prix de vente pour « AOP Anjou Villages » (ANNEXE 8)

Énoncé : Déterminer prix de vente TTC à partir du prix d'achat et coefficient multiplicateur.

Démarche : $Prix\ de\ vente\ TTC = Prix\ d'achat\ HT \times Coefficient \times (1 + TVA)$

$$Prix\ de\ vente\ TTC = 8,50\ € \times 3 \times 1,20 = 30,60\ €$$

Ratio matières à calculer avec les marges appropriées.

| Dossier 4 : Législation sociale

Évaluer les connaissances en droit du travail en fonction des documents fournis.

Questions sur l'ANNEXE 9

Énoncé : Préciser les dispositions de la convention collective concernant les heures supplémentaires.

- Quand payées, le calcul est basé sur le taux majoré.
- Quand compensées : repos compensateur selon le temps réalisé.

Calcul de la rémunération brute supplémentaire

Énoncé : Salarié avec 9,90 € à 20 % de majoration pour 3 heures.

Démarche : Calcul = Taux horaire x 1,20 x Majorité x Heures.

Réponse : Calcul = 9,90 € x 1,20 x 3 = 35,64 €.

Temps de repos compensateur

Après 3 heures majorées, temps de repos calculé en suivant les règles de l'annexe 3.

| Dossier 5 : Législation des boissons

Évaluation des connaissances sur les licences nécessaires et les types de boissons.

Questions sur l'ANNEXE 10

Citer la licence nécessaire pour chaque produit, convaincre sur le service et les restrictions.

Réponse : Dispositions face aux types de boissons et exigences en matière de licences.

| Conseils méthodologiques

- Gérer son temps en répartissant équitablement entre chaque dossier.
- Relire vos calculs et conversions pour éviter des erreurs de chiffres.
- Lorsque vous utilisez des arrondis, notez toujours les valeurs exactes initiales.
- Organisez vos réponses en suivant l'ordre donné pour une meilleure clarté.
- Utilisez des unités claires dans vos réponses pour éviter toute ambiguïté.

© 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.