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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

CORRIGÉ – 60 points

LE BICHONNAIS

2 place des Saffres

21000 Dijon

R.C.S. Dijon B 232327 958

S.A.R.L. au capital de 9 200 €

Tél : 03 80 99 52 07

Fax : 03 80 99 52 14

Ce restaurant est un restaurant traditionnel qui a une capacité d'accueil de 60 couverts. La clientèle est une clientèle d'affaires la semaine et familiale le week-end. Ce restaurant, fermé en février pour congés annuels, est ouvert environ 330 jours par an. Le ticket moyen est de 30 €.

Vous préparez le B.P. sommelier auprès de Monsieur TRONSIN, gérant de ce restaurant. Afin d'évaluer votre formation, il décide de tester vos connaissances et vous demande de participer à des travaux de gestion qu'il doit effectuer aujourd'hui.

Dossier 1 : .... Législation sur la vente des boissons

Dossier 2 : .... Législation sociale

Dossier 3 : .... Gestion analytique

Dossier 4 : .... Gestion des approvisionnements

Dossier 5 : .... Fixation des prix de vente

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 1 : Législation sur la vente des boissons — *11 points*

Afin de tester vos connaissances de législation, Monsieur Tronsin vous pose, ci-dessous, quelques questions.

Travail à faire :

1.1 Quelles sont les boissons qui sont vendues avec une licence de 3ème catégorie, une licence de 4ème catégorie ?

Licence de 3ème catégorie	***1 point*** • ***Les boissons du 1er groupe : boissons sans alcool.*** • ***Les boissons du 2ème groupe : boissons fermentées.*** • ***Les boissons du 3ème groupe : vins doux ne comportant pas plus de 18° d'alcool pur.***
Licence de 4ème catégorie	***1 point*** • ***Les boissons autorisées avec la licence de 3ème catégorie.*** • ***Les boissons du 4ème groupe : rhums, tafias…*** • ***Les boissons du 5ème groupe : whisky, vodka… (Accepter comme réponse : toutes les boissons).***

1.2 Pour ouvrir un restaurant qui vendra des boissons des cinq groupes, le propriétaire doit posséder une licence. Quel nom donne-t-on à cette licence et quelle est sa particularité ?

1 x 2 = 2 points

C'est une grande licence de restaurant.

Elle permet de ne servir des boissons qu'à l'occasion de repas principaux et comme accessoires de nourritures.

1.3 Comment peut-on se procurer une licence de 4ème catégorie ? Justifier la réponse.

1 point

Il faut acheter la licence à quelqu'un qui en possède une puisque l'administration n'en délivre plus.

1.4 Dans quels cas une licence de débit de boissons n'existe plus ?

1 point

La licence de débit de boissons n'existe plus si elle n'a pas été exploitée pendant trois ans ou si une décision de justice a prononcé la fermeture définitive de débit de boissons.

1.5 Au bout de trois ans, une licence est périmée. Quels sont les deux cas qui permettent de repousser ce délai de trois ans ?

1 x 2 = 2 points

- ***La liquidation judiciaire qui repousse le délai jusqu'à la clôture des opérations.***
- ***En cas de fermeture provisoire prononcée par l'autorité judiciaire ou administrative, le délai est suspendu.***

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

1.6 Que commet une personne qui utilise une licence périmée ?
1 point
En utilisant une licence périmée, la personne commet un délit d'ouverture illicite d'un débit de boissons.

1.7 Quelles peines encourt-elle alors ?
1 x 2 = 2 points
Une amende de 3 750 € et la fermeture du débit de boissons.

DOSSIER 2 : Législation sociale — *15 points*

Monsieur Tronsin souhaite aussi tester vos connaissances sur le calcul des salaires. Il vous présente le bulletin de paie d'un de ses salariés, Patrice Delevoy et vous demande de répondre aux questions qui suivent.

Travail à faire :

2.1. En vous référant au bulletin de salaire (ANNEXE 1 page 13/14), compléter le tableau ci-dessous en indiquant les calculs qui ont été faits pour obtenir les résultats numérotés dans les bulles.

N° des bulles	Résultat à retrouver	Opérations effectuées pour obtenir le résultat	
1	169	*39 x 52 / 12*	*1,5 point*
2	11,40	*9,50 x 1,20*	*1,5 point*
3	1 464,97	*1824,60 – 359,63*	*1,5 point*
4	1 319,33	*1824,60 – 359,63 – 145,64*	*1,5 point*

2.2. Concernant ce salarié, quel est le coût supporté par l'employeur pour le mois de janvier. Répondre ci-dessous.
2 points

1824,60 + 123,80 = 1 948,40

2.3. Quels sont les avantages en nature auxquels a droit un salarié de l'hôtellerie ?
1 point
Nourriture et logement.

2.4. Dans quel cas l'entreprise verse-t-elle des indemnités compensatrices nourriture ?
1 point
L'entreprise verse des indemnités compensatrices nourriture lorsqu'elle ne nourrit pas le salarié.

2.5. Pourquoi retire-t-on 145,64 € du montant à payer sur le bulletin de salaire ?
1 point
Le salarié a pris ses repas sur son lieu de travail. Cette somme est considérée comme avantage en nature. Les avantages en nature font partie du salaire. Ils sont ajoutés au revenu brut pour calculer les cotisations sociales puis retirés pour obtenir le net à payer.

2.6. Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés de 2010 ?
2 points
Du 1er juin 2009 au 31 mai 2010.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

2.7. Le salarié, Patrice Delevoy, a été embauché le 1er novembre 2009. Calculer le nombre de jours de congés auxquels il peut prétendre en 2010. Justifier la réponse.

2 points

2,5 x 7 = 17,5 jours ouvrables. Il a travaillé 7 mois entre le 1er novembre 2009 et le 31 mai 2010.

DOSSIER 3 : Gestion analytique — *14 points*

Monsieur Tronsin, cherchant toujours à améliorer la rentabilité de son restaurant, consulte et analyse le tableau de bord ci-dessous.

3.1. Dans le tableau de bord page 7/14, Monsieur Tronsin a masqué certains résultats et vous demande de les retrouver. Compléter les cases du tableau de bord page 7/14 colonne « Année 2009 Montants » qui contiennent des pointillés.

0,5 x 4 = 2 points

Libellés	Année 2008 Montants	%	Année 2009 Montants	%	% de la profession
Chiffre d'affaires	357 839	100	375 730	100	
Consommation de matières premières	114 832	32	124 870	33	30 à 35 %
Marge brute	243 007		*250 860*		
Charges de personnel	121 898	34	131 506	35	32 à 38 %
Marge sur coût principal (prime cost)	121 109		*119 354*		
Autres frais de gestion	30 412	8,5	30 448		
Résultat brut d'exploitation	90 697		88 906		
Résultat financier	- 2 135		- 547		
Résultat courant avant impôt	88 562		*88 359*		
Résultat exceptionnel	0		850		
Résultat de l'exercice	88 562		*89 209*		

3.2. Retrouver l'opération qui a été posée pour obtenir le pourcentage que représentent les consommations de matières premières et les charges de personnel de l'année 2009.

2 points

Pourcentage des consommations de matières premières	Pourcentage des charges de personnel
124 870 x 100 / 375 730	*131 506 x 100 / 375 730*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

3.3. Monsieur Tronsin vous demande d'analyser les résultats de l'entreprise. Faire un bref commentaire sur le résultat de l'exercice, les consommations de matières premières et les charges de personnel.

3 points

- ***Le résultat d'exercice est un bénéfice. Il a peu augmenté depuis l'an passé. Sans le résultat exceptionnel, il serait inférieur.***
- ***Les consommations de matières premières et les charges de personnel sont conformes aux pourcentages de la profession.***
- ***Cependant, ces consommations de matières premières et ces charges de personnel ont augmenté sur un an passant de 32 % à 33 % pour les matières premières et de 34 % à 35 % pour les charges de personnel.***

3.4. Monsieur Tronsin vous communique les informations suivantes :

Poste	Achats de 2009	Stock au 1er janvier 2009	Stock au 31 décembre 2009
Matières premières	125 446	1 012	1 588

Retrouver le montant des consommations de matières premières de l'année 2009.

2 points

124 870 = ***125 446 +1 012 – 1 588***

3.5. Dans le tableau de bord page 7/14, que représente le résultat brut d'exploitation ?

2 points

Il représente le résultat (bénéfice ou perte) réalisé grâce à l'activité du restaurant. Il ne tient pas compte des résultats financiers et exceptionnels.

Monsieur Tronsin veut intervenir sur les consommations de matières premières et sur les charges de personnel pour améliorer la rentabilité du restaurant. Trouver une mesure qui permettra de réaliser cet objectif.

1,5 x 2 = 3 points - Accepter toute réponse cohérente

Une mesure pour réduire le montant des consommations de matières premières	Une mesure pour réduire le montant des charges de personnel
Réduire les quantités de matières premières utilisées. ***Éviter le gaspillage.*** ***Respecter la fiche technique.*** ***Utiliser des matières premières moins chères.***	***Réduire le nombre de salariés.*** ***Optimiser le temps de travail.*** ***Réduire les salaires en supprimant des primes par exemple.***

DOSSIER 4 : Gestion des approvisionnements — *13 points*

Monsieur Tronsin doit mettre à jour les fiches de stock. Il en profite pour tester vos connaissances sur les approvisionnements.

<u>Travail à faire</u> :

4.1. À l'aide des bons d'entrée et de sortie (ANNEXE 2 page 14/14), compléter la fiche de stock page 11/14 concernant l'article « Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007 ».

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

À l'aide de vos connaissances, répondre aux questions qui suivent.

4.2. Donner deux critères qui permettent de déterminer le stock maximum.
2 points - Accepter toute réponse cohérente
- ***La taille de la cave.***
- ***La durée de vie du produit.***
- ***Les coûts de stockage.***

4.3. D'après la fiche de stock, à quelle date le responsable de la cave doit-il normalement passer commande ? Justifier la réponse.
1 point
Il doit passer commande le 22 mai puisqu'il ne reste plus que 21 cartons et que le stock d'alerte a été atteint.

DOSSIER 5 : Fixation du prix de vente — *7 points*

Monsieur Tronsin constate que les vins se vendent actuellement moins bien. Il pense modifier les prix de vente de la carte des vins. Mais tout d'abord, il décide de calculer les coefficients appliqués sur la carte actuelle. Il vous remet le prix de vente taxes comprises du « Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007 » et vous demande de compléter le tableau ci-dessous.

Travail à faire :

5.1 Compléter le tableau ci-dessous.
1,5 x 2 = 3 points

Vins (T.V.A. à 19,60 %)	Prix de vente T.T.C. la bouteille	Prix de vente hors taxes	Coût d'achat évalué au C.M.U.P. de la période	Coefficient (2 chiffres après la virgule)
Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007	73,00 €	*61,04*	20,50 €	*2,98*

M. Tronsin veut ajouter sur la carte le « Monthélie blanc 2008 » qu'il vient d'acheter 13 € la bouteille. Il vous demande de calculer le prix de vente hors taxes et le prix de vente T.T.C. (T.V.A. 19,60 %) s'il applique un coefficient de 2,5.

5.2 Quel sera le prix de vente hors taxes du Monthélie 2008 ?
2 points

13 x 2,5 = 32,50 €

5.3 Quel sera le prix de vente toutes taxes comprises du Monthélie 2008 ? Arrondir à la dizaine d'euros supérieure.
2 points

32,50 x 1,196 = 38,87 soit 40 €

Base Nationale des Sujets de l'enseignement professionnel
Réseau CÉRÉN

2 points par ligne x 5 = 10 points

Référence du produit : *Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007*								*Stock maximum : 45*		
Unité : *Carton de 6 bouteilles de 75 cl*								*Stock d'alerte : 25*		
Méthode de valorisation : C.M.U.P. *(Coût moyen unitaire pondéré)*										
DATES	LIBELLES	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	P.U.	Coût total	Qté	P.U.	Coût total	Qté	P.U.	Coût total
01/05	Stock initial							29	121,41	3 520,89
02/05	*B.S. 25*				*7*	*121,41*	*849,87*	*22*	*121,41*	*2 671,02*
16/05	*B.E. 54*	*20*	*125,00*	*2 500,00*				*42*	*123,12*	*5 171,02*
19/05	*B.S. 27*				*13*	*123,12*	*1 600,56*	*29*	*123,12*	*3 570,48*
22/05	*B.S. 30*				*8*	*123,12*	*948,96*	*21*	*123,12*	*2 585,52*
25/05	*B.S. 35*				*7*	*123,12*	*861,84*	*14*	*123,12*	*1 723,68*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉREN

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.