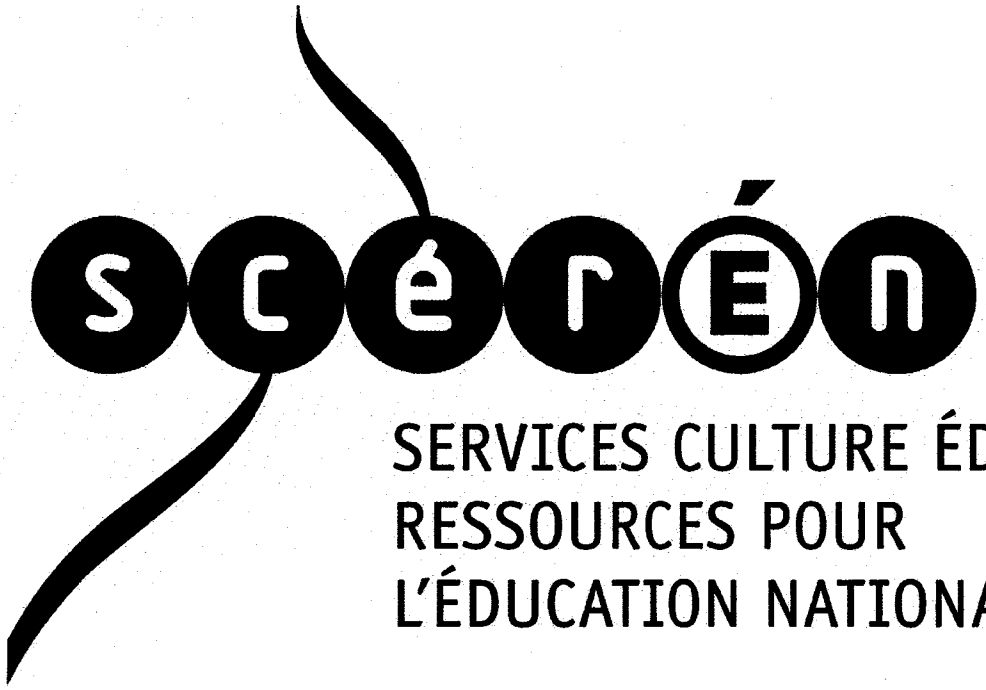
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E4
Unité 40
GESTION APPLIQUÉE

Le dossier comporte 11 pages numérotées 1 à 11

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

Page 1 :	Page de garde
Page 2 :	Mise en situation
Page 3 :	Dossier 1
Page 4 :	Dossier 2
Page 5 :	Dossier 3
Pages 6 et 7 :	Dossier 4
Pages 8 à 10 :	Documents à compléter
Pages 11 :	Annexe à consulter

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats répondent directement sur le sujet, à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

B.O. n°42 du 25/11/99 – Circulaire n°99-186 du 16/11/1999

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CRDP de l'académie de Montpellier

LE VAL D'OR

Route de PARIS
89000 AUXERRE
S.A.R.L. au capital de 45 000 €
R.C.S. Auxerre B 295 309 201

Vous êtes en stage au restaurant « LE VAL D'OR ».
Le restaurant est ouvert toute l'année.
Pour vérifier vos connaissances, Monsieur BERGER, votre tuteur, vous demande d'étudier les dossiers suivants :

DOSSIER 1	Lecture d'un bilan
DOSSIER 2	Gestion analytique d'exploitation
DOSSIER 3	Gestion des approvisionnements
DOSSIER 4	Législation

Les quatre dossiers sont indépendants

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

DOSSIER 1 : LECTURE D'UN BILAN

Monsieur Berger vous communique le bilan condensé de son restaurant en **ANNEXE 1 page 11/11**.

Afin de tester vos connaissances, il vous demande de répondre aux questions suivantes :

1. Parmi les immobilisations incorporelles, figure le fonds commercial. Citer trois éléments incorporels qui constituent le fonds de commerce.

.....

.....

2. Quels éléments composent les disponibilités ?

.....

.....

3. Définir le terme « créances ». Leur montant est-il important dans les entreprises de restauration ? Justifier votre réponse.

.....

.....

4. Quelles sont les sources de financement de cette entreprise ? Trois réponses sont attendues.

.....

.....

.....

5. Le résultat de l'exercice est de 10 500 €, que signifie-t-il ?

.....

.....

6. Dans quel autre document comptable peut-on retrouver le résultat de l'exercice ?

.....

.....

7. Définir le capital de l'entreprise.

.....

.....

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

DOSSIER 2 : GESTION ANALYTIQUE D'EXPLOITATION

Monsieur BERGER, votre tuteur, souhaite connaître le seuil de rentabilité de son restaurant.

Après étude du compte de résultat de l'année 2008, il vous communique les informations suivantes :

Charges	
Achats matières premières	138 000,00 €
Variation de stock matières premières	+1 500,00 €
Charges externes	68 750,00 €
Impôts et taxes	3 000,00 €
Charges de personnel	145 000,00 €
Charges financières	9 000,00 €
Dotations aux amortissements	30 000,00 €

Produits	
Chiffre d'affaires H.T.	485 000,00 €

Remarques :

- Les achats de matières premières sont considérés comme variables.
- Les charges externes sont fixes pour un montant de 54 000 €, le reste varie en fonction de l'activité de l'entreprise.
- 1/3 des impôts et taxes varie en fonction de l'activité du restaurant, le reste est fixe.
- 90 % des charges de personnel sont fixes, le reste est variable.
- Le restaurant est ouvert 360 jours par an.
- Les autres charges sont considérées comme fixes.

Travail à faire :

Compléter le **document 1, page 8/11 à rendre avec la copie** afin de :

1. Présenter le tableau de répartition des charges.
2. Présenter le compte de résultat différentiel.
3. Calculer le seuil de rentabilité en l'exprimant en montant ainsi qu'en nombre de jours.
4. Calculer la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint.
5. Expliquer le dernier résultat obtenu.

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

DOSSIER 3 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Monsieur BERGER vous remet la fiche de stock du Champagne X - Brut (**document 2, page 9/11 à rendre avec la copie**).

Il souhaite connaître certaines informations concernant ce produit.

Travail à faire :

Compléter le **document 2, page 9/11 à rendre avec la copie** afin de :

1. Mettre à jour la fiche de stock, les mouvements étant valorisés avec la méthode du coût unitaire moyen pondéré (C.U.M.P.) après chaque entrée.
2. Calculer la consommation (en quantité et en valeur) du Champagne X – Brut pour le mois de mai.
3. Calculer le coût moyen unitaire pondéré (C.U.M.P.) fin de mois, si l'entreprise utilisait cette méthode de valorisation des stocks.

Monsieur BERGER vous demande également de contrôler le coût matières de l'ensemble des vins vendus dans son restaurant.

Son objectif est de ne pas dépasser un ratio coût matières de 30 % sur les vins.

Il vous communique les renseignements suivants :

Données du mois d'avril et de mai	
Stocks des vins au 30/04	1 671,50 €
Stocks des vins au 31/05	1 626,00 €
Achats H.T. vins mai	1 836,00 €
Ventes H.T. vins mai	5 660,00 €

Travail à faire :

Compléter le **document 3, page 10/11 à rendre avec la copie** pour :

1. Vérifier si l'objectif fixé par M. BERGER est atteint
2. Analyser les résultats obtenus.

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

Monsieur BERGER souhaite contrôler vos connaissances en législation. Il vous invite à répondre aux questions suivantes :

1. Quelle est la signification de ces sigles :

- V.L.Q.P.R.D. : .....

.....

- V.D.N. : .....

.....

2. Un client arrive dans votre restaurant à 12 h 30 et vous demande uniquement un verre de vin. Vous disposez d'une licence restaurant.

   Pour quelle raison ne pouvez-vous pas le servir ?

.....

.....

.....

   Que pouvez-vous lui proposer ?

.....

.....

.....

3. Un débit de boissons possède une licence III.
Parmi les boissons présentes dans le tableau ci-dessous, indiquez par une croix celles qui peuvent être servies par ce débit de boissons.

Vermouth	☐
Liqueur	☐
Eau de vie de vin	☐
Champagne	☐
Crème de cassis	☐

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

4. Combien de temps un vin à appellation d'origine contrôlée doit-il séjourner en fût de bois pour pouvoir mentionner sur les étiquettes « élevé ou vieilli en fût de chêne » ?

5. Qu'appelle-t-on « Jus de raisin » ?

6. Quel est le rôle de la capsule congé ?

7. Un cafetier a affiché dans son établissement la licence IV et le tarif des consommations. Quels sont les deux autres affichages obligatoires ?

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

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

DOCUMENT 1 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Éléments	Charges variables	Charges fixes	Total
Achats consommés			
Charges externes			
Impôts et taxes			
Charges de personnel			
Charges financières			
Dotations aux amortissements			
TOTAL DES CHARGES			

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL (arrondir à deux décimales)

Éléments	Montant	
Chiffre d'affaires		100,00
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

SEUIL DE RENTABILITÉ	Détail des calculs	Résultat
Seuil de rentabilité en montant		..... (en nombre entier)
Seuil de rentabilité en nombre de 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

CRDP de l'académie de Montpellier

DOCUMENT 2 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

FICHE DE STOCK (arrondir à deux décimales)

Champagne X - Brut		Unité de stockage : Bouteille						Stock d'alerte :		
Méthode : C.U.M.P. après chaque entrée								Stock maximum :		
		ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
Dates	Libellés	Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant
01/05	Stock initial							18	12,00	216,00
07/05	B.E. n°33	36	12,60	453,60						
14/05	B.S. n°36				15					
18/05	B.S. n°42				8					
22/05	B.S. n°64				13					
25/05	B.E. n°71	24	13,10							
28/05	B.S. n°78				30					
31/05	B.E. n°95	36	12,40							

Calcul des consommations (en quantité et en valeur) du champagne X - Brut pour le mois de mai :

Calcul du C.U.M.P. du mois de mai du champagne X - Brut (arrondir à deux décimales) :

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

CRDP de l'académie de Montpellier

DOCUMENT 3 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

CONTRÔLE DU COÛT MATIÈRES DU MOIS DE MAI (arrondir à deux décimales)

Stock initial	Achats de mai	Stock final	Consommation de mai	C.A.H.T. théorique	C.A.H.T. réel	Ratio coût matières prévisionnel	Ratio coût matières réel

Détail des calculs

Consommation de mai :

.....

C.A.H.T. théorique :

.....

Ratio réel :

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

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 Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

ANNEXE 1

BILAN SIMPLIFIÉ au 31 décembre 2008 – Restaurant « LE VAL D'OR »			
ACTIF	**Montant**	**PASSIF**	**Montant**
ACTIF IMMOBILISÉ		**CAPITAUX PROPRES**	
Immobilisations incorporelles	46 000	Capital	45 000
Immobilisations corporelles		Réserves	
Immobilisations financières	42 000	Résultat de l'exercice	10 500
Total I	**88 000**	**Total I**	**55 500**
ACTIF CIRCULANT		**DETTES**	
Stocks	4 800	Dettes financières	45 000
Créances	800	Dettes d'exploitation	2 700
Disponibilités	15 600	Dettes diverses	6 000
Total II	**21 200**	**Total II**	**53 700**
Total général (I+II)	**109 200**	**Total général (I+II)**	**109 200**

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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.