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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Sommelier

Gestion appliquée

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-SOM-E3** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse juridique d’une relation contractuelle (4 questions) **Page 3**

2. Diagnostic stratégique et préconisations de gestion de cave (4 questions) **Page 6**

3. Analyse des stocks, de la rotation et de la marge (4 questions) **Page 8**

4. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Gestion de cave, stocks et inventaires/2026/BP Sommelier - Gestion de cave, stocks et inventaires - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse juridique d’une relation contractuelle

La SARL Cave & Table de Loire fait appel à Mme R., déclarée entrepreneuse individuelle, pour une mission de conseil en gestion de cave, mais les conditions concrètes de travail évoquent une relation encadrée par la directrice. Le candidat doit analyser les faits à l’aide des textes et de la jurisprudence fournis, puis présenter les étapes du syllogisme juridique et les conséquences possibles d’une requalification.

Question 1.1. Qualifiez juridiquement les faits utiles du cas en distinguant la forme déclarée de la relation des conditions concrètes d’exécution de la mission.

La relation est déclarée comme une **prestation indépendante** : Mme R. est entrepreneuse individuelle, chargée d’une mission de conseil et rémunérée par facturation mensuelle. Dans les faits, elle travaille chaque semaine selon des horaires réguliers, utilise le matériel de l’établissement, suit les consignes de la directrice et lui rend compte quotidiennement. Elle doit obtenir son accord pour modifier ses horaires. La directrice contrôle son travail et lui a adressé des avertissements. Ces modalités concrètes distinguent la relation déclarée de ses conditions réelles d’exécution.

Qualification des faits sur le document réponse

Étape du syllogisme juridique	Réponse
1.1 Qualification juridique des faits	.....
1.2 Problème de droit	.....
1.3 Règle de droit applicable	Indépendante déclarée
1.4 Solution motivée de l’espèce et conséquences principales	.....

Réponse à compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prestation indépendante déclarée, mais conditions d’exécution pouvant relever d’un contrat de travail.

Question 1.2. Formulez le problème de droit posé par la demande de Mme R. visant à faire reconnaître la relation comme un contrat de travail.

Le statut d’entrepreneuse individuelle et la facturation mensuelle suffisent-ils à exclure l’existence d’un contrat de travail ? Il faut déterminer si, malgré cette forme déclarée, les conditions réelles d’exécution placent Mme R. dans un lien de subordination juridique permanent à l’égard de la SARL, justifiant la requalification qu’elle demande.

Problème de droit sur le document réponse

Étape du syllogisme juridique	Réponse
1.1 Qualification juridique des faits	.....
1.2 Problème de droit	.....
1.3 Règle de droit applicable	.....
1.4 Solution motivée de l'espèce et conséquences principales	.....

Requalification ?

Réponse à compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La relation peut-elle être requalifiée en contrat de travail au regard de ses conditions réelles d'exécution ?

Question 1.3. Présentez la règle de droit applicable à partir de l'extrait législatif du DT 1 et du principe dégagé par la Cour de cassation dans le DT 2. Précisez les critères permettant de caractériser un lien de subordination.

L'article L. 8221-6, II, du Code du travail permet d'établir l'existence d'un contrat de travail lorsque les conditions d'exécution révèlent un lien de subordination juridique permanent. Selon l'arrêt *Société Générale* du 13 novembre 1996, ce lien se caractérise par le pouvoir de l'employeur de :

- donner des ordres et des directives ;
- contrôler leur exécution ;
- sanctionner les manquements.

L'intégration à un service organisé est un indice si le donneur d'ordre fixe unilatéralement les conditions de travail. La qualification dépend des faits, non du nom du contrat ou du statut déclaré.

Règle de droit sur le document réponse

Étape du syllogisme juridique	Réponse
1.1 Qualification juridique des faits	.....
1.2 Problème de droit	.....
1.3 Règle de droit applicable	.....
1.4 Solution motivée de l'espèce et conséquences principales	Direction, contrôle, sanction .....

Réponse à compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le lien de subordination repose sur les pouvoirs de direction, de contrôle et de sanction.

Question 1.4. Appliquez la règle aux faits et proposez une solution motivée. Indiquez les principales conséquences juridiques qu'une requalification pourrait entraîner pour la société.

La directrice impose des consignes et des horaires, contrôle le travail et sanctionne les manquements. Ces faits réunissent les critères de direction, de contrôle et de sanction. Les horaires réguliers et l'utilisation du matériel de l'établissement confortent l'existence d'un service organisé. La requalification en contrat de travail est donc plausible, sous réserve de l'appréciation du juge ; le statut déclaré d'indépendante ne suffit pas à l'écarter.

Elle pourrait entraîner la régularisation des cotisations sociales et des droits attachés au salariat, ainsi que le paiement des sommes éventuellement dues au titre du contrat de travail, notamment les congés payés et d'éventuels rappels de salaire.

Solution motivée sur le document réponse

Étape du syllogisme juridique	Réponse
1.1 Qualification juridique des faits	.....
1.2 Problème de droit	.....
1.3 Règle de droit applicable	.....
1.4 Solution motivée de l'espèce et conséquences principales	.....

Requalification plausible

Réponse à compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Requalification plausible : régularisation des cotisations et des droits salariaux éventuellement dus.

2. Diagnostic stratégique et préconisations de gestion de cave

L'établissement souhaite faire évoluer sa gestion de cave sans dégrader son identité, sa sélection de producteurs ni la qualité du conseil au client. Les données internes et les éléments de veille du DT 1 servent à établir un diagnostic, comparer une gestion manuelle à un outil numérique et proposer des actions concrètes et mesurables.

Question 2.1. Réalisez un diagnostic interne en présentant deux forces et deux faiblesses de l'entreprise au regard de la gestion de cave et de son positionnement.

Diagnostic interne	Éléments constatés
Force 1	Sélection de vins de producteurs, cohérente avec l'identité de l'établissement.
Force 2	Clientèle locale et touristique ; conseil personnalisé apprécié.
Faiblesse 1	Suivi partiellement manuel des mouvements parmi environ 420 références.
Faiblesse 2	Deux inventaires complets par an et transmission parfois tardive entre cave et salle.

Les atouts commerciaux soutiennent le positionnement, tandis que le suivi incomplet des sorties et les échanges tardifs fragilisent la fiabilité des stocks et la disponibilité des références.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Forces : sélection de producteurs et conseil apprécié. Faiblesses : mouvements partiellement manuels et transmission tardive entre les services.

Question 2.2. À partir des informations du DT 1, identifiez deux opportunités et deux menaces pour l'entreprise. Reliez chaque élément à une dimension pertinente du diagnostic PESTEL.

Le diagnostic PESTEL fait ressortir deux opportunités :

1. **Politique :** le soutien de la collectivité aux circuits courts peut valoriser les producteurs locaux.
2. **Socioculturel :** la demande croissante pour les vins locaux, les offres au verre et les boissons sans alcool permet d'adapter la carte aux attentes.

Deux menaces sont de dimension **économique** : la hausse annoncée de 8 % de certains tarifs fournisseurs et le recul de 4 % des dépenses de restauration par client, qui peut peser sur le chiffre d'affaires et les marges.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Opportunités : soutien politique aux circuits courts et évolution socioculturelle de la demande. Menaces : hausse des coûts fournisseurs et baisse des dépenses par client.

Question 2.3. Analysez les choix managériaux entre le maintien d'une gestion partiellement manuelle et l'adoption du module de suivi des stocks. Présentez un avantage et un point de vigilance pour chaque option.

Le maintien d'une gestion partiellement manuelle évite un changement d'outil et conserve des pratiques connues. En revanche, les saisies tardives ou les erreurs compliquent le suivi d'environ 420 références.

L'intégration du module à la caisse centralise le suivi des entrées et sorties et permet des alertes de réapprovisionnement. Son efficacité dépend toutefois de la formation des équipes et de l'enregistrement immédiat de chaque mouvement : sans cela, les données resteront inexactes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le module améliore le suivi et les alertes, sous réserve de former l'équipe et de saisir chaque mouvement. La gestion manuelle est familière, mais plus vulnérable aux erreurs et retards.

Question 2.4. Formulez deux préconisations prioritaires et opérationnelles pour fiabiliser les stocks et préserver le positionnement commercial de l'établissement. Pour chacune, indiquez un indicateur permettant d'en suivre l'efficacité.

Priorité 1 : intégrer le module à la caisse, désigner un responsable de cave et former les équipes de cave et de salle à enregistrer immédiatement réceptions, ventes et transferts. **Indicateur :** taux d'écart entre stock théorique et inventaire physique.

Priorité 2 : instaurer un comptage tournant mensuel des références sensibles, puis ajuster les seuils de commande et mettre en avant les vins locaux au verre ainsi que des boissons sans alcool. **Indicateurs :** part des références sensibles contrôlées chaque mois et rotation des références peu vendues.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Déployer le suivi numérique avec formation et comptages tournants ; adapter les seuils et l'offre. Suivre les écarts d'inventaire, la couverture des comptages et la rotation.

3. Analyse des stocks, de la rotation et de la marge

Le candidat exploite les données comptables et d'inventaire des boissons de l'exercice 2025, présentées dans le sujet et le DT 3. Il calcule la consommation théorique, les écarts d'inventaire, la rotation, la durée moyenne de stockage et les indicateurs de marge à partir des formules précisées.

Question 3.1. Calculez la consommation théorique de boissons de l'exercice 2025 et le stock moyen théorique. Présentez les opérations utilisées.

La consommation théorique correspond aux biens disponibles (stock initial + achats nets) diminués du stock restant en fin d'exercice. Avec les valeurs du DT 3 : 72 000 + 188 000 - 64 000 = 196 000 € HT. Le stock moyen théorique est la moyenne du stock initial et du stock final théorique : (72 000 + 64 000) / 2 = 68 000 € HT. Les deux calculs utilisent le stock final théorique, et non le stock physique, conformément à la consigne.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pour l'exercice 2025 : consommation théorique de boissons, 196 000 € HT ; stock moyen théorique, 68 000 € HT.

Question 3.2. Calculez l'écart d'inventaire en valeur selon la formule stock physique moins stock théorique. Exprimez également cet écart en pourcentage du stock final théorique et interprétez le signe obtenu.

Calcul	Opération	Résultat
Écart en valeur	62 500 - 64 000	-1 500 €
Écart en pourcentage	(-1 500 / 64 000) × 100	-2,34 %

L'écart est négatif : la valeur du stock physique est inférieure de 1 500 € au stock théorique. Rapporté au stock final théorique, cet écart représente -2,34 %. L'inventaire physique présente donc une valeur inférieure aux mouvements enregistrés dans le suivi théorique. Cette différence constitue un écart à analyser lors du rapprochement et du contrôle des mouvements et des saisies de cave.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Écart d'inventaire : -1 500 €, soit -2,34 % du stock théorique. Le stock physique est inférieur au stock théorique.

Question 3.3. Calculez la rotation des stocks en nombre de fois sur l'exercice, puis la durée moyenne de stockage en jours. Arrondissez les résultats à deux décimales.

Le stock moyen retenu est de 68 000 €, calculé à la question 3.1. La rotation mesure combien de fois la consommation annuelle représente ce stock moyen. La durée moyenne traduit ce renouvellement en jours, sur la base des 365 jours de l'exercice.

1. Rotation : 196 000 / 68 000 = 2,88 fois.

2. Durée moyenne de stockage : 365 × 68 000 / 196 000 = 126,63 jours.

La cave renouvelle ainsi son stock moyen environ 2,88 fois sur l'année.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rotation annuelle : 2,88 fois. Durée moyenne de stockage : 126,63 jours, calculée sur les 365 jours de l'exercice.

Question 3.4. Calculez la marge brute sur les boissons vendues, le taux de marge sur coût d'achat et le taux de marque, en utilisant la consommation théorique comme coût d'achat des boissons vendues. Présentez les résultats et les formules.

Le coût d'achat des boissons vendues est assimilé à la consommation théorique, soit 196 000 € HT. La marge brute se détermine en retranchant ce coût du chiffre d'affaires hors taxes. Pour chaque taux, le dénominateur suit la formule précisée dans le sujet :

- Marge brute : 420 000 - 196 000 = 224 000 €.
- Taux de marge sur coût d'achat : (224 000 / 196 000) × 100 = 114,29 %.
- Taux de marque : (224 000 / 420 000) × 100 = 53,33 %.

Le taux de marge rapporte la marge au coût d'achat, tandis que le taux de marque la rapporte au chiffre d'affaires.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marge brute : 224 000 € HT. Taux de marge sur coût d'achat : 114,29 %. Taux de marque : 53,33 %.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E3 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2026, code 26-BP-SOM-E3, dure 2 heures et possède un coefficient 3. Notée sur 20, elle étudie la SARL Cave & Table de Loire et ses données de cave 2025. Elle évalue le raisonnement juridique, le diagnostic stratégique et l'exploitation des indicateurs de stock et de marge.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Consommation théorique = stock initial + achats nets - stock final théorique.
- Stock moyen théorique = (stock initial + stock final théorique) ÷ 2.
- Rotation = consommation théorique ÷ stock moyen ; durée moyenne de stockage = 365 ÷ rotation.
- Marge brute = chiffre d'affaires HT - coût d'achat des boissons vendues ; les taux de marge et de marque ont des dénominateurs différents.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer le statut déclaré des conditions réelles de travail et examiner ordres, contrôle et pouvoir de sanction.
- Relier chaque opportunité ou menace à une dimension PESTEL pertinente et justifier le lien avec les données.
- Pour les calculs de stocks, utiliser le stock final théorique sauf pour l'écart avec le stock physique.
- Présenter les formules, les unités et les opérations ; arrondir à deux décimales lorsque nécessaire.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la consommation théorique de boissons ?

Additionnez le stock initial aux achats nets de l'exercice, puis soustrayez le stock final théorique. Les montants sont exprimés hors taxes et le résultat représente le coût d'achat théorique des boissons consommées.

Q : Quelle différence y a-t-il entre le taux de marge et le taux de marque ?

Les deux taux rapportent la marge brute à une base différente. Le taux de marge utilise le coût d'achat des boissons vendues, tandis que le taux de marque utilise le chiffre d'affaires hors taxes.

Q : Comment organiser les deux heures d'épreuve et quels sont les points par partie ?

L'épreuve dure 2 heures et totalise 20 points : 7 pour l'analyse juridique, 7 pour l'analyse managériale et stratégique, et 6 pour l'analyse économique et la gestion commerciale. Réservez du temps aux calculs et à leur vérification.

Q : Quels critères de présentation faut-il respecter pour les calculs ?

Écrivez les formules et les opérations, indiquez les unités et arrondissez à deux décimales lorsque nécessaire. Pour l'écart d'inventaire, appliquez bien stock physique moins stock théorique et interprétez le signe obtenu.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Gestion de cave, stocks et inventaires/2026/BP Sommelier - Gestion de cave, stocks et inventaires - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Sommelier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.