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 17 pages numérotées de 1 à 17.

Page 1	Page de garde
Page 2	Mise en situation
Pages 3 à 5	Énoncé
Pages 6 à 15.....	Annexes à compléter et à rendre
Pages 16 à 17.....	Documents 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.
BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

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

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

LES SAVEURS DU SOLEIL

SARL au capital de 85 000 €
34 chemin Bleuzen
31770 COLOMIERS
Tél. 08.12.42.57.47
RCS Toulouse B124 622 985
Banque : Crédit Lyonnais n° 5478912

Le restaurant «Les saveurs du soleil» est ouvert 330 jours dans l'année. Le mois de fermeture est le mois de février.
Le ticket moyen hors taxes d'un repas est de 40 €.
L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (1er janvier 2010 au 31 décembre 2010).
Cet établissement est situé au cœur du pôle aéronautique Midi-Pyrénées et sa clientèle est internationale.
Le restaurant emploie cinq cuisiniers, deux apprentis cuisiniers, un pâtissier, quatre serveurs et un sommelier. Ce personnel est sous la direction de Monsieur Dyarque.

Monsieur Dyarque vous demande de l'aider et de le conseiller dans la gestion de son établissement. Pour ce faire, il vous confie différents travaux sur les sujets suivants :

Dossier 1 : .... Étude du seuil de rentabilité

Dossier 2 : .... Analyse des soldes intermédiaires de gestion

Dossier 3 : .... Analyse de la carte

Dossier 4 : .... Fiche de stock

Dossier 5 : .... Droit du travail

Dossier 6 : .... Législation des boissons

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

DOSSIER 1 : Étude du seuil de rentabilité

Pour analyser sa gestion, Monsieur Dyarque veut faire une étude des charges en fonction de leur variabilité. Il souhaite connaître le chiffre d'affaires critique du restaurant et le seuil de rentabilité en nombre de couverts.

Il vous transmet les informations suivantes :

- **Durant l'exercice 2010, le chiffre d'affaires hors taxes s'est élevé à 1 152 600 € avec un ticket moyen de 40 €.**

- **Extrait de la balance au 31/12/2010 :**

**Achats de denrées ..... **	**416 860 €**
**Achats de boissons ..... **	**138 600 €**

- **En début d'exercice, les stocks étaient :**

**Stock de denrées..... **	**6 780 €**
**Stock de boissons..... **	**18 720 €**

- **En fin d'exercice, les stocks ont été évalués pour :**

**Stock de denrées..... **	**7 195 €**
**Stock de boissons..... **	**18 080 €**

<u>TRAVAIL À FAIRE</u> :

1.1. Compléter le tableau de répartition des charges en Annexe 1 (page 6/17).

1.2. Présenter, en Annexe 2 (page 6/17), le compte de résultat différentiel.

1.3. Déterminer sur l'Annexe 3 (page 7/17) :

- **le chiffre d'affaires critique ;**
- **le seuil de rentabilité en nombre de repas ;**
- **la date à laquelle ce seuil sera atteint ;**
- **le nombre de couverts effectivement servis en 2010.**

1.4. Commenter les résultats sur l'Annexe 3 (page 7/17).

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

DOSSIER 2 : Analyse des soldes intermédiaires de gestion

Dans le cadre d'un projet d'agrandissement, Monsieur Dyarque désire avoir une vision détaillée des résultats obtenus par le restaurant et une comparaison avec ceux de la profession.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1. Terminer le tableau des soldes intermédiaires de gestion en calculant les pourcentages (Annexe 4 page 8/17).

2.2. Compléter le tableau de comparaison de la situation de l'entreprise avec les moyennes départementales (Annexe 5 page 9/17).

DOSSIER 3 : Analyse de la carte

Monsieur Dyarque souhaite améliorer sa carte des vins blancs. Il vous demande d'analyser la carte des vins du mois de mars 2010 (document 1, page 16/17).

TRAVAIL À FAIRE :

3.1. Compléter le tableau récapitulatif du chiffre d'affaires du mois de mars 2011 (Annexe 6 page 10/17).

3.2. Commenter les résultats des principes d'Omnès pour le mois de mars 2011 (Annexe 7 page 11/17).

3.3. L'IGP « Gascogne Tariquet » peut-il faire l'objet d'une mise en avant ? Justifier votre réponse (Annexe 7 page 11/17).

DOSSIER 4 : Fiche de stock

Monsieur Dyarque souhaite connaître le stock de l'AOC « Sancerre Les Ormeaux ».

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide des bons d'entrée et de sortie (document 2, page 16/17), compléter la fiche de stock de l'AOC « Sancerre Les Ormeaux » (Annexe 8 page 12/17), en utilisant la méthode PEPS (premier entré-premier sorti).

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 5 : Droit du travail

Monsieur Dyarque souhaite avoir plus de précisions sur les congés payés des apprentis.

TRAVAIL À FAIRE :

En vous aidant du document 3 (page 17/17), répondre aux questions de l'Annexe 9 (page 13/17).

DOSSIER 6 : Législation des boissons

Monsieur Dyarque désire avoir des réponses précises sur un certain nombre de questions relatives à la législation des boissons.

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions que Monsieur Dyarque vous pose dans l'Annexe 10 (pages 14 et 15/17).

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

Annexe 1 (à compléter et à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES DU RESTAURANT
(Arrondir à l'euro le plus proche)

Charges	Montants HT	Charges fixes		Charges variables	
Denrées consommées (1)				100 %	
Boissons consommées (1)				100 %	
Matières et fournitures	42 060	30 %		70 %	
Autres charges externes	32 687	85 %		15 %	
Charges de personnel	329 800	75 %		25 %	
Dotations aux amortissements	62 504	100 %			
Charges financières	8 232	100 %			
TOTAUX					

(1) Justification des calculs :

Denrées consommées :
Boissons consommées :

Annexe 2 (à compléter et à rendre avec la copie)

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL

Éléments	Montants	% (1)
Chiffre d'affaires HT		100%
Charges variables		
Marge sur charges variables		
Charges fixes		
Résultat		

(1) Arrondir à deux chiffres après la virgule.

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

Annexe 3 (à compléter et à rendre avec la copie)

ÉTUDE DE RENTABILITÉ

	Calculs et résultats
Chiffre d'affaires critique	
Seuil de rentabilité (en nombre de repas)	
Date à laquelle ce seuil sera atteint	
Nombre de couverts effectivement servis en 2010	

Commentaire des résultats de l'étude de rentabilité :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

Annexe 4 (à compléter et à rendre avec la copie)

TABLEAU DES SOLDES INTERMÉDIAIRES DE GESTION
(Arrondir à deux chiffres après la virgule)

	Résultats en €	Résultats en % du CAHT
CHIFFRE D'AFFAIRES HT	86 562	100%
Achats de matières premières	28 515	
MARGE BRUTE	58 047	
Autres achats et charges externes	18 648	
VALEUR AJOUTÉE	39 399	
Impôts et taxes	895	
Salaires	4 573	
Cotisations sociales sur salaires	457	
EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION	33 474	
Dotations aux amortissements	2 623	
Autres charges	542	
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	30 309	
Intérêts des emprunts	958	
RÉSULTAT COURANT	29 351	
Charges exceptionnelles	1 095	
RÉSULTAT EXERCICE	28 256	

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

Annexe 5 (à compléter et à rendre avec la copie)

COMPARAISON DE LA SITUATION DE L'ENTREPRISE AVEC LES MOYENNES DÉPARTEMENTALES

Éléments	Résultats * en % de notre entreprise (1)	Résultats en % du département (2)	Écarts (1)-(2)	Commentaires
Marge brute		65 %		
Valeur ajoutée		42 %		
Excédent brut d'exploitation		35 %		
Résultat courant		34 %		
Résultat de l'exercice		29 %		

* Arrondir à l'entier le plus proche.

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

Annexe 6 (à compléter et à rendre avec la copie)

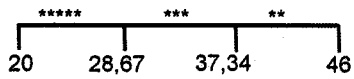
TABLEAU RÉCAPITULATIF DU CHIFFRE D'AFFAIRES DU MOIS DE MARS 2011

Vins blancs	Prix unitaire à la bouteille	Nombre de bouteilles vendues	Chiffres d'affaires
Corbières « L'Écho du paradis »		102	
Vins de pays d'Oc Merlot		47	
Montagny 1er cru « Les Coèrs »		17	
Chablis « Le Prieuré »		34	
Sauternes « Château La Claverie »		44	
Mercurey 1er cru « Clos Tonnerre »		10	
IGP Gascogne Tariquet		122	
Alsace Gewurztraminer		27	
Vins de pays d'Oc Chardonnay		68	
Sancerre « Les Ormeaux »		59	
TOTAL			

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

Annexe 7 (à compléter et à rendre avec la copie)

VÉRIFICATION DES PRINCIPES D'OMNÈS

Principes	Vérification des principes	Commentaires
1er principe : l'ouverture de la gamme	46 / 20 = 2,30	
2ème principe : la dispersion des prix	46 - 20 = 26 26 / 3=8,67  	
3ème principe : le rapport demande/offre	Pmd : 14 221 / 530 = 26,83 Pmo : 298 / 10 = 29,8 Indice réponse prix : Pmd / Pmo = 26,83 / 29,80 = 0,90	
4ème principe : la mise en avant	Les produits à mettre en avant sont ceux qui se situent dans la zone médiane.	• • •

L'IGP « Gascogne Tariquet » peut-il faire l'objet d'une mise en avant ? Justifier votre réponse.

.....

.....

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Annexe 8 (à compléter et à rendre avec la copie)

Le stock initial au 1er mars est de 16 articles à 33,00 €.

FICHE DE STOCK (PEPS)

Article : Sancerre Les Ormeaux Période : mars 2011					Méthode utilisée : PEPS Unité : La bouteille					
Date	N° de bon	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant

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

Annexe 9 (à compléter et à rendre avec la copie)

4.1. Quels sont les congés (type et nombre de jours) auxquels a droit un apprenti ?

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

4.2. Relever et indiquer la période de référence de calcul des congés payés.

.....

.....

.....

4.3. Un apprenti signe un contrat d'apprentissage le 1er septembre 2010. À combien de jours de congés payés aura-t-il droit au 31 mai 2011 ?

.....

.....

.....

4.4. Que signifie l'expression « congé sans solde » ?

.....

.....

.....

.....

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

Annexe 10 (à compléter et à rendre avec la copie)

5.1. Plusieurs éléments sont pris en compte pour qu'un vin bénéficie d'une AOC. Citer cinq de ces éléments.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

5.2. Citer 5 mentions obligatoires apposées sur une CRD ?

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

5.3. À quoi correspondent les couleurs suivantes des CRD ? Compléter le tableau ci-dessous.

Couleur de la CRD	Correspondance des produits
Bleue	• •
Verte	• •
Jaune d'or	• •
Orange	• •
Rouge	•

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

Annexe 10 (suite) (à compléter et à rendre avec la copie)

5.4. Citer cinq différents critères à respecter pour la sélection des vins lors de la conception de la carte des vins d'un restaurant.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

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

DOCUMENT 1 :

	Année	Prix nets TTC	
		Demi	Bouteille
VINS DU SUD-OUEST			
Corbières « L'Écho du paradis »			20
Vin de pays d'Oc Merlot	2006		26
IGP Gascogne Tariquet			24
BOURGOGNE			
Montagny 1er cru « Les Coèrs »		27	32
Mercurey 1er cru « Clos Tonnerre »	2001		38
VINS BLANCS DIVERS			
Vin de pays d'Oc Chardonnay			21
Sancerre « Les Ormeaux »	2007	22	30
Chablis « Le Prieuré »		23	34
Gewurztraminer			27
Sauternes « Château La Claverie »	2002		46

DOCUMENT 2 :

Bon n°5	
Date : 13 mars 2011	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
	5

Bon n°3	
Date : 2 mars 2011	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
	6

Bon n°7	
Date : 5 mars 2011	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
8	
Prix unitaire	32

Bon n°8	
Date : 20 mars 2011	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
7	
Prix unitaire	35

Bon n°6	
Date : 21 mars 2011	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
	8

Bon n°4	
Date : 12 mars 2011	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
	4

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

DOCUMENT 3 :

L'article L.117 bis 1 du code du travail précise que l'apprenti bénéficie des dispositions applicables à l'ensemble des salariés, dans la mesure où elles ne sont pas contraires à celles liées à sa situation de jeune en formation.
En conséquence, l'apprenti a droit, comme tout salarié, à des congés payés légaux ou conventionnels, et il bénéfice en outre de congés spécifiques liés à son statut.
L'apprenti a droit conformément à l'article L.223-2 du code du travail, aux congés légaux, soit deux jours et demi de repos par mois de travail effectif accompli au cours de la période de référence qui démarre le 1er juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.
En outre, il faut savoir que l'article L.223-3 du code du travail prévoit que les jeunes travailleurs et les apprentis âgés de moins de 21 ans au 30 avril de l'année précédente et quelle que soit leur ancienneté dans l'entreprise, ont droit, s'ils le demandent, à un congé supplémentaire de 30 jours ouvrables, mais non rémunéré. Donc, un apprenti peut bénéficier de 30 jours de congés payés et de 30 jours de congés sans solde.
Aussi, tous les apprentis bénéficient d'un congé spécifique de cinq jours ouvrables leur permettant de préparer leurs examens. Ce congé, qui doit être payé, doit être pris dans le mois qui précède les épreuves. Il vient s'ajouter aux congés légaux prévus par l'article L.223-3 du code du travail (les 30 jours non payés).

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

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.