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

E4 - Gestion appliquée

Session 2009 • Code sujet : **BPSOMU400802** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Lecture d'un bilan (7 questions) **Page 3**

2. Gestion analytique d'exploitation et seuil de rentabilité (5 questions) **Page 6**

3. Gestion des approvisionnements et contrôle du coût matières des vins (6 questions) **Page 10**

4. Législation (8 questions) **Page 14**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2009/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Lecture d'un bilan

En stage au restaurant Le Val d'Or, le candidat étudie le bilan condensé de l'entreprise fourni en annexe. Les questions portent sur le fonds de commerce, les disponibilités, les créances, les sources de financement, le résultat de l'exercice et le capital.

Question 1. Citer trois éléments incorporels qui constituent le fonds de commerce.

Le fonds de commerce comprend des éléments incorporels liés à l'activité et à la clientèle. Trois exemples possibles sont la clientèle, le droit au bail et le nom commercial. L'enseigne constitue également un élément incorporel. À l'inverse, le mobilier, le matériel et les marchandises sont des éléments corporels, et ne répondent donc pas à la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois éléments incorporels : la clientèle, le droit au bail et le nom commercial.

Question 2. Indiquer quels éléments composent les disponibilités.

Les disponibilités sont les liquidités immédiatement mobilisables par l'entreprise. Elles comprennent l'argent détenu en caisse ainsi que les soldes créditeurs des comptes bancaires et postaux. Dans le bilan fourni, elles s'élèvent à 15 600 €. Les stocks et les créances n'en font pas partie : ils ne constituent pas des moyens de paiement directement disponibles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les disponibilités regroupent l'argent en caisse et les sommes disponibles sur les comptes bancaires ou postaux.

Question 3. Définir le terme « créances », puis préciser si leur montant est important dans les entreprises de restauration et justifier la réponse.

Une créance est une somme qu'un tiers doit à l'entreprise, par exemple une facture client qui n'a pas encore été réglée. Dans la restauration, les créances sont généralement peu importantes, car les particuliers paient le plus souvent au moment du repas. Le bilan confirme cette tendance : il présente 800 € de créances, contre 15 600 € de disponibilités.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les créances sont les sommes dues à l'entreprise. Elles sont généralement faibles en restauration, car les clients règlent habituellement sur place.

Question 4. Identifier les sources de financement de cette entreprise à partir de son bilan. Trois réponses sont attendues.

Le passif du bilan identifie les ressources ayant financé l'entreprise. On distingue ici les apports des associés, les emprunts et les dettes liées à l'activité. Le capital et le résultat de l'exercice composent les capitaux propres ; les dettes financières correspondent aux emprunts. Les dettes d'exploitation et diverses sont également inscrites au passif et constituent des ressources à court terme.

Source de financement	Poste du bilan
Apports des associés	Capital
Financement emprunté	Dettes financières
Crédit lié à l'activité	Dettes d'exploitation et diverses

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les trois sources sont les apports des associés, les emprunts et les dettes liées à l'exploitation.

Question 5. Expliquer ce que signifie le résultat de l'exercice, qui s'élève à 10 500 €.

Le résultat de l'exercice correspond à la différence entre les produits et les charges comptabilisés pendant la période. Puisqu'il est positif et égal à 10 500 €, l'entreprise a réalisé un bénéfice : ses produits ont dépassé ses charges de ce montant. Ce bénéfice est porté au passif du bilan parmi les capitaux propres, avant son affectation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le résultat positif de 10 500 € signifie que l'entreprise a réalisé un bénéfice de 10 500 € sur l'exercice.

Question 6. Indiquer dans quel autre document comptable on peut retrouver le résultat de l'exercice.

Le résultat de l'exercice apparaît également dans le compte de résultat. Ce document récapitule les produits et les charges de la période et fait ressortir leur différence. Lorsque les produits dépassent les charges, cette différence est un bénéfice ; lorsque les charges sont supérieures, elle constitue une perte. Le résultat doit correspondre à celui inscrit au bilan.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> On retrouve le résultat de l'exercice dans le compte de résultat.

Question 7. Définir le capital de l'entreprise.

Le capital d’une société correspond aux apports effectués par ses associés lors de la constitution ou lors d’une augmentation de capital. Ces apports peuvent être réalisés en argent ou en biens. Ils forment une ressource durable inscrite au passif du bilan. Le restaurant est présenté comme une S.A.R.L. au capital de 45 000 €.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le capital correspond aux apports en argent ou en biens réalisés par les associés au profit de la société.

2. Gestion analytique d'exploitation et seuil de rentabilité

Le tuteur fournit les charges et le chiffre d'affaires hors taxes du restaurant pour 2008, ainsi que des précisions sur leur répartition entre charges variables et charges fixes. Le candidat complète un tableau de répartition et un compte de résultat différentiel, puis détermine le seuil de rentabilité, le nombre de jours correspondant et sa date d'atteinte.

Question 1. Compléter le document 1 en présentant le tableau de répartition des charges entre charges variables et charges fixes, à partir des montants et des remarques fournies.

Les achats consommés correspondent aux achats de matières premières augmentés de la variation de stock. Les charges externes et les impôts sont ventilés selon les proportions indiquées. Le sujet précise que 90 % des charges de personnel sont fixes, donc les 10 % restants sont variables. Les charges financières et les amortissements sont intégralement fixes.

Charges	Variables (€)	Fixes (€)	Total (€)
Achats consommés	139 500	0	139 500
Charges externes	14 750	54 000	68 750
Impôts et taxes	1 000	2 000	3 000
Charges de personnel	14 500	130 500	145 000
Charges financières	0	9 000	9 000
Dotations aux amortissements	0	30 000	30 000
Total des charges	**169 750**	**225 500**	**395 250**

Répartition des charges complétée

TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES

Éléments	Charges variables	Charges fixes	Total
Achats consommés	139 500	0	139 500
Charges externes	14 750	54 000	68 750
Impôts et taxes	1 000	2 000	3 000
Charges de personnel	14 500	130 500	145 000
Charges financières	0	9 000	9 000
Dotations aux amortissements	0	30 000	30 000
TOTAL DES CHARGES	169 750	225 500	395 250

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL (arrondir à deux décimales)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges variables : 169 750 € ; charges fixes : 225 500 € ; total des charges : 395 250 €.

Question 2. Présenter le compte de résultat différentiel dans le document 1, en indiquant les montants et les pourcentages demandés.

Le chiffre d'affaires annuel de 485 000 € représente 100 %. Les charges variables de 169 750 € en représentent 35,00 %, donc la marge sur coût variable est de 315 250 €, soit 65,00 % du chiffre d'affaires. Après déduction des charges fixes de 225 500 €, le résultat différentiel est de 89 750 €. Il est positif : l'activité est bénéficiaire sur l'exercice.

Compte de résultat différentiel complété

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL (arrondir à deux décimales)

Éléments	Montant	%
Chiffre d'affaires	485 000 €	100,00 %
Charges variables	169 750 €	35,00 %
Marge sur coût variable	315 250 €	65,00 %
Charges fixes	225 500 €	
Résultat	89 750 €	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Chiffre d'affaires : 485 000 € ; marge sur coût variable : 315 250 € (65,00 %) ; résultat : 89 750 €.

Question 3. Calculer le seuil de rentabilité du restaurant, en l'exprimant en montant et en nombre de jours d'activité.

Le taux de marge sur coût variable est de 65 %. Le seuil de rentabilité se calcule en divisant les charges fixes par ce taux. Pour convertir ce seuil en jours d'activité, on rapporte les charges fixes à la marge sur coût variable annuelle, puis on multiplie par les 360 jours d'ouverture.

Seuil : $225\,500 / 0{,}65 = 346\,923{,}08$ €, soit 346 923 € à l'euro près.
Jours : $225\,500 / 315\,250 \times 360 = 257{,}51$, soit 258 jours entiers.

Seuil de rentabilité complété

SEUIL DE RENTABILITÉ	Détail des calculs	Résultat
Seuil de rentabilité en montant	225 500 / 0,65 = 346 923 €	..... (en nombre entier)
Seuil de rentabilité en nombre de jours *	225 500 / 315 250 x 360 = 258 jours	..... (en nombre entier)
Date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint.		.....

* On considère que tous les mois sont de 30 jours.

Que signifie le dernier résultat obtenu ?

.....

.....

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 346 923 € ; il est atteint après 258 jours d'activité.

Question 4. Calculer la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint, en considérant que tous les mois comptent 30 jours.

Le seuil est atteint après 258 jours d'activité. En appliquant la convention du sujet, chaque mois compte 30 jours :

1. Les huit premiers mois représentent $8 \times 30 = 240$ jours.
2. Il reste $258 - 240 = 18$ jours.
3. Le seuil est donc atteint le 18 septembre, dans cette année comptable de 360 jours.

Date d'atteinte du seuil complétée

Que signifie le dernier résultat obtenu ?

.....

18 septembre

.....

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

✓ RÉPONSE À RETENIR

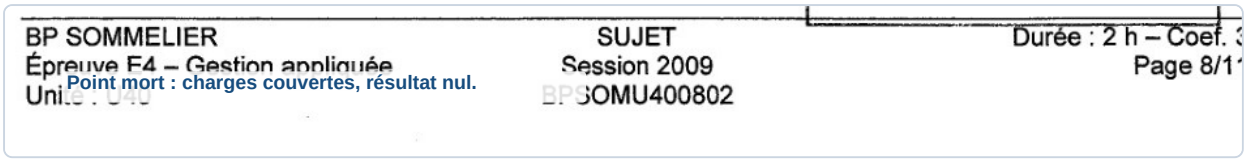
Date d'atteinte du seuil de rentabilité : 18 septembre.

Question 5. Expliquer la signification du dernier résultat obtenu, c'est-à-dire la date d'atteinte du seuil de rentabilité.

La date du 18 septembre correspond au point mort, c'est-à-dire au moment où le chiffre d'affaires cumulé couvre exactement les charges variables et les charges fixes. À cette date, le résultat est nul : l'entreprise ne réalise ni bénéfice ni perte.

Avant le point mort, les charges ne sont pas encore totalement couvertes. Après cette date, la marge sur coût variable supplémentaire contribue au bénéfice.

Signification de la date d'atteinte



✓ RÉPONSE À RETENIR

Le 18 septembre, le chiffre d'affaires couvre toutes les charges et le résultat est nul ; ensuite, l'entreprise devient bénéficiaire.

3. Gestion des approvisionnements et contrôle du coût matières des vins

Le candidat met à jour la fiche de stock du Champagne X - Brut selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée, puis calcule la consommation et le CUMP de fin de mois. Il contrôle aussi le coût matières des vins vendus en mai, compare le ratio au seuil de 30 % et propose une analyse et des solutions.

Fiche de stock du Champagne X - Brut

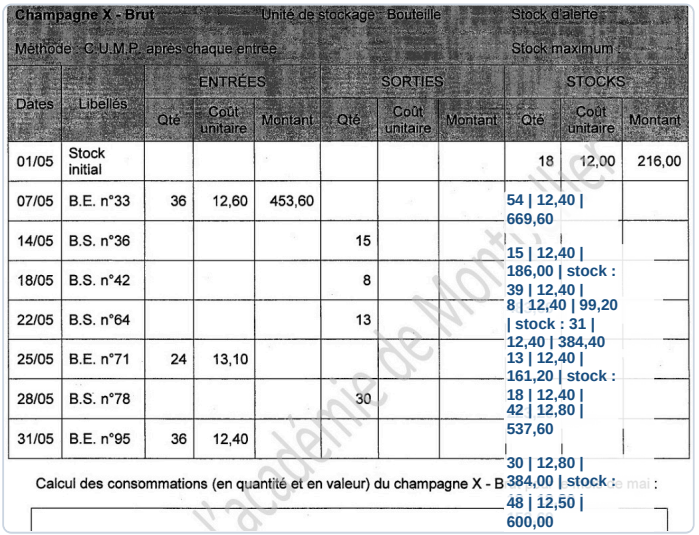
Question 1. Compléter la fiche de stock en valorisant les mouvements selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée. Arrondir les résultats à deux décimales.

À chaque entrée, on recalcule le C.U.M.P. en divisant la valeur totale du stock disponible par sa quantité. Les sorties suivantes sont valorisées à ce nouveau coût unitaire. Le tableau détaille les quantités, les montants et le stock restant après chaque mouvement, avec les montants arrondis à deux décimales.

Date	Mouvement	Sortie : quantité × coût unitaire = montant	Stock : quantité × coût unitaire = montant
01/05	Stock initial	-	18 × 12,00 = 216,00 €
07/05	Entrée	-	54 × 12,40 = 669,60 €
14/05	Sortie	15 × 12,40 = 186,00 €	39 × 12,40 = 483,60 €
18/05	Sortie	8 × 12,40 = 99,20 €	31 × 12,40 = 384,40 €
22/05	Sortie	13 × 12,40 = 161,20 €	18 × 12,40 = 223,20 €
25/05	Entrée	-	42 × 12,80 = 537,60 €
28/05	Sortie	30 × 12,80 = 384,00 €	12 × 12,80 = 153,60 €
31/05	Entrée	-	48 × 12,50 = 600,00 €

Les C.U.M.P. après les entrées sont 12,40 €, 12,80 € et 12,50 €. Le stock final est de 48 bouteilles pour 600,00 €.

Fiche de stock complétée



Champagne X - Brut — Unité de stockage : Bouteille — Stock d'alerte :
Méthode : C.U.M.P. après chaque entrée — Stock maximum :

Dates	Libellés	ENTRÉES Qté	ENTRÉES Coût unitaire	ENTRÉES Montant	SORTIES Qté	SORTIES Coût unitaire	SORTIES Montant	STOCKS Qté	STOCKS Coût unitaire	STOCKS Montant
01/05	Stock initial							18	12,00	216,00
07/05	B.E. n°33	36	12,60	453,60				54 | 12,40 | 669,60		
14/05	B.S. n°36				15			15 | 12,40 | 186,00 | stock : 39 | 12,40 |		
18/05	B.S. n°42				8			8 | 12,40 | 99,20 | stock : 31 | 12,40 | 384,40		
22/05	B.S. n°64				13			13 | 12,40 | 161,20 | stock : 18 | 12,40 |		
25/05	B.E. n°71	24	13,10					42 | 12,80 | 537,60		
28/05	B.S. n°78				30			30 | 12,80 | 384,00 | stock : 12 | 12,50 |		
31/05	B.E. n°95	36	12,40					48 | 12,50 | 600,00		

Calcul des consommations (en quantité et en valeur) du champagne X - B… de mai :

Académie de Montpellier

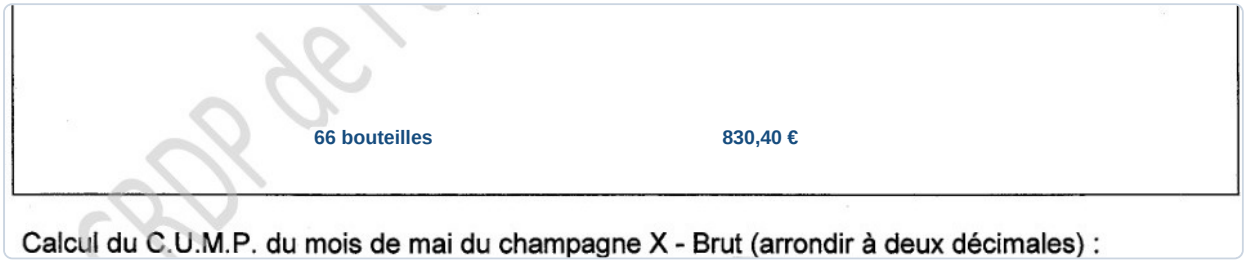
✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock final au 31/05 : 48 bouteilles, valorisées à 12,50 € l'unité, soit 600,00 €.

Question 2. Calculer la consommation de Champagne X - Brut pour le mois de mai, en quantité et en valeur.

La consommation du mois correspond à la somme des sorties, chacune valorisée au C.U.M.P. en vigueur le jour de la sortie. La quantité consommée est donc 15 + 8 + 13 + 30 = 66 bouteilles. En valeur, les sorties totalisent 186,00 + 99,20 + 161,20 + 384,00 = 830,40 €.

Consommation de mai



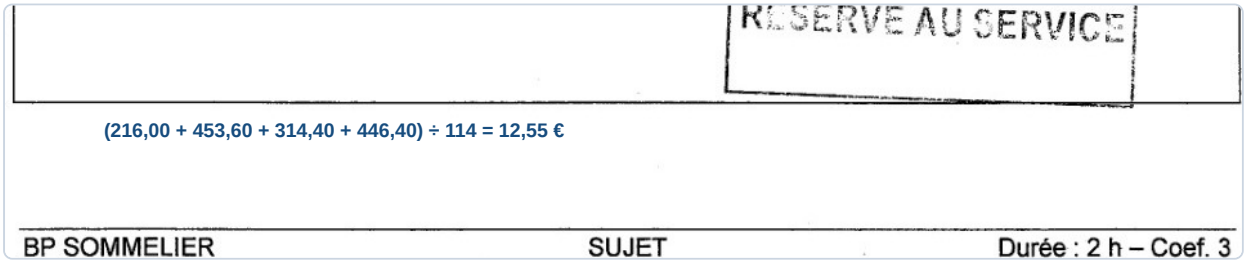
✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommation de mai : 66 bouteilles, pour une valeur totale de 830,40 €.

Question 3. Calculer le CUMP de fin de mois du Champagne X - Brut, si l'entreprise utilisait cette méthode de valorisation des stocks. Arrondir à deux décimales.

Le C.U.M.P. de fin de mois se calcule sur l'ensemble des quantités disponibles et de leur valeur d'achat : stock initial et entrées du mois. On obtient (216,00 + 453,60 + 314,40 + 446,40) ÷ (18 + 36 + 24 + 36) = 12,547… €. Arrondi à deux décimales, le coût unitaire moyen est de 12,55 €.

C.U.M.P. de fin de mois



✓ RÉPONSE À RETENIR

C.U.M.P. de fin de mois : 12,55 € par bouteille.

Contrôle du coût matières des vins

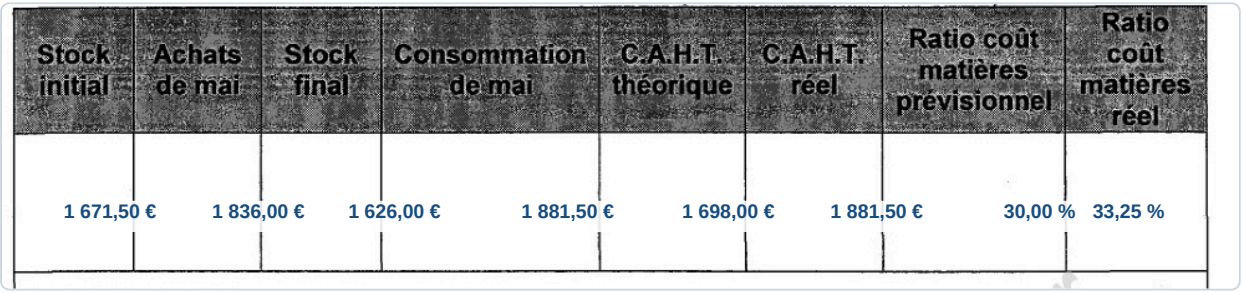
Question 1. Compléter le document 3 à partir des stocks de début et de fin de mois, des achats et des ventes hors taxes. Calculer la consommation de mai, le coût d'achat hors taxes théorique et réel ainsi que les ratios prévisionnel et réel, puis vérifier si l'objectif fixé par M. Berger est atteint.

La consommation de mai est égale au stock initial augmenté des achats, puis diminué du stock final. Le coût d'achat théorique correspond à 30 % des ventes H.T. Le coût réel est la consommation constatée ; le ratio réel rapporte cette consommation aux ventes H.T.

Indicateur	Calcul	Résultat
Consommation de mai	1 671,50 + 1 836,00 - 1 626,00	1 881,50 €
C.A.H.T. théorique	5 660,00 × 30 %	1 698,00 €
C.A.H.T. réel	Consommation constatée	1 881,50 €
Ratio coût matières prévisionnel	Objectif fixé	30,00 %
Ratio coût matières réel	1 881,50 ÷ 5 660,00 × 100	33,25 %

L'objectif de 30 % n'est pas atteint : le ratio réel le dépasse de 3,25 points.

Contrôle du coût matières complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ratio réel : 33,25 %. L'objectif de 30 % n'est pas atteint, avec un dépassement de 3,25 points.

Analyse des résultats

Question 2. Comparer le ratio réel et le ratio prévisionnel, puis indiquer ce que l'on constate. En supposant un ratio coût matières de 35 %, donner deux raisons qui pourraient expliquer ce résultat.

Le ratio réel de 33,25 % dépasse le ratio prévisionnel de 30,00 % ; la consommation dépasse donc le coût théorique de 183,50 €. Un ratio de 35 % peut notamment s'expliquer par deux facteurs :

- des doses trop généreuses, des pertes ou des offerts mal maîtrisés ;
- des erreurs d'inventaire, des vols ou des achats à des prix trop élevés.

Analyse des ratios

Comparer le ratio réel et le ratio prévisionnel. Que constate-t-on ?

Ratio réel : 33,25 % ; prévisionnel : 30,00 % ; dépassement : 183,50 €.

Supposons un ratio coût matières de 35 %, donner deux raisons qui pourraient expliquer ce résultat.

Causes possibles : surdosage ou pertes ; écarts de stock, vols ou achats coûteux.

En tenant compte des remarques de la question précédente, proposer deux solutions qui permettraient de se rapprocher du ratio coût matières de 30 %.

CRDP de l'académie de

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le ratio réel dépasse l'objectif. Causes possibles : surdosage ou pertes, écarts de stock, vols ou achats trop coûteux.

Solutions d'amélioration

Question 3. En tenant compte des raisons proposées pour expliquer un ratio coût matières de 35 %, proposer deux solutions permettant de se rapprocher du ratio de 30 %.

Les solutions doivent agir directement sur les causes possibles d'un ratio élevé :

1. standardiser les doses servies et suivre les pertes ainsi que les consommations offertes ;
2. fiabiliser les inventaires et comparer les fournisseurs pour maîtriser le coût d'achat des vins.

Solutions d'amélioration

Standardiser les doses et suivre les pertes et les offerts.

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

Contrôler les inventaires et comparer les fournisseurs.

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h – Coef. 3
Épreuve E4 – Gestion appliquée — Session 2009 — Page 10/11
Unité : U40 — BPSOMU400802

✓ RÉPONSE À RETENIR

Standardiser les doses et maîtriser les pertes ; fiabiliser les stocks et optimiser les achats fournisseurs.

4. Législation

Le candidat répond à des questions de réglementation liées à l'activité d'un restaurant et d'un débit de boissons. Les thèmes abordés comprennent les sigles vitivinicoles, les licences, l'étiquetage des vins, la capsule congé, les affichages obligatoires et les contrôles en restauration.

Question 1. Donner la signification des sigles V.L.Q.P.R.D. et V.D.N.

Sigle	Signification
V.L.Q.P.R.D.	Vin de qualité produit dans une région déterminée
V.D.N.	Vin doux naturel

Le premier sigle désigne une catégorie de vins liée à une région de production déterminée. Le second désigne un vin doux naturel, obtenu par mutage du moût pendant la fermentation. Ces définitions sont celles attendues dans le cadre réglementaire et professionnel de l'épreuve.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> V.L.Q.P.R.D. : vin de qualité produit dans une région déterminée. V.D.N. : vin doux naturel.

Question 2. Un client arrive à 12 h 30 et demande uniquement un verre de vin. L'établissement dispose d'une licence restaurant. Expliquer pourquoi vous ne pouvez pas le servir et indiquer ce que vous pouvez lui proposer.

La licence restaurant permet de servir des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas et en accompagnement de la nourriture. À 12 h 30, le client demande un verre de vin sans commander de repas : le vin ne peut donc pas lui être servi seul sous cette licence. Vous pouvez lui proposer un repas accompagné de vin, ou une boisson sans alcool s'il ne souhaite pas manger.

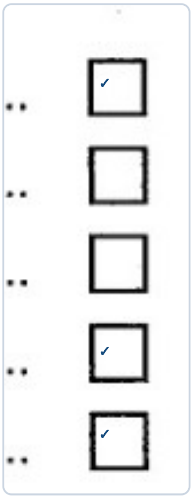
> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Sans repas, le vin ne peut pas être servi sous licence restaurant. Proposer un repas accompagné de vin ou une boisson sans alcool.

Question 3. Pour chacune des boissons suivantes, indiquer par une croix si elle peut être servie par un débit de boissons titulaire d'une licence III : vermouth, liqueur, eau-de-vie de vin, Champagne et crème de cassis.

La licence III autorise les boissons des groupes qu'elle couvre, notamment les vins et certaines boissons fermentées ou apéritifs à base de vin. La liqueur générique et l'eau-de-vie de vin ne sont pas autorisées dans cette catégorie. Pour les boissons indiquées dans le sujet, cochez uniquement celles qui relèvent des catégories admises par la licence III.

Boisson	Servie avec licence III
Vermouth	Oui
Liqueur	Non
Eau-de-vie de vin	Non
Champagne	Oui
Crème de cassis	Oui

Cases à cocher pour la licence III



✓ RÉPONSE À RETENIR

À cocher : vermouth, Champagne et crème de cassis. Ne pas cocher : liqueur et eau-de-vie de vin.

Question 4. Indiquer combien de temps un vin à appellation d'origine contrôlée doit séjourner en fût de bois pour pouvoir porter sur son étiquette la mention « élevé ou vieilli en fût de chêne ».

La mention demandée concerne un élevage réel du vin dans un fût de chêne. Pour répondre à la question selon la règle professionnelle attendue dans cette épreuve, le vin doit séjourner au moins six mois en fût. Un simple contact avec du bois ou l'ajout de copeaux ne correspond pas à cet élevage en fût de chêne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au moins six mois en fût de chêne.

Question 5. Définir ce que l'on appelle « jus de raisin ».

Le jus de raisin est le liquide obtenu à partir de raisins frais, notamment par pressurage. Il n'a pas subi de fermentation alcoolique : il ne s'agit donc pas de vin. La distinction porte sur l'absence de fermentation et de production d'alcool. Une fois la fermentation engagée, le produit ne répond plus à la définition simple de jus de raisin attendue ici.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Liquide extrait de raisins frais qui n’a pas subi de fermentation alcoolique.

Question 6. Indiquer le rôle de la capsule congé.

La capsule congé est une capsule fiscale apposée sur le goulot de la bouteille. Elle sert à attester que les droits de circulation dus sur le vin ont été acquittés. Elle permet aussi de reconnaître que le produit est soumis au régime fiscal correspondant. Son rôle principal n’est donc pas décoratif et elle ne doit pas être confondue avec une simple capsule de fermeture.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Elle atteste l’acquittement des droits de circulation dus sur le vin.

Question 7. Un cafetier affiche la licence IV et le tarif des consommations dans son établissement. Citer les deux autres affichages obligatoires.

En plus de l’affichage de la licence et des prix, le cafetier doit informer la clientèle sur les obligations applicables dans l’établissement. Les deux affichages attendus ici portent, d’une part, sur la protection des mineurs et la répression de l’ivresse publique et, d’autre part, sur l’interdiction de fumer. Ils doivent être visibles par les clients.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Affiche sur la protection des mineurs et la répression de l’ivresse publique, et affiche sur l’interdiction de fumer.

Question 8. Nommer l'organisme qui contrôle, dans la restauration, le respect de la législation en matière d'information des consommateurs et de sécurité alimentaire.

L’organisme attendu est la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. La DGCCRF intervient notamment pour vérifier le respect des règles d’information des consommateurs et des règles applicables aux denrées alimentaires. Pour cette question de législation en restauration, c’est bien le nom de cet organisme de contrôle qu’il faut indiquer.

✓ RÉPONSE À RETENIR

DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2009, code BPSOMU400802, d'une durée de 2 h et coefficient 3. À partir de la situation du restaurant Le Val d'Or, le candidat étudie un bilan, répartit les charges, calcule un seuil de rentabilité, valorise des stocks et contrôle le coût matières des vins. Il répond également à des questions de législation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le seuil de rentabilité correspond au chiffre d'affaires pour lequel la marge sur coût variable couvre exactement les charges fixes.
- Taux de marge sur coût variable = marge sur coût variable / chiffre d'affaires ; seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coût variable.
- Après chaque entrée, le CUMP se calcule en divisant la valeur totale du stock disponible par sa quantité totale.
- Consommation en valeur = stock initial + achats - stock final ; ratio coût matières = consommation / ventes hors taxes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Classer chaque charge selon les indications de l'énoncé avant de calculer les totaux variables et fixes.
- Distinguer les montants du compte différentiel des pourcentages rapportés au chiffre d'affaires.
- Après chaque entrée de stock, recalculer le CUMP avant de valoriser les sorties suivantes.
- Présenter les calculs, respecter les arrondis demandés et comparer explicitement les ratios à l'objectif de 30 %.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité à partir du compte de résultat différentiel ?

Calculez d'abord le taux de marge sur coût variable en divisant la marge sur coût variable par le chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux pour obtenir le seuil de rentabilité en montant.

Q : Comment valoriser les sorties quand la fiche de stock impose le CUMP après chaque entrée ?

Après chaque entrée, additionnez la valeur du stock existant et celle de l'entrée, puis divisez par la quantité totale disponible. Utilisez ce nouveau coût unitaire moyen pour valoriser les sorties qui suivent.

Q : Comment convertir le seuil de rentabilité en nombre de jours d'activité ?

Divisez le seuil de rentabilité en montant par le chiffre d'affaires annuel, puis multipliez le résultat par les 360 jours d'ouverture. Pour la date, reportez le nombre de jours obtenu dans le calendrier en considérant que chaque mois compte 30 jours.

Q : Quels éléments de présentation et de méthode sont attendus pour les calculs de coûts et de ratios ?

Le sujet demande de compléter les documents, de présenter les calculs et de respecter les arrondis à deux décimales lorsqu'ils sont indiqués. Il faut aussi comparer les ratios à l'objectif et analyser les résultats ; aucun barème détaillé par question n'est imprimé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2009/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2009 - 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.