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

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

SESSION 2026

ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE

Coefficient : 3 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION COMMERCIALE (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : SARL CAVE & TABLE DE LOIRE, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

La SARL Cave & Table de Loire exploite à Angers un restaurant-bar à vins de 85 places, positionné sur une cuisine de saison et une sélection de vins de producteurs, principalement du Val de Loire et des régions françaises. L'entreprise emploie 24 personnes. Elle souhaite améliorer la fiabilité de ses inventaires, limiter l'immobilisation financière liée aux références à faible rotation et sécuriser son approvisionnement dans un contexte de hausse des coûts.

La direction vous confie l'analyse d'une situation de prestation de service, l'établissement d'un diagnostic stratégique et l'exploitation des données de cave de l'exercice 2025. Vous répondrez aux questions en vous appuyant sur les documents techniques DT 1 à DT 3. Les calculs seront présentés avec leurs unités et arrondis à deux décimales lorsque nécessaire. Les réponses aux questions 1.1 à 1.4 seront consignées sur le document réponse DR 1.

PARTIE 1 : ANALYSE JURIDIQUE (7 points)

Qualification d'une relation contractuelle et application du syllogisme juridique

Depuis huit mois, la SARL Cave & Table de Loire fait appel à Mme R., inscrite comme entrepreneuse individuelle, pour une mission intitulée « conseil en gestion de cave ». Le contrat prévoit une facturation mensuelle. En pratique, Mme R. intervient chaque semaine du mardi au samedi, de 16 h à 23 h, utilise le logiciel et le matériel de l'établissement, reçoit les consignes de la directrice sur les achats et le rangement, transmet un compte rendu quotidien et doit obtenir l'autorisation de la directrice pour modifier ses horaires. La directrice vérifie son travail et lui a adressé deux avertissements écrits pour non-respect de consignes. Mme R. demande que la relation soit reconnue comme un contrat de travail. La société soutient qu'il s'agit d'une prestation indépendante.

Vous traiterez cette situation au moyen des quatre étapes du syllogisme juridique : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit applicable et solution motivée de l'espèce. Utilisez les documents DT 1 et DT 2.

1.1 (1,5 point) Qualifiez juridiquement les faits utiles du cas. Distinguez notamment la forme déclarée de la relation des conditions concrètes d'exécution de la mission.

1.2 (1,5 point) Formulez le problème de droit posé par la demande de Mme R.

1.3 (2 points) Présentez la règle de droit applicable en vous appuyant sur l'extrait législatif du DT 1 et le principe dégagé par la Cour de cassation dans le DT 2. Précisez les critères permettant de caractériser un lien de subordination.

1.4 (2 points) Appliquez la règle aux faits et proposez une solution motivée. Indiquez les conséquences juridiques principales qu'une requalification pourrait entraîner pour la société.

PARTIE 2 : ANALYSE MANAGÉRIALE ET STRATÉGIQUE (7 points)

Diagnostic interne et externe, choix managériaux et préconisations

La direction souhaite faire évoluer la gestion de cave sans dégrader l'identité de l'établissement ni la qualité du conseil au client. Les éléments de contexte interne et externe figurent dans le DT 1. Appuyez votre analyse sur ces données et présentez des préconisations concrètes, hiérarchisées et adaptées à une entreprise de 24 salariés.

Repères internes et environnement de l'entreprise

Dimension	Éléments disponibles
Interne : offre et clientèle	Sélection de vins de producteurs, clientèle locale et touristique, conseil personnalisé apprécié.
Interne : gestion de cave	Environ 420 références ; suivi des mouvements encore partiellement manuel ; inventaires complets réalisés deux fois par an.
Interne : organisation	Équipe de 24 salariés ; responsable de cave et équipe de salle ; transmission des informations entre les services parfois tardive.
Politique	La collectivité soutient les circuits courts et les initiatives de valorisation des producteurs locaux.
Économique	Les fournisseurs annoncent une hausse moyenne de 8 % de certains tarifs ; une enquête locale constate un recul de 4 % des dépenses de restauration par client.
Socioculturel	Progression de la demande pour les vins locaux et les propositions au verre ; intérêt accru d'une partie de la clientèle pour des boissons sans alcool.
Technologique	Un module de gestion des stocks peut être intégré à la caisse existante ; il permet le suivi des entrées, sorties et seuils d'alerte.
Environnemental	Les clients sont plus attentifs à l'origine des produits, aux emballages et à la limitation des transports.
Légal	Les obligations applicables aux contrats de travail, à la facturation et à la traçabilité des mouvements doivent être respectées.

Données communiquées par la direction et veille réalisée en janvier 2026, DT 1.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) 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.

2.3 (1,5 point) Analysez les choix managériaux que la direction doit arbitrer 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.

2.4 (1,5 point) 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.

PARTIE 3 : ANALYSE ÉCONOMIQUE ET GESTION COMMERCIALE (6 points)

Exploitation des données de stocks et de marge

Les données annuelles de l'exercice 2025 sont présentées dans le DT 3. Les stocks d'ouverture et de clôture théorique sont valorisés au coût d'achat hors taxes. Pour le calcul de la rotation, utilisez la consommation théorique de l'exercice et le stock moyen calculé à partir du stock initial et du stock final théorique. Une année compte 365 jours. Les formules de taux à employer sont : taux de marge sur coût d'achat = marge brute divisée par coût d'achat des boissons vendues, puis multipliée par 100 ; taux de marque = marge brute divisée par chiffre d'affaires hors taxes, puis multipliée par 100.

Données de gestion de la cave pour l'exercice 2025

Indicateur	Valeur
Stock initial au 1er janvier 2025	72 000 €
Achats nets de boissons de l'exercice	188 000 €
Stock final théorique au 31 décembre 2025	64 000 €
Stock final physique valorisé au 31 décembre 2025	62 500 €
Chiffre d'affaires boissons de l'exercice	420 000 €
Durée de la période	365 jours

Données comptables et d'inventaire communiquées par la direction, valeurs en euros hors taxes.

3.1 (1,5 point) Calculez la consommation théorique de boissons de l'exercice 2025 et le stock moyen théorique. Présentez les opérations utilisées.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

3.4 (1,5 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CADRE JURIDIQUE ET ÉLÉMENTS DE DIAGNOSTIC DE LA SARL CAVE & TABLE DE LOIRE

Extrait du Code du travail, article L. 8221-6, II, en vigueur au 1er janvier 2026 : « L'existence d'un contrat de travail peut toutefois être établie lorsque les personnes mentionnées au I fournissent directement ou par une personne interposée des prestations à un donneur d'ordre dans des conditions qui les placent dans un lien de subordination juridique permanente à l'égard de celui-ci. »

Extrait du Code du travail, article L. 1221-1 : « Le contrat de travail est soumis aux règles du droit commun. Il peut être établi selon les formes que les parties contractantes décident d'adopter. »

Extrait du Code civil, article 1103 : « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. »

Fiche d'entreprise : la SARL Cave & Table de Loire est une société à responsabilité limitée du secteur de la restauration et du bar à vins. Elle emploie 24 salariés et dispose d'une cave d'environ 420 références. Son positionnement repose sur une sélection de producteurs, des vins au verre et un conseil personnalisé. Les entrées de marchandises sont enregistrées à la réception, mais une partie des sorties et des transferts internes est suivie manuellement. Deux inventaires complets sont organisés par an.

Éléments de veille recueillis en janvier 2026 : soutien local aux circuits courts et à la valorisation des producteurs ; hausse annoncée de 8 % de certains tarifs fournisseurs ; recul constaté de 4 % des dépenses de restauration par client dans l'enquête locale ; intérêt croissant pour les vins locaux, les offres au verre et certaines boissons sans alcool ; possibilité d'intégrer à la caisse existante un module de suivi des stocks avec alertes de réapprovisionnement ; attention accrue aux emballages, à l'origine des produits et à la limitation des transports.

DT 2 : JURISPRUDENCE RELATIVE AU LIEN DE SUBORDINATION

Cour de cassation, chambre sociale, 13 novembre 1996, pourvoi n° 94-13.187, Société Générale.

Visa : article L. 121-1 du Code du travail, dans sa rédaction applicable à la date de l'arrêt.

Attendu de principe : « Le lien de subordination est caractérisé par l'exécution d'un travail sous l'autorité d'un employeur qui a le pouvoir de donner des ordres et des directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements de son subordonné. Le travail au sein d'un service organisé peut constituer un indice du lien de subordination lorsque l'employeur en détermine unilatéralement les conditions d'exécution. »

Portée pour l'analyse : la qualification d'une relation s'apprécie au regard des conditions réelles d'exécution du travail. La dénomination donnée au contrat et le statut déclaré ne suffisent pas, à eux seuls, à écarter l'existence d'un contrat de travail.

DT 3 : TABLEAU DE BORD COMPTABLE ET DONNÉES D'INVENTAIRE DE L'EXERCICE 2025

Les valeurs ci-dessous sont exprimées en euros hors taxes. Le stock final théorique correspond au stock ressortant du suivi des mouvements enregistrés avant rapprochement avec l'inventaire physique. Le stock final physique correspond à la valorisation des quantités effectivement comptées au 31 décembre 2025. Les achats nets correspondent aux achats de boissons de l'exercice après déduction des retours fournisseurs.

Données annuelles de gestion des boissons

Donnée	Montant ou durée
Stock initial au 1er janvier 2025	72 000 €
Achats nets de boissons	188 000 €
Stock final théorique au 31 décembre 2025	64 000 €
Stock final physique au 31 décembre 2025	62 500 €
Chiffre d'affaires boissons hors taxes	420 000 €
Période de calcul	365 jours

Source : tableau de bord comptable et procès-verbal d'inventaire de l'établissement, exercice clos le 31 décembre 2025.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1 à 1.4 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les rubriques ci-dessous. Présentez les quatre étapes du syllogisme juridique dans l'ordre demandé et justifiez votre conclusion à partir des DT 1 et DT 2.

Grille d'analyse de la situation juridique

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	.....

Réponse à compléter par le candidat.

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.