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

SOMMELLIER

SESSION 2026

ÉPREUVE E3 : GESTION DES ÉQUIPES ET DE L'ACTIVITÉ

Coefficient : 5 Durée : 30 minutes

Le candidat présente deux exemplaires de son dossier professionnel. Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse juridique d'une situation de travail (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Analyse économique et 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 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
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 CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : SARL LE CLOS DES ARÔMES, RESTAURANT ET CAVE À VINS, BEAUNE (CÔTE-D'OR)

La SARL Le Clos des Arômes exploite à Beaune un restaurant de 68 couverts et une cave proposant des vins au verre, des bouteilles et des dégustations thématiques. L'établissement emploie 12 salariés, dont 4 collaborateurs affectés au service des boissons et à la cave. Son positionnement repose sur une sélection de vins régionaux, un conseil personnalisé et une offre de dégustation en soirée.

La direction souhaite améliorer l'organisation des équipes et la performance commerciale. Elle doit aussi traiter une difficulté relative à une période de disponibilité demandée à une salariée en dehors de ses horaires habituels. Vous êtes sommelier ou sommelière responsable. À partir de votre dossier professionnel et des documents techniques, vous présentez une situation de gestion d'équipe et une situation d'optimisation commerciale, les analysez et répondez aux questions de la commission.

Le déroulement de l'épreuve est oral : 10 minutes de présentation, puis 20 minutes de questions. Les trois parties ci-dessous structurent les thèmes mobilisés pour l'évaluation. Le barème est présenté sur 20 points.

PARTIE 1 : Analyse juridique d'une situation de travail (7 points)

Qualification des faits, règle de droit applicable et solution motivée

La responsable de salle a demandé à Mme R., sommelière salariée, de rester joignable à son domicile le vendredi de 18 h à 22 h. Mme R. pouvait vaquer à ses occupations personnelles et n'avait pas à demeurer dans l'établissement. Elle a reçu un appel à 19 h 10 et a dû rejoindre le restaurant, où elle a travaillé de 19 h 35 à 20 h 25. Son contrat de travail ne contient pas de clause relative aux périodes d'astreinte. Aucun accord collectif ou dispositif interne portant sur cette situation n'est fourni dans le dossier.

La direction a comptabilisé les 50 minutes de travail réalisées dans l'établissement, mais n'a prévu aucune contrepartie pour la période de disponibilité à domicile. Mme R. demande la rémunération de l'ensemble de la période de 18 h à 22 h comme temps de travail effectif. Répondez en appliquant les étapes du syllogisme juridique : qualification juridique des faits, problème de droit, règle de droit, solution motivée à l'espèce. Appuyez-vous sur les DT 1 et DT 2.

Éléments de la situation à qualifier

Élément	Donnée
Période de disponibilité demandée	Vendredi, de 18 h à 22 h, au domicile
Liberté de déplacement et d'occupation	Mme R. pouvait vaquer à ses occupations personnelles
Intervention demandée	Appel à 19 h 10, arrivée à 19 h 35
Temps travaillé sur place	De 19 h 35 à 20 h 25
Documents contractuels fournis	Aucune clause relative à l'astreinte

Données communiquées par l'établissement

1.1 (1,5 point) Qualifiez juridiquement les faits et les personnes en présence. Distinguez la période de disponibilité à domicile de l'intervention réalisée dans l'établissement.

1.2 (1,5 point) Formulez le problème de droit auquel la direction doit répondre.

1.3 (2 points) Énoncez les règles de droit applicables en mobilisant les extraits du DT 1 et le principe présenté dans le DT 2. Précisez les critères qui permettent de distinguer une période d'astreinte d'un temps de travail effectif.

1.4 (2 points) Proposez une solution motivée pour la situation de Mme R. Indiquez le traitement à réserver au temps d'intervention et à la période de disponibilité, ainsi que les vérifications que l'employeur doit effectuer avant de mettre en place une organisation similaire.

PARTIE 2 : Analyse managériale et stratégique (7 points)

Diagnostic interne et externe, organisation de l'équipe et préconisations

Le Clos des Arômes souhaite développer ses ventes de vins au verre et ses dégustations, tout en limitant les tensions liées aux horaires. Le tableau de bord du DT 3 indique que les ventes de vins au verre ont progressé, mais que les dégustations du jeudi soir restent peu fréquentées. Deux salariés déclarent manquer d'informations sur les objectifs hebdomadaires. L'équipe compte 4 collaborateurs concernés par la cave et le service des boissons. Les contraintes d'effectif, de repos et de pause doivent être prises en compte dans toute proposition de planning.

Présentez un diagnostic stratégique interne et externe. Vous pouvez utiliser l'analyse SWOT et les facteurs PESTEL. Vos préconisations doivent être réalistes au regard de l'effectif et des données fournies.

Grille de diagnostic stratégique

Diagnostic	Éléments établis	Conséquences pour la décision
Forces internes	.....	.....
Faiblesses internes	.....	.....
Opportunités externes	.....	.....
Menaces externes	.....	.....
Facteur PESTEL pertinent	.....	.....

À compléter à partir du contexte et des DT 1 et DT 3

2.1 (2,5 points) Établissez un diagnostic SWOT de l'établissement en faisant apparaître au moins une force, une faiblesse, une opportunité et une menace. Chaque élément doit être justifié par le contexte ou par une donnée du dossier.

2.2 (1,5 point) Analysez deux facteurs PESTEL susceptibles d'influencer l'activité ou l'organisation de l'équipe. Reliez chaque facteur à une conséquence concrète pour l'établissement.

2.3 (1,5 point) Proposez une organisation de l'équipe pour une dégustation du jeudi soir mobilisant deux salariés de 18 h à 22 h. Précisez la répartition des tâches, les modalités de transmission des consignes et les points de vigilance concernant la durée du travail, les pauses et les repos. Vous ne devez pas présenter une période de disponibilité non encadrée comme une solution de remplacement.

2.4 (1,5 point) Formulez deux actions managériales permettant de mobiliser l'équipe et de suivre les résultats. Pour chacune, indiquez un indicateur de suivi et une modalité de correction en cas d'écart.

PARTIE 3 : Analyse économique et commerciale (6 points)

Exploitation du tableau de bord, calculs de marge et seuil de rentabilité

Les données annuelles de l'établissement sont présentées dans le DT 3. Pour les calculs, retenez les conventions suivantes : le taux de marge sur coûts variables est égal à la marge sur coûts variables divisée par le chiffre d'affaires ; le seuil de rentabilité est égal aux charges fixes divisées par le taux de marge sur coûts variables. Présentez les calculs, les unités et les arrondis utiles. Les montants du DT 3 sont exprimés hors taxes.

Données annuelles de gestion

Indicateur	Montant ou valeur
Chiffre d'affaires total	480 000 €
Achats consommés et autres charges variables	192 000 €
Charges fixes annuelles	240 000 €
Chiffre d'affaires des vins au verre	96 000 €
Coût d'achat des vins vendus au verre	38 400 €
Fréquentation moyenne des dégustations du jeudi	8 clients par séance
Capacité maximale de la salle de dégustation	16 clients par séance

Données issues du tableau de bord de la SARL

3.1 (1,5 point) Calculez la marge sur coûts variables annuelle et le taux de marge sur coûts variables de l'établissement. Présentez les formules utilisées et les résultats.

3.2 (1,5 point) Calculez le seuil de rentabilité annuel en chiffre d'affaires. Comparez-le au chiffre d'affaires réalisé et déduisez le résultat annuel correspondant aux données fournies.

3.3 (1,5 point) Calculez la marge brute réalisée sur les vins vendus au verre ainsi que son taux de marque, défini comme la marge brute divisée par le chiffre d'affaires correspondant. Interprétez brièvement les résultats.

3.4 (1,5 point) Calculez le taux d'occupation moyen des dégustations du jeudi. Proposez une action commerciale pour augmenter la fréquentation et indiquez un indicateur permettant d'en mesurer l'efficacité.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : EXTRAITS DU CODE DU TRAVAIL ET DU CODE CIVIL

Code du travail, article L. 3121-1 : « La durée du travail effectif est le temps pendant lequel le salarié est à la disposition de l'employeur et se conforme à ses directives sans pouvoir vaquer librement à des occupations personnelles. »

Code du travail, article L. 3121-9 : « Une période d'astreinte s'entend comme une période pendant laquelle le salarié, sans être sur son lieu de travail et sans être à la disposition permanente et immédiate de l'employeur, doit être en mesure d'intervenir pour accomplir un travail au service de l'entreprise. » Le temps d'intervention est du temps de travail effectif. La période d'astreinte donne lieu à une contrepartie, financière ou sous forme de repos.

Code du travail, article L. 3121-16 : dès que le temps de travail quotidien atteint six heures, le salarié bénéficie d'un temps de pause d'une durée minimale de vingt minutes consécutives.

Code du travail, article L. 3121-27 : la durée légale de travail effectif des salariés à temps complet est fixée à trente-cinq heures par semaine.

Code civil, article 1103 : « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. » Les extraits sont fournis pour l'analyse de la situation décrite dans le sujet.

DT 2 : JURISPRUDENCE RELATIVE À LA QUALIFICATION DU TEMPS DE TRAVAIL

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

Visa : article L. 212-4 du Code du travail, dans sa rédaction applicable à la date des faits examinés par la Cour.

Attendu de principe, formulation synthétique : le temps de travail effectif correspond au temps pendant lequel le salarié est à la disposition de l'employeur et doit se conformer à ses directives sans pouvoir vaquer librement à des occupations personnelles.

Portée pour le cas présenté : la qualification dépend des contraintes réellement imposées au salarié. Une période pendant laquelle le salarié est libre de ses occupations et doit seulement pouvoir être joint peut relever de l'astreinte ; le temps consacré à une intervention demandée par l'employeur relève du travail effectif. La situation doit être vérifiée au regard des conditions concrètes et des textes applicables.

DT 3 : TABLEAU DE BORD COMMERCIAL ET FINANCIER DE LA SARL LE CLOS DES ARÔMES

Les données sont celles de l'exercice clos au 31 décembre 2025. Les montants sont exprimés en euros hors taxes. Les achats consommés et autres charges variables regroupent les coûts variables de l'activité. Les charges fixes sont présentées séparément. Pour le calcul du seuil de rentabilité, aucune saisonnalité ni variation de prix n'est prise en compte.

Compte de résultat simplifié et indicateurs commerciaux

Donnée	Valeur	Précision
Chiffre d'affaires total	480 000 €	Montant hors taxes
Achats consommés et autres charges variables	192 000 €	Coûts variables totaux
Charges fixes	240 000 €	Montant annuel
Chiffre d'affaires des vins au verre	96 000 €	Inclus dans le chiffre d'affaires total
Coût d'achat des vins vendus au verre	38 400 €	Coût correspondant aux ventes de vins au verre
Clients par dégustation du jeudi	8	Moyenne constatée
Capacité de la salle de dégustation	16 clients	Capacité maximale par séance

Source : tableau de bord interne de l'établissement, exercice 2025

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : analyse juridique, diagnostic et calculs

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les cases prévues à cet effet. Pour les calculs, indiquez les formules, les étapes et les résultats avec leurs unités. Pour l'analyse juridique, respectez les étapes du syllogisme juridique.

Grille de réponse à la situation juridique

Étape du raisonnement	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits	.....
Problème de droit	.....
Règle de droit applicable	.....
Solution motivée de l'espèce	.....

À compléter pour les questions 1.1 à 1.4

Tableau de diagnostic SWOT et PESTEL

Catégorie	Élément retenu	Justification et conséquence
Force	.....	.....
Faiblesse	.....	.....
Opportunité	.....	.....
Menace	.....	.....
Facteur PESTEL	.....	.....

À compléter pour les questions 2.1 et 2.2

Tableau des calculs de gestion

Indicateur	Formule et calcul	Résultat	Interprétation
Marge sur coûts variables	.....	.....	.....
Taux de marge sur coûts variables	.....	.....	.....
Seuil de rentabilité	.....	.....	.....
Marge brute des vins au verre	.....	.....	.....
Taux de marque des vins au verre	.....	.....	.....
Taux d'occupation des dégustations	.....	.....	.....

À compléter pour les questions 3.1 à 3.4

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.