



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 2019

Correction Épreuve E4 - Gestion appliquée

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Matière : Gestion appliquée

Session : 2019

Coefficient : 3

Durée : 2 heures

DOSSIER 1 - Analyse de la carte

Dans ce dossier, il est demandé d'analyser la carte des vins rouges afin d'en proposer des améliorations.

1. Compléter les annexes 1 et 2

Les éléments à suivre concernent le tableau récapitulatif du chiffre d'affaires, ainsi que les principes d'Omnès. Les données fournies dans le DOCUMENT 1 aideront à alimenter ces annexes.

Pour chaque vin, vous devez :

- Calculer le chiffre d'affaires en multipliant le nombre de bouteilles vendues par le prix unitaire.
- Analyser si le principe d'Omnès est respecté selon les tarifs des vins.

DOSSIER 2 - Gestion des approvisionnements

Ici, le candidat doit réaliser une partie de l'inventaire mensuel de la cave.

2.1. Compléter la fiche de stock

Utiliser la méthode PEPS (premier entré, premier sorti) pour établir le stock de l'AOP « Alsace Gewurztraminer vendanges tardives ».

Commencez par lister les entrées et sorties :

1. Stock initial : 18 bouteilles.
2. Entrées (25 bouteilles au prix unitaire de 17,10€).
3. Sorties à l'aide des bons de sortie indiqués.

Effectuez ensuite les calculs sur votre fiche de stock pour établir le solde.

2.2. Calculer la consommation de bouteilles

Pour l'AOP « Corton-Charlemagne grand cru 2006 » :

La consommation se calcule comme suit :

- Consommation = Stock initial + Achats - Stock final
- Consommation = 10 + 70 - 15 = 65 bouteilles

2.3. Justifier une différence d'inventaire

Pour expliquer la différence entre le stock physique et le stock comptable :

- Un possible vol ou perte lors des déplacements de bouteilles.
- Une erreur dans le comptage lors des inventaires.

DOSSIER 3 - Législation des boissons

Ce dossier teste vos connaissances sur les licences de boissons.

3.1. Nommer les licences

Les deux licences à nommer sont :

- Licence IV - Permet de vendre tous types de boissons alcoolisées.
- Licence III - Permet de vendre des boissons fermentées.

3.2. Différence entre les licences

La différence principale est que la Licence IV permet de vendre des alcools forts, alors que la Licence III ne permet que les boissons fermentées.

3.3. Pourquoi la petite licence restaurant ne convient pas ?

La petite licence restaurant ne permet pas de vendre des alcools à consommer sur place en dehors des repas, ce qui est incompatible avec un restaurant gastronomique.

3.4. Quatre affichages obligatoires

Les affichages obligatoires comprennent :

- Prix des boissons.
- Risque lié à l'alcool.
- Horaires d'ouverture.
- Licences d'exploitation.

DOSSIER 4 - Seuil de rentabilité et point mort

Ce dossier demande d'étudier la rentabilité de l'établissement.

4. Compléter le tableau de répartition des charges

Renseignez toutes les charges fixes et variables en utilisant les données fournies dans l'annexe 5.

5. Compte de résultat différentiel

Utilisez les données du chiffre d'affaires, charges variables et fixes pour établir le compte de résultat.

6. Calculer le seuil de rentabilité

Pour calculer le seuil de rentabilité en € :

Seuil de rentabilité = Charges fixes / Taux de marge sur coûts variables.

Taux de marge sur coûts variables = (Chiffre d'affaires - Charges variables) / Chiffre d'affaires.

| DOSSIER 5 - Législation sociale

Les questions portent sur la détermination du salaire brut.

5.1. Heures effectuées par semaine

Calculer le montant des heures supplémentaires selon les différentes majorations.

5.2. Montant d'une heure supplémentaire majorée de 10 %

Calcul :

- 10 € brut de l'heure, donc pour une heure majorée de 10 % : $10 \times 1,10 = 11$ €.

5.3. Moyen de remplacer le paiement des heures supplémentaires

Le contrat de travail peut prévoir le repos compensateur.

5.4. Quatre éléments dans la détermination du salaire brut

Les éléments comprennent :

- Salaire de base.
- Heures supplémentaires.
- Primes diverses.
- Avantages en nature.

| Conseils méthodologiques

- Gérer votre temps efficacement, prévoyez du temps pour chaque partie.
- Lisez attentivement chaque question pour ne pas manquer d'éléments importants à traiter.
- Pour les calculs, vérifiez bien vos opérations et n'hésitez pas à les revoir si nécessaire.
- Restez organisé dans votre réponse, particulièrement pour les annexes où il faut compléter des tableaux.
- Utilisez des arrondis appropriés lorsque cela est demandé et justifiez vos calculs pour les points supplémentaires.

© 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.