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

ÉPREUVE E4

UNITÉ 40

GESTION APPLIQUÉE

Le dossier comporte 14 pages numérotées de 1 à 14.

Page 1.....	Page de garde
Page 2.....	Mise en situation
Pages 3 à 12.....	Documents à rendre
Pages 13 à 14.....	Annexes 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. 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du16/11/99

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

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

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

Les cinq dossiers sont indépendants.

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

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	
Licence de 4ème catégorie	

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 ?

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

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 ?

- .....

.....

- .....

.....

1.6 Que commet une personne qui utilise une licence périmée ?

.....

.....

1.7 Quelles peines encourt-elle alors ?

.....

.....

.....

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

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	
2	11,40	
3	1 464,97	
4	1 319,33	

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

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

2.3. Quels sont les avantages en nature auxquels a droit un salarié de l'hôtellerie ?

.....

.....

.....

2.4. Dans quel cas l'entreprise verse-t-elle des indemnités compensatrices nourriture ?

.....

.....

.....

2.5. Pourquoi retire-t-on 145,64 € du montant à payer sur le bulletin de salaire ?

.....

.....

.....

2.6. Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés de 2010 ?

.....

.....

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.

.....

.....

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

DOSSIER 3 : Gestion analytique — Document à rendre

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

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		.....		
Charges de personnel	121 898	34	131 506	35	32 à 38 %
Marge sur coût principal (prime cost)	121 109		.....		
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		.....		
Résultat exceptionnel	0		850		
Résultat de l'exercice	88 562		.....		

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

Travail à faire : Répondre aux questions qui suivent.

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.

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.

Pourcentage des consommations de matières premières	Pourcentage des charges de personnel

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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

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.

124 870 =

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

.....

.....

.....

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.

Une mesure pour réduire le montant des consommations de matières premières	Une mesure pour réduire le montant des charges de personnel

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

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

Travail à faire :

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 ».

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

4.2. Donner deux critères qui permettent de déterminer le stock maximum.

- .....

.....

- .....

.....

4.3. D'après la fiche de stock, à quelle date le responsable de la cave doit-il normalement passer commande ? Justifier la réponse.

.....

.....

.....

.....

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

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	ENTREES			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

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

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.

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 €		20,50 €	

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 ?

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

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

ANNEXE 1

Bulletin de paie du	1er janvier au 31 janvier 2010	À conserver sans limitation de durée	
Employeur		Salarié	
Raison sociale	LE BICHONNAIS	NOM :	DELEVOY Patrice
Adresse :	2, place des Saffres 21000 Dijon	Adresse	5, place Pompon 21000 Dijon
URSSAF :	524198534872		
SIRET :	121346268000152	N° SS	288052564025 80
APE :	553A	Emploi	Commis de cuisine
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, avenants n°2 et 2 bis du 5 février 2007		Classification	

Salaire brut	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant
Salaire de base	169	9,50	1605,50
Heures supplémentaires à 10 %	17,33		16,46
Heures supplémentaires à 20 %	5	11,40	57,00
Heures supplémentaires à 50 %			
Avantage en nature nourriture	44	3,31	145,64
Indemnités compensatrices nourriture			
Avantage en nature logement			
Prime d'ancienneté			
Salaire brut			1824,60

Cotisations sociales	Base	Part salariale		Part employeur	
		Taux	Montant	Taux	Montant
CSG et CRDS non déductibles	1545,98	2,90	44,83		
CSG déductible	1545,98	5,10	78,84		
CSG et CRDS sur HS déductibles	246,93	8,00	19,75		
Assurance maladie	1824,60	0,75	13,68	12,80	233,55
Réduction forfaitaire HS		21,50	- 51,19		
Déduction forfait, HS employeur (1,50€xHS)					-33,50
Réduction FILLON					-377,69
Réduction A,N,					-40,92
Prime SARKOSY pour un restaurant					-180,00
Total des retenues			359,63		123,80
Salaire net			1464,97		
Net imposable			1271,71		

Prime de transport		Mode et date de paiement	Rémunération globale
Avantage en nature nourriture	145,64		
Avantage en nature logement		Virement bancaire le :	
Acompte			
Saisie			Net fiscal cumulé
NET A PAYER	1319,33		

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

ANNEXE 2

Bons d'entrées et de sortie du 1er mai au 31 mai 2010 des vins

BON DE SORTIE N° 25 Le 2 mai 2010
3 cartons de 6 Beaujolais villages 2008
2 cartons de 6 Givry 2006
3 cartons de 6 Chablis 2004
7 cartons de 6 Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007

BON DE SORTIE N° 30 Le 22 mai 2010
8 cartons de 6 Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007
3 cartons de Beaujolais villages 2008
6 cartons de 6 Santenay 1er cru La Comme 2006

BON D'ENTRÉE N°54 Le 16 mai 2010
15 cartons de 6 Volnay 2008 à 156 € le carton
12 cartons de 6 Auxey-Duresses blanc à 167 € le carton
20 Cartons de 6 Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007 à 125 € le carton
15 cartons de 6 Monthélie blanc 2008 à 78 € le carton

BON DE SORTIE N° 27 Le 19 mai 2010
7 cartons de 12 Pouilly-Fumé 2007
5 cartons de 6 Givry 2006
13 cartons de 6 Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007

BON DE SORTIE N° 31 Le 23 mai 2010
7 cartons de 12 Marsannay rosé 2005
5 cartons de 12 Sancerre blanc 2007

BON DE SORTIE N° 35 Le 25 mai 2010
5 cartons de 12 Hautes Côtes de Nuits 2006
7 cartons de 6 Beaune 1er cru Clos de l'Écu 2007
3 cartons de 6 Givry 2005

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

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.