



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 2018

Correction de l'épreuve E4 - Gestion appliquée

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER - Session 2018

Durée : 2 heures | Coefficient : 3 | Unité : U40

DOSSIER 1 - Législation sur la vente des boissons

Objectif : Évaluer les connaissances réglementaires sur la vente de boissons.

- **Question 1.1 :** Entourer les boissons du 3e groupe.

Produits à entourer :

- Vin
- Bière
- Cidre
- Poiré
- VDL
- Rhum

- **Question 1.2 :** Citer deux informations à afficher dans le bar.

- Liste des boissons alcoolisées.
- Taux d'alcool sur les produits.

- **Question 1.3 :** Réaction à un client venant après la fermeture.

Réponse : Je lui proposerais un autre moment pour déguster cet AOP, car le service est terminé. Il est important de respecter les horaires d'ouverture pour des raisons organisationnelles.

- **Question 1.4 :** Taux de TVA pour une bouteille d'eau minérale consommée sur place.

Taux : 10 % (justification : les boissons non alcoolisées à consommer sur place sont soumises à ce taux).

- **Question 1.5 :** Taux de TVA pour une bouteille de champagne.

Taux : 20 % (justification : boissons alcoolisées soumises au taux normal de TVA).

DOSSIER 2 - Étude de rentabilité

Objectif : Étudier les charges et déterminer le seuil de rentabilité.

- **Question 2.1 :** Complément de tableau de répartition des charges.
-

Compléter le tableau :

Charges	Charges fixes (%)	Montant fixes (€)	Charges variables (%)	Montant variables (€)
Denrées consommées	100%	(à calculer)	-	-
Boissons consommées	100%	(à calculer)	-	-
Matières et fournitures	30%	12 618 €	70%	29 442 €
Autres charges externes	85%	27 783 €	15%	4 903 €
Charges du personnel	75%	246 850 €	25%	82 450 €
Dotations aux amortissements	100%	62 504 €	-	-
Charges financières	100%	8 232 €	-	-

Les montants des charges fixes et variables doivent totaliser le chiffre d'affaires hors taxes.

- **Question 2.2** : Présentation du compte de résultat différentiel.

Compte de résultat à compléter avec les éléments suivants :

- Chiffre d'affaires HT : 1 152 600 €.
- Charges variables : (à calculer sur la base des charges variables totalisées).
- Marge : Chiffre d'affaires HT - Charges variables.
- Charges fixes : (à calculer sur la base des charges fixes totalisées).
- Résultat : Marge - Charges fixes.

- **Question 2.3** : Déterminer le chiffre d'affaires critique, le seuil de rentabilité, etc.

- Chiffre d'affaires critique : **(à calculer)**
- Seuil de rentabilité en nombre de couverts : **(à calculer)**
- Date à laquelle le seuil a été atteint : **(à déterminer selon le CA accumulé)**
- Nombre de couverts servis en 2017 : **(à vérifier en fonction du ticket moyen).**

DOSSIER 3 - Calcul du prix de vente

Objectif : Ajustement des prix de vente en fonction des hausses des fournisseurs.

- **Question 3.1** : Calculer le prix d'achat HT, prix de vente HT, et le coefficient multiplicateur.

Prix d'achat HT = 72 € TTC / 1,20 = 60 € HT

Prix de vente HT (avec coefficient multiplié selon la politique de marge du restaurant).

Coefficient multiplicateur : **(à calculer selon le prix de vente fixé).**

- **Question 3.2** : Calcul des prix de vente HT et augmentation.

Calculer prix de vente actuel HT :

Prix actuel HT : **(à calculer)**

Prix de vente après augmentation : **(à calculer)**

Prix de vente TTC (arrondi à l'euro supérieur) : **(à calculer).**

DOSSIER 4 - Gestion des stocks

Objectif : Tenue des fiches de stocks manuellement.

- **Question 4.1 :** Autre méthode d'évaluation des stocks.

Une autre méthode est le FIFO (premier entré, premier sorti) qui consiste à vendre en premier les produits les plus anciens.

- **Question 4.2 :** Utilité du stock d'alerte.

Le stock d'alerte permet de signaler une quantité minimale à ne pas descendre pour éviter les ruptures de stock.

- **Question 4.3 :** Inventaire physique du stock.

Stock de 36 bouteilles : cela signifie une différence avec ce qui aurait dû être en fonction des entrées et sorties.

- **Question 4.4 :** Caractéristiques d'une bonne gestion des stocks.

- Exactitude des inventaires.
- Rotation efficace des produits (pour éviter le vieillissement des stocks).

DOSSIER 5 - Législation sociale

Objectif : Comprendre le droit du travail et la convention collective.

- **Question 5.1 :** Définir une convention collective.

Une convention collective est un accord conclu entre employeurs et syndicats de travailleurs, définissant des conditions de travail et des droits spécifiques.

- **Question 5.2 :** Nom de la convention collective citée.

Convention collective de l'hôtellerie-restauration.

- **Question 5.3 :** Partenaires sociaux signataires.

Partenaires sociaux : syndicats d'employeurs et de salariés.

- **Question 5.4 :** Qui fixe le montant du SMIC ?

Le montant du SMIC est fixé par l'État.

- **Question 5.5 :** Un salarié peut-il travailler pour un taux horaire inférieur au SMIC ?

Non, un salarié ne peut pas travailler pour un taux en dessous du SMIC.

- **Question 5.6** : Taux horaire pour un sommelier niveau II échelon 1.

Taux horaire : 10,50 €.

- **Question 5.7** : Incidence d'une augmentation du SMIC.

Une augmentation du SMIC engendrerait une hausse des coûts pour l'entreprise, impactant ainsi la masse salariale.

Conseils méthodologiques

- Planifiez votre temps pour chaque dossier afin de ne pas vous laisser déborder.
- Vérifiez toujours vos calculs avec une estimation mentale des résultats.
- Restez concentré sur les parties demandées dans chaque question pour ne pas perdre de points.
- Faites des pauses régulières pour garder une attention optimale sur les sujets complexes.
- Relisez vos réponses pour corriger d'éventuelles fautes de compréhension ou d'écriture.

© **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.