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

Épreuve E4 - Gestion appliquée, unité U40

Session 2012 • Code sujet : **BPSOMU401201** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse des résultats et calcul du prime cost (3 questions) **Page 3**

2. Répartition des charges et calcul du seuil de rentabilité (2 questions) **Page 5**

3. Gestion des approvisionnements et relance des ventes (2 questions) **Page 7**

4. Contrat de travail et période d'essai (5 questions) **Page 9**

5. Législation des boissons (5 questions) **Page 13**

6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2012/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse des résultats et calcul du prime cost

Le restaurant Au temps du Bonheur souhaite comparer son coût principal aux résultats de la profession à partir de son compte de résultat 2011. Les annexes comptables servent à retrouver les charges consommées, calculer les marges et commenter la situation de l'établissement.

Question 1.1. À l'aide des annexes 1 et 1bis, retrouver comment ont été calculés les montants des matières consommées et des charges de personnel.

Les matières consommées sont les achats de matières premières et approvisionnements, corrigés de la variation de stock : 149 020,00 + 2 000,00 = 151 020,00 €. Les charges de personnel regroupent les salaires et traitements et les charges sociales : 327 800,00 + 57 400,00 = 385 200,00 €. Ces montants sont ceux inscrits dans le compte de résultat et reportés dans le document 1.

Document 1, calcul des charges



Matières consommées : 151 020,00	**Achats 149 020,00 + variation de stock 2 000,00 = 151 020,00 €**
Charges de personnel : 385 200,00	**Salaires 327 800,00 + charges sociales 57 400,00 = 385 200,00 €**

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Matières consommées : 151 020,00 €. Charges de personnel : 385 200,00 €, soit salaires et charges sociales réunis.

Question 1.2. Calculer la marge brute et la marge sur coût principal, puis compléter le tableau avec les montants et pourcentages de l'exercice 2011, en regard des résultats de la profession.

Éléments	Exercice 2011	%	Résultats de la profession
Chiffre d'affaires HT	900 000,00 €	100 %	100 %
Matières consommées, marchandises	151 020,00 €		
Marge brute	748 980,00 €	83,22 %	65 %
Charges de personnel	385 200,00 €		
Marge sur coût principal	363 780,00 €	40,42 %	35 %

La marge brute se calcule en retranchant les matières consommées du chiffre d'affaires HT. La marge sur coût principal retranche ensuite les charges de personnel. Les pourcentages des marges sont calculés sur le chiffre d'affaires de 900 000,00 €, puis arrondis à deux décimales. Le document sujet barre les cases de pourcentage des matières consommées et des charges de personnel : elles restent donc vides.

Document 1, marges calculées

1.2. Calculer la marge brute et la marge sur coût principal en complétant le tableau ci-dessous.

Tableau de calcul de la marge sur coût principal

Éléments	Exercice 2011	%	Résultats de la profession
Chiffre d'affaires hors taxes	900 000,00	748 980,00	83,22 %
Matières consommées, marchandises	151 020,00		
Marge brute		363 780,00	40,42 %
Charges de personnel	385 200,00		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge brute : 748 980,00 €, soit 83,22 %. Marge sur coût principal : 363 780,00 €, soit 40,42 %.

Question 1.3. Rédiger un bref commentaire sur les résultats obtenus.

La marge brute de l'établissement est de 83,22 %, au-dessus des 65 % de la profession. Sa marge sur coût principal atteint 40,42 %, contre 35 % pour la référence professionnelle. Ces écarts indiquent que les matières consommées et les charges de personnel pèsent moins dans le chiffre d'affaires que dans la référence. Les indicateurs étudiés sont donc favorables, sans suffire à eux seuls à établir la rentabilité globale de l'entreprise.

Document 1, commentaire

prime cost » 35 %

1.3. Rédiger un bref commentaire sur les résultats obtenus

Résultats favorables : marge brute 83,22 % > 65 % et marge après prime cost 40,42 % > 35 %.

.....

.....

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les deux marges dépassent les références professionnelles : les indicateurs du coût principal sont favorables pour l'établissement.

2. Répartition des charges et calcul du seuil de rentabilité

Le gérant envisage d'embaucher un sommelier, mais s'inquiète de l'augmentation des charges. Le compte de résultat 2011 et les tableaux de répartition doivent permettre d'établir le résultat différentiel, le seuil de rentabilité et le point mort, puis d'éclairer sa décision.

Question 2.1. Compléter le tableau de répartition des charges en calculant les montants des charges fixes et variables à partir des montants HT et des pourcentages fournis.

Les montants sont calculés en appliquant à chaque montant HT le pourcentage de charges fixes ou variables indiqué. Les matières consommées sont intégralement variables. Les pourcentages laissés vides dans le tableau sont complétés par 0 % lorsque la charge est entièrement affectée à l'autre catégorie. Le contrôle des totaux confirme que la répartition retrouve les 764 270,00 € de charges.

Charges	Fixes : %	Fixes : montant	Variables : %	Variables : montant
Matières et approvisionnements	0 %	0,00 €	100 %	151 020,00 €
Autres achats et charges externes	35 %	43 225,00 €	65 %	80 275,00 €
Impôts et taxes	100 %	17 000,00 €	0 %	0,00 €
Charges de personnel	60 %	231 120,00 €	40 %	154 080,00 €
Amortissements	100 %	69 050,00 €	0 %	0,00 €
Autres charges de gestion	20 %	2 400,00 €	80 %	9 600,00 €
Charges financières	100 %	6 500,00 €	0 %	0,00 €
Totaux		**369 295,00 €**		**394 975,00 €**

Document 2 complété

Éléments	Montants HT	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montants	%	Montants
Matières premières et autres approvisionnements consommés	151 020,00	0 %	0,00 €	100	151 020,00 €
Autres achats et charges externes	123 500,00	35	43 225,00 €	65	80 275,00 €
Impôts, taxes et versements assimilés	17 000,00	100	17 000,00 €	0 %	0,00 €
Charges de personnel	385 200,00	60	231 120,00 €	40	154 080,00 €
Dotations aux amortissements	69 050,00	100	69 050,00 €	0 %	0,00 €
Autres charges de gestion courante	12 000,00	20	2 400,00 €	80	9 600,00 €
Charges financières	6 500,00	100	6 500,00 €	0 %	0,00 €
Totaux	764 270,00				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges fixes : 369 295,00 € ; charges variables : 394 975,00 €.

Question 2.2. Compléter le tableau d'exploitation différentiel et répondre aux questions du document : calculer le seuil de rentabilité ou chiffre d'affaires critique et la date à laquelle il est atteint, puis indiquer si l'embauche d'un nouveau salarié est envisageable au vu des résultats.

Les charges variables sont de 394 975 €. La marge sur coût variable se calcule par différence avec le chiffre d'affaires ; son taux exact sert au calcul du seuil. Les pourcentages du tableau sont arrondis à l'entier le plus proche. Le point mort correspond au seuil rapporté au chiffre d'affaires annuel, puis multiplié par les 330 jours d'ouverture. Le résultat différentiel est positif : l'embauche est envisageable si son coût reste supportable.

Élément	Montant	Pourcentage arrondi
Chiffre d'affaires HT	900 000 €	100 %
Charges variables	394 975 €	44 %
Marge sur coût variable	505 025 €	56 %
Charges fixes	369 295 €	41 %
Résultat courant du tableau différentiel	135 730 €	15 %

Seuil de rentabilité : 369 295 ÷ (505 025 ÷ 900 000) = 658 117 €. Il est atteint après environ 241 jours d'ouverture, soit le 29 août.

Document 3 complété

Éléments	Montants	% *
Chiffre d'affaires HT	900 000 €	100 %
Charges variables	394 975 €	44 %
Marge sur coût variable	505 025 €	56 %
Charges fixes	369 295 €	41 %
Résultat courant	135 730 €	15 %
Calcul du seuil de rentab	SR = 369 295 / (505 025 / 900 000) = 658 117 €	
Date à laquelle le seuil d	Point mort : 241 jours d'ouverture, soit le 29 août	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Seuil de rentabilité : 658 117 € ; point mort : 29 août 2011. Embauche envisageable, sous réserve de son coût.

3. Gestion des approvisionnements et relance des ventes

Le restaurant suit le stock de bouteilles de Gaillac grande réserve 2006 pendant le mois de juin 2012. Les bons d'entrée et de sortie servent à compléter une fiche de stock selon la méthode CMUP après chaque entrée, tandis qu'une baisse de consommation conduit à proposer une action commerciale.

Question 3.1. Compléter la fiche de stock du Gaillac grande réserve 2006 selon la méthode du CMUP après chaque entrée, en utilisant les bons d'entrée et de sortie et en respectant les arrondis indiqués.

On suit l'ordre chronologique des bons. Après chaque entrée, le CMUP est le montant total en stock divisé par la quantité totale. Les sorties sont valorisées au dernier CMUP, arrondi à trois décimales ; les montants sont arrondis au centime. Ainsi, après la sortie du 13 juin, le stock vaut 94,17 €. Après l'entrée du 20 juin, le nouveau CMUP est (94,17 + 89,60) ÷ 14 = 13,126 €.

Date	Bon	Entrées : quantité, PU, montant	Sorties : quantité, PU, montant	Stock : quantité, PU, montant
02/06/12	Stock initial	-	-	21 ; 12,360 ; 259,56
02/06/12	n°3	-	17 ; 12,360 ; 210,12	4 ; 12,360 ; 49,44
06/06/12	n°7	8 ; 14,000 ; 112,00	-	12 ; 13,453 ; 161,44
13/06/12	n°4	-	5 ; 13,453 ; 67,27	7 ; 13,453 ; 94,17
20/06/12	n°8	7 ; 12,800 ; 89,60	-	14 ; 13,126 ; 183,77

Fiche de stock complétée

3.1 Fiche de stock (CMUP après chaque entrée) - Montants arrondis à deux décimales - Prix unitaire arrondi à trois décimales.

Article : GAILLAC GRANDE RÉSERVE 2006 Période : juin 2012					Méthode utilisée : CMUP après chaque entrée Unité : La bouteille					
Date	N° de bon	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant
02/06/12	n°3				17	12,360	210,12	4	12,360	49,44
06/06/12	n°7	8	14,000	112,00				12	13,453	161,44
13/06/12	n°4				5	13,453	67,27	7	13,453	94,17
20/06/12	n°8	7	12,800	89,60				14	13,126	183,77

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock final : 14 bouteilles, valeur 183,77 €, CMUP 13,126 € par bouteille.

Question 3.2. Proposer une action pour relancer la vente du vin Gaillac et attirer la clientèle.

Organiser une dégustation découverte du Gaillac grande réserve 2006, avec un fromage régional, pour mettre en valeur l'accord mets-vin et attirer de nouveaux clients. Proposer le vin au verre et présenter l'offre sur la carte, avec une courte description de l'appellation et de l'accord. Une animation ponctuelle facilite la découverte, tandis que la vente au verre permet de goûter le vin sans commander une bouteille entière.

Suggestion commerciale

Dégustation découverte du Gaillac au verre, avec un fromage régional.										

3.2. Proposer une action pour relancer la vente du vin « Gaillac » et attirer la clientèle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposer le Gaillac au verre lors d'une dégustation découverte accompagnée d'un fromage régional.

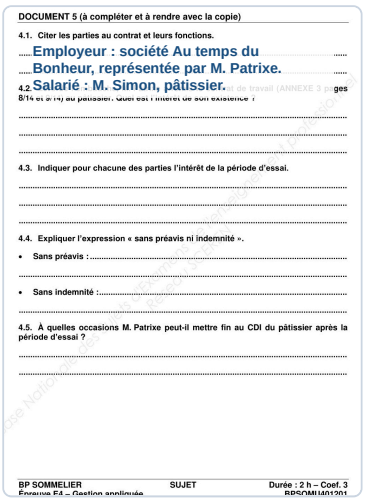
4. Contrat de travail et période d’essai

Le gérant a récemment embauché un pâtissier en CDI et souhaite comprendre plusieurs notions de droit du travail. L’extrait du contrat précise notamment les parties, la période d’essai et les conditions prévues pour la fin du contrat.

Question 4.1. Citer les parties au contrat et préciser leurs fonctions.

Le contrat est conclu entre deux parties. La société Au temps du Bonheur, représentée par son gérant M. Patrixe, est l’employeur. M. Simon est le salarié, embauché comme pâtissier. Le contrat précise que M. Simon travaille sous l’autorité de M. Patrixe et réalise notamment les desserts et les mises en bouche.

Réponse 4.1 : parties au contrat



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

4.1. Citer les parties au contrat et leurs fonctions.

Employeur : société Au temps du Bonheur, représentée par M. Patrixe.

4.2. Salarié : M. Simon, pâtissier.

4.3. Indiquer pour chacune des parties l’intérêt de la période d’essai.

4.4. Expliquer l’expression « sans préavis ni indemnité ».

- Sans préavis :
- Sans indemnité :

4.5. À quelles occasions M. Patrixe peut-il mettre fin au CDI du pâtissier après la période d’essai ?

BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h – Coef. 3

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Employeur : la société Au temps du Bonheur, représentée par M. Patrixe. Salarié : M. Simon, pâtissier.

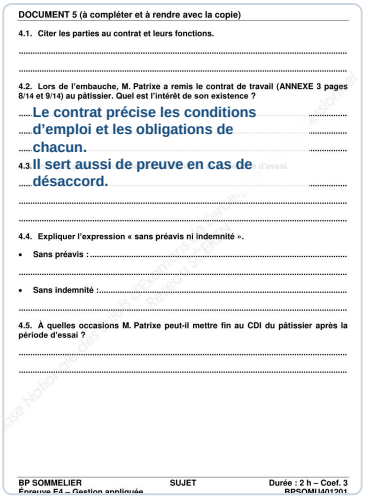
Question 4.2. Expliquer l’intérêt de l’existence du contrat de travail remis au pâtissier lors de son embauche.

Le contrat écrit formalise l’accord entre l’employeur et le salarié et permet à chacun de connaître les conditions de l’embauche. Il précise notamment :

- l’emploi, la rémunération et le lieu de travail ;
- la durée du contrat, les droits et les obligations des parties.

Il constitue aussi une preuve en cas de désaccord. Ici, il confirme l’embauche de M. Simon en CDI comme pâtissier.

Réponse 4.2 : intérêt du contrat



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

4.1. Citer les parties au contrat et leurs fonctions.

4.2. Lors de l'embauche, M. Patrixe a remis le contrat de travail (ANNEXE 3 pages 8/14 et 9/14) au pâtissier. Quel est l'intérêt de son existence ?

Le contrat précise les conditions d'emploi et les obligations de chacun.

Il sert aussi de preuve en cas de désaccord.

4.4. Expliquer l'expression « sans préavis ni indemnité ».

- Sans préavis :
- Sans indemnité :

4.5. À quelles occasions M. Patrixe peut-il mettre fin au CDI du pâtissier après la période d'essai ?

BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h – Coef. 3

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il fixe les conditions d'emploi et les obligations de chacun, et sert de preuve en cas de désaccord.

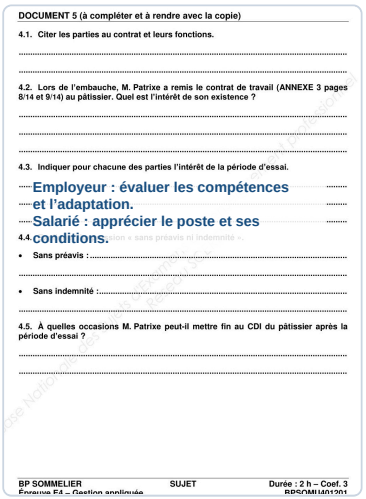
Question 4.3. Indiquer, pour chacune des parties, l'intérêt de la période d'essai.

La période d'essai prévue au contrat dure 15 jours de travail effectif. Elle permet à chaque partie de vérifier que la relation de travail lui convient.

1. **Pour l'employeur :** évaluer les compétences et l'adaptation de M. Simon au poste de pâtissier.
2. **Pour le salarié :** apprécier le travail demandé, les conditions de travail et l'entreprise.

Une suspension du contrat prolonge l'essai de la durée correspondante.

Réponse 4.3 : période d'essai



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

4.1. Citer les parties au contrat et leurs fonctions.

4.2. Lors de l'embauche, M. Patrixe a remis le contrat de travail (ANNEXE 3 pages 8/14 et 9/14) au pâtissier. Quel est l'intérêt de son existence ?

4.3. Indiquer pour chacune des parties l'intérêt de la période d'essai.

Employeur : évaluer les compétences et l'adaptation.

Salarié : apprécier le poste et ses conditions.

4.4. Expliquer l'expression « sans préavis ni indemnité ».

- Sans préavis :
- Sans indemnité :

4.5. À quelles occasions M. Patrixe peut-il mettre fin au CDI du pâtissier après la période d'essai ?

BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h – Coef. 3

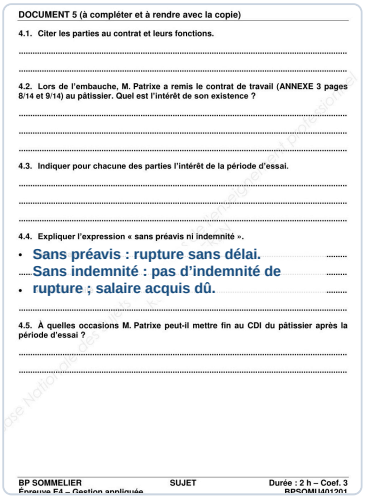
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'employeur vérifie les compétences et l'adaptation au poste ; le salarié évalue le travail et ses conditions.

Question 4.4. Expliquer les expressions « sans préavis » et « sans indemnité ».

Les expressions concernent la rupture du contrat pendant la période d'essai.

- **Sans préavis :** la rupture prend effet sans attendre un délai de préavis.
- **Sans indemnité :** aucune indemnité de rupture n'est due du seul fait de la fin de l'essai. Le salaire correspondant au travail déjà effectué reste dû.

Réponse 4.4 : rupture pendant l'essai



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

4.1. Citer les parties au contrat et leurs fonctions.

4.2. Lors de l'embauche, M. Patrixe a remis le contrat de travail (ANNEXE 3 pages 8/14 et 9/14) au pâtissier. Quel est l'intérêt de son existence ?

4.3. Indiquer pour chacune des parties l'intérêt de la période d'essai.

4.4. Expliquer l'expression « sans préavis ni indemnité ».

- Sans préavis : rupture sans délai.
- Sans indemnité : pas d'indemnité de rupture ; salaire acquis dû.

4.5. À quelles occasions M. Patrixe peut-il mettre fin au CDI du pâtissier après la période d'essai ?

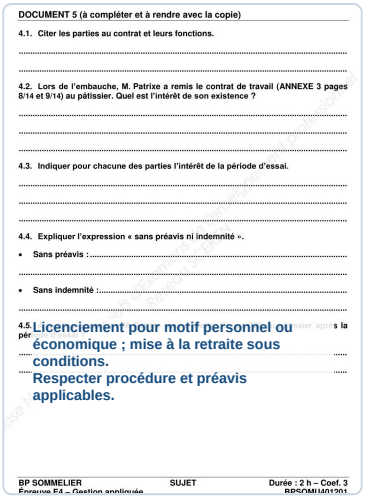
BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h – Coef. 3

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sans préavis : rupture sans délai. Sans indemnité : aucune indemnité de rupture, mais le salaire acquis reste dû.

Question 4.5. Indiquer à quelles occasions M. Patrixe peut mettre fin au CDI du pâtissier après la période d'essai.

Après la période d'essai, M. Patrixe ne peut plus rompre le CDI librement. Il peut mettre fin au contrat par un licenciement fondé sur un motif valable, notamment personnel ou économique, en respectant la procédure applicable. Il peut aussi engager une mise à la retraite lorsque les conditions légales sont réunies. Le préavis conventionnel ou celui prévu au contrat s'applique, sauf cas ouvrant droit à une dispense, comme la faute grave ou lourde et la force majeure mentionnées au contrat.

Réponse 4.5 : fin du CDI



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

4.1. Citer les parties au contrat et leurs fonctions.

4.2. Lors de l'embauche, M. Patrixe a remis le contrat de travail (ANNEXE 3 pages 8/14 et 9/14) au pâtissier. Quel est l'intérêt de son existence ?

4.3. Indiquer pour chacune des parties l'intérêt de la période d'essai.

4.4. Expliquer l'expression « sans préavis ni indemnité ».

- Sans préavis :
- Sans indemnité :

4.5. Licenciement pour motif personnel ou économique ; mise à la retraite sous conditions.
Respecter procédure et préavis applicables.

BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h – Coef. 3
Épreuve E4 – Gestion appliquée BPSOMIM401201

✓ RÉPONSE À RETENIR

Licenciement pour motif personnel ou économique, ou mise à la retraite sous conditions, avec respect de la procédure et du préavis applicable.

5. Législation des boissons

Le questionnaire porte sur les règles de service des boissons aux personnes mineures et sur la vente à emporter de boissons des premier et deuxième groupes. Il interroge également sur la formation obligatoire des exploitants de débits de boissons et le permis d'exploitation.

Question 5.1. Rappeler les contraintes relatives au service des boissons pour les personnes mineures.

La vente ou l'offre gratuite d'alcool à toute personne de moins de 18 ans est interdite. Les boissons sans alcool restent autorisées. Le professionnel doit vérifier l'âge en cas de doute et ne pas servir d'alcool au mineur.

- Un mineur de moins de 16 ans ne peut entrer dans un débit de boissons sans être accompagné d'un adulte responsable.

Réponse 5.1



✓ RÉPONSE À RETENIR

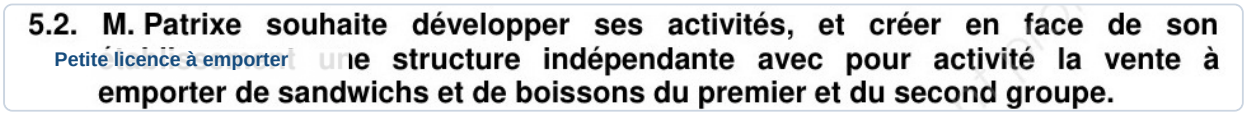
Pas de vente ni d'offre d'alcool aux moins de 18 ans. Les boissons sans alcool sont autorisées.

5.2

Question 5.2.1. Pour le projet de structure indépendante de vente à emporter de sandwiches et de boissons des premier et deuxième groupes, indiquer la licence minimum à obtenir.

Pour vendre à emporter des boissons alcoolisées du deuxième groupe, il faut obtenir une **petite licence à emporter**. Elle permet la vente à emporter des boissons de ce groupe. Les boissons du premier groupe, sans alcool, ne nécessitent pas cette licence.

Réponse 5.2.1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Petite licence à emporter.

Question 5.2.2. Préciser quelles boissons pourront être commercialisées dans le groupe 1 et dans le groupe 2.

Groupe	Boissons commercialisables
1	Boissons sans alcool.
2	Boissons fermentées non distillées : vin, bière, cidre, poiré et hydromel. Sont également comprises certaines boissons assimilées, notamment les vins doux naturels et la crème de cassis.

La petite licence à emporter autorise la vente à emporter des boissons alcoolisées relevant du groupe 2.

Réponse 5.2.2



✓ RÉPONSE À RETENIR

Groupe 1 : boissons sans alcool. **Groupe 2 :** boissons fermentées non distillées, notamment vin, bière, cidre, poiré et hydromel.

5.3

Question 5.3.1. Indiquer pendant combien d'années le permis d'exploitation délivré à l'issue de la formation est valable.

Le permis d'exploitation délivré après la formation est valable **10 ans**. Son renouvellement nécessite une formation de mise à jour des connaissances.

Réponse 5.3.1



✓ RÉPONSE À RETENIR

10 ans.

Question 5.3.2. Citer trois des sept points spécifiques dont la formation obligatoire vise à faire connaître les dispositions.

Trois points spécifiques possibles parmi ceux visés par la formation :

- La prévention et la lutte contre l'alcoolisme.
- La lutte contre le bruit.
- Les principes de responsabilité civile et pénale.

Réponse 5.3.2

combien d'années ce permis est-il valable ?

Prévention et lutte contre l'alcoolisme

.....

Lutte contre le bruit

5. Responsabilité civile et pénale rmation est la connaissance des dispositions relatives à sept points spécifiques. Citer trois de ces points.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévention et lutte contre l'alcoolisme ; lutte contre le bruit ; responsabilité civile et pénale.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2012, code BPSOMU401201, dure 2 heures et a un coefficient 3. À partir du restaurant Au temps du Bonheur, elle évalue l'analyse des résultats et du prime cost, le calcul de rentabilité, la gestion des stocks de vin, la compréhension d'un CDI et l'application de la législation des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Marge brute = chiffre d'affaires HT - matières consommées.
- Marge sur coût principal = marge brute - charges de personnel.
- Seuil de rentabilité = charges fixes / taux de marge sur coût variable.
- En CMUP après chaque entrée, recalculer le coût unitaire moyen après chaque réception avant de valoriser les sorties suivantes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les achats des matières consommées et tenir compte des variations de stock indiquées dans les comptes.
- Appliquer les pourcentages aux montants HT et vérifier la cohérence des charges fixes et variables avec le total.
- Pour le point mort, utiliser les 330 jours d'ouverture annuels indiqués dans la mise en situation.
- Répondre à chaque sous-question juridique en tenant compte du contrat et du type de vente de boissons concerné.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le CMUP après chaque entrée dans la fiche de stock ?

Après chaque réception, divisez la valeur totale du stock disponible, entrée comprise, par sa quantité totale. Le nouveau coût unitaire moyen sert à valoriser les sorties jusqu'à la réception suivante.

Q : Comment obtenir le seuil de rentabilité à partir du tableau différentiel ?

Calculez le taux de marge sur coût variable en divisant cette marge par le chiffre d'affaires HT. Divisez ensuite les charges fixes par le taux exprimé en valeur décimale pour obtenir le chiffre d'affaires critique.

Q : Comment déterminer le point mort demandé dans cette épreuve ?

Divisez le seuil de rentabilité par le chiffre d'affaires annuel, puis multipliez le résultat par les 330 jours d'ouverture. Le nombre de jours obtenu permet de déterminer la date, en tenant compte de la fermeture de septembre.

Q : Que faut-il privilégier pour obtenir une réponse complète et bien notée ?

Présentez les calculs avec les formules, les unités et les arrondis demandés, puis justifiez les commentaires par les résultats. Pour le droit, répondez précisément à chaque élément de la question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2012/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2012 - 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.