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 4 ..... Énoncé
Pages 5 à 9 ..... Annexes à consulter
Pages 10 à 14 ..... Documents à rendre

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.
Les documents à rendre seront agrafés ensemble avec la copie.**

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'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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

AU TEMPS DU BONHEUR

1 rue de la pierre
31200 TOULOUSE
Tél.: 05.99.99.33.77
RCS : TOULOUSE B 225 789 321
Banque : Crédit Mutuel n° 5478912
SARL au capital de 34 900 €

Le restaurant est situé en plein centre de Toulouse dans le quartier historique. Le gérant, M. Patrixe, est passionné des fromages du monde et chaque plat comporte un fromage d'un pays différent.

Pour accompagner ses plats, un vin spécifique du pays est proposé au client. Ce concept est très apprécié de la clientèle, mais le gérant souhaiterait lui apporter des améliorations.

En effet, depuis quelques mois, le chiffre d'affaires est en légère baisse. M. Patrixe se demande si son établissement est rentable et si le concept vin et fromage nécessite des modifications.

Il vous demande de l'aider et de le conseiller dans la gestion de son établissement.

Le restaurant est ouvert 330 jours dans l'année. Le mois de fermeture est le mois de septembre.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

Il vous confie différents travaux de gestion sur les sujets suivants :

Dossier 1 : .... Analyse des résultats de l'entreprise

Dossier 2 : .... Calcul du seuil de rentabilité

Dossier 3 : .... Gestion des approvisionnements et calcul des coûts

Dossier 4 : .... Le contrat de travail

Dossier 5 : .... La législation des boissons

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

DOSSIER 1 : Analyse des résultats de l'entreprise (calcul du prime cost)

Votre employeur vient de recevoir les résultats de la profession concernant le coût principal.

Il souhaite savoir si son établissement se situe dans la moyenne.

Il vous remet le compte de résultat de l'exercice, ANNEXES 1 et 1bis pages 5/14 et 6/14.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le document 1 (à rendre avec la copie) page 10/14.

DOSSIER 2 : Calcul du seuil de rentabilité

M. Patrixe souhaite embaucher un sommelier. Il craint cependant une augmentation des charges. Il vous demande de l'aider dans sa prise de décision.

Il vous remet le compte de résultat de l'exercice, ANNEXES 1 et 1bis pages 5/14 et 6/14.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1 Compléter le tableau de répartition des charges du document 2 (à rendre avec la copie) page 11/14.

2.2 Compléter le tableau d'exploitation différentiel et répondre aux questions figurant sur le document 3 (à rendre avec la copie) page 11/14.

DOSSIER 3 : Gestion des approvisionnements

Vous disposez de la fiche de stock du « Gaillac grande réserve 2006 ».
M. Patrixe vous remet les bons d'entrée et de sortie ANNEXE 2 page 7/14.

TRAVAIL À FAIRE :

3.1 Compléter la fiche de stock selon la méthode CMUP après chaque entrée du document 4 (à rendre avec la copie), page 12/14.

3.2 Ces derniers mois, la consommation de ce vin, « Gaillac grande réserve 2006 », a connu une légère baisse. Proposer une action afin de relancer sa vente et d'attirer la clientèle.

Répondre sur le document 4 (à rendre avec la copie) page 12/14.

Base nationale de sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

DOSSIER 4 : Le contrat de travail

M. Patrixe a embauché dernièrement un pâtissier. Il se pose quelques questions concernant le droit du travail et vous demande de lui expliquer certaines notions. Il vous remet un extrait du contrat de travail du pâtissier (ANNEXE 3 pages 8/14 et 9/14).

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions sur le document 5 (à rendre avec la copie) page 13/14.

DOSSIER 5 : La législation des boissons

M. Patrixe souhaite tester vos connaissances sur la législation des boissons. Il vous remet un questionnaire et vous demande de le compléter.

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions sur le document 6 (à rendre avec la copie) page 14/14.

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

ANNEXE1

cerfa N° 30-3186 (3) **COMPTE DE RESULTAT DE L'EXERCICE (En liste)**

Formulaire obligatoire (article 53-A du Code général des impôts).

D.G.I. N° 2052

Désignation de l'entreprise : Restaurant "AU TEMPS DU BONHEUR"

(Ne pas reporter le montant des centimes)*			Exercice 2011 France - 1		Exercice 2011 Exportation - 2		Exercice 2011 Total - 3		Exercice N-1 4
Produits d'exploitation :									
Ventes de marchandises*		FA		FB		FC			
Production vendue	biens	FD		FE		FF			
	services*	FG	900 000	FH		FI	900 000		
Chiffres d'affaires nets*		FJ	**900 000**	FK		FL	**900 000**		
Production stockée*						FM			
Production immobilisée*						FN			
Subventions d'exploitation						FO			
Reprises sur amortissements et provisions, transferts de charges*						FP			
Autres produits (1)						FQ			
Total des produits d'exploitation (2) (I)						FR	**900 000**		
Charges d'exploitation :									
Achats de marchandises (y compris droits de douane)*						FS			
Variation de stock (marchandises)*						FT			
Achats de mat. prem. et aut. approv. (y compris droits de douane)*						FU	149 020		
Variation de stock (mat. premières et approvisionnements)*						FV	2 000		
Autres achats et charges externes (3)*						FW	123 500		
Impôts, taxes et versements assimilés*						FX	17 000		
Salaires et traitements*						FY	327 800		
Charges sociales						FZ	57 400		
Dotations d'exploitation sur immobilisations	. dotations aux amortissements*					GA	69 050		
	. dotations aux provisions					GB			
Autres dotations d'exploitation	. sur actif circulant : dot. aux provisions					GC			
	. pour risques et ch. : dot. aux provisions					GD			
Autres charges						GE	12 000		
Total des charges d'exploitation (4) (II)						GF	**757 770**		
1- RESULTAT D'EXPLOITATION (I - II)						GG	**142 230**		
Opérations en commun :									
Bénéfice attribué ou perte transférée* **(III)**						GH			
Perte supportée ou bénéfice transféré* **(IV)**						GI			
Produits financiers :									
Produits financiers de participations (5)						GJ			
Produits des autres valeurs mob. et créances de l'actif immob. (5)						GK			
Autres intérêts et produits assimilés (5)						GL			
Reprises sur provisions et transferts de charges						GM	8 250		
Différences positives de change						GN			
Produits nets sur cessions de valeurs mobilières de placement						GO			
Total des produits financiers (V)						GP	**8 250**		
Charges financières :									
Dotations financières aux amortissements et provisions*						GQ			
Intérêts et charges assimilées (6)						GR	6 500		
Différences négatives de change						GS			
Charges nettes sur cessions de valeurs mobilières de placement						GT			
Total des charges financières (VI)						GU	**6 500**		
2 - RESULTAT FINANCIER (V - VI)						GV	**1 750**		
3 - RESULTAT COURANT AVANT IMPOTS (I - II + III - IV + V - VI)						GW	**143 980**		

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

ANNEXE 1bis

cerfa N° 30-3186 (4)

COMPTE DE RESULTAT DE L'EXERCICE (Suite)

Formulaire obligatoire (article 53-A du Code général des impôts)

D.G.I.N° 2053

Désignation de l'entreprise : Restaurant "AU TEMPS DU BONHEUR"

(Ne pas reporter le montant des centimes)*		Exercice 2011 1	Exercice N-1 2
Produits exceptionnels :			
Produits exceptionnels sur opérations de gestion	HA		
Produits exceptionnels sur opérations en capital*	HB		
Reprises sur provisions et transfert de charges	HC		
Total des produits exceptionnels (7) (VII)	HD		
Charges exceptionnelles :			
Charges exceptionnelles sur opérations de gestion	HE		
Charges exceptionnelles sur opérations en capital*	HF		
Dotations exceptionnelles aux amortissements et provisions	HG		
Total des charges exceptionnelles (7) (VIII)	HH		
3 - RESULTAT EXCEPTIONNEL (VII - VIII)	HI		
Participation des salariés aux résultats de l'entreprise (IX)	HJ		
Impôts sur les bénéfices* (X)	HK		
TOTAL DES PRODUITS (I + III + V + VII)	HL	908 250	
TOTAL DES CHARGES (II + IV + VI + VIII + IX + X)	HM	764 270	
4 - BENEFICE OU PERTE (total des produits - total des charges)	HN	143 980	

RENVOIS :					
(1)	Dont produits nets partiels sur opérations à long terme		HO		
(2)	Dont	produits de locations immobilières	HY		
		produits d'exploit. afférents à des exer. ant. (8)	IG		
(3)	Dont	crédit-bail mobilier	HP		
		crédit-bail immobilier	HQ		
(4)	Dont charges d'exploit. afférentes à des exerc. ant. (8)		1H		
(5)	Dont produits concernant les entreprises liées		1J		
(6)	Dont intérêts concernant les entreprises liées		1K		
(6bis)	Dont dons faits aux organismes d'intérêt général		HX		

(7) Détail des produits et charges exceptionnels (si ce cadre est insuffisant, joindre un état du même modèle)	Exercice N	
	Charges exceptionnelles	Produits exceptionnels

(8) Détail des produits et charges sur exercices antérieurs :	Exercice N	
	Charges antérieures	Produits antérieurs

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

ANNEXE 2

« Gaillac grande réserve 2006 »

Bons d'entrée et bons de sortie

Bon n°7	
Date : 6 juin	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
8	
Prix unitaire	
14,00	

Bon n°3	
Date : 2 juin	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
	17

Bon n°8	
Date : 20 juin	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
7	
Prix unitaire	
12,80	

Bon n°4	
Date : 13 juin	
Entrée	Sortie
Quantité	Quantité
	5

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

ANNEXE 3

Contrat de travail à durée indéterminée

Entre
La Société Au temps du Bonheur dont le siège social est situé à Toulouse, numéro de Siret 225789321 représentée par M. PATRIXE en sa qualité de gérant.
Ci-après désignée la Société.
d'une part
Et
M. SIMON demeurant 24 chemin des Ombrages 31770 COLOMIERS
d'autre part
Il a été convenu ce qui suit.

Article 1 : Engagement

La Société Au temps du Bonheur engage M. Simon en qualité de pâtissier à compter du 01/02/2012. Cet engagement est conclu sous réserve d'une période d'essai de 15 jours de travail effectif, au cours de laquelle il pourra prendre fin à la volonté de l'une ou l'autre des parties à tout moment, sans préavis ni indemnité ou dans les conditions prévues par la convention collective.
La période d'essai s'entend de travail effectif, toute suspension de l'exécution du contrat, quel qu'en soit le motif entraînera une prolongation de la période d'essai d'une durée équivalente à celle de la suspension.

Article 2 : Fonctions

M. Simon est engagé en qualité de pâtissier, qualification 2 au coefficient 100.
M. Simon exercera ses fonctions sous l'autorité et selon les directives du responsable M. Patrixe auquel il rendra compte de son activité.
Dans le cadre de ses fonctions et sans que cette liste soit limitative M. Simon sera chargé de :

- **La gestion des achats**
- **La réalisation des desserts**
- **La réalisation des mises en bouche**

Article 3 : Rémunération

M. Simon percevra une rémunération mensuelle brute de 1 600 euros, correspondant à la durée collective du travail en vigueur au sein de l'entreprise.

Article 4 : Lieu de travail

Le lieu de travail de M. Simon est actuellement fixé à Toulouse.
Tout changement éventuel du lieu de travail mis en œuvre pour les nécessités de l'entreprise ne constituera pas une modification du présent contrat dès lors qu'il interviendra dans un rayon de 25 km par rapport à sa localisation actuelle.

Article 5 : Durée du contrat

Le présent contrat est conclu pour une durée indéterminée. Il prendra fin, hormis le cas de faute grave, lourde ou de cas de force majeure en respectant le préavis conventionnel ou un préavis réciproque de 1 mois.

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CEREN

ANNEXE 3 (suite)

<u>Article 6 :</u> Dispositions diverses

Pour information :

La convention collective actuellement appliquée au sein de l'entreprise est celle des CHR dans ses dispositions étendues agréées.

Les frais engagés dans l'exercice des fonctions sont, sur justificatifs, pris en charge ou remboursés aux conditions et selon les modalités en vigueur au sein de la société.

Le personnel de la société bénéficie, en ce qui concerne la protection sociale complémentaire d'un régime de retraite complémentaire et supplémentaire conclu auprès de la CERFIC et d'un régime de prévoyance dont la gestion est confiée à la MUIH. Un descriptif des prestations actuellement accordées a été remis à M. SIMON.

S'agissant des congés payés, ceux-ci sont accordés conformément aux dispositions légales et conventionnelles.

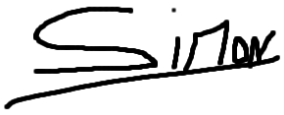
Fait à TOULOUSE, le 01/02/2012

En double exemplaire

Nom du représentant de la société : PATRIXE
Signature



Nom du salarié : SIMON
Signature



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

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

1.1. À l'aide des ANNEXES 1 et 1bis pages 5/14 et 6/14, retrouver comment ont été calculés les montants des matières consommées et des charges de personnel.

Matières consommées : 151 020,00	
Charges de personnel : 385 200,00	

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**	**100**	**100 %**
Matières consommées, marchandises	**151 020,00**		
Marge brute			**65 %**
Charges de personnel	**385 200,00**		
Marge sur coût principal ou « marge après prime cost »			**35 %**

1.3. Rédiger un bref commentaire sur les résultats obtenus.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

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

Tableau de répartition des charges

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

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

Tableau d'exploitation différentiel

Éléments	Montants	% *
Chiffre d'affaires HT		100 %
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat courant		
Calcul du seuil de rentabilité ou chiffre d'affaires critique :		
Date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint ou point mort :		

*** Arrondir à l'entier le plus proche**

L'embauche d'un nouveau salarié est-elle envisageable à la vue des résultats ?

.....

.....

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

DOCUMENT 4 : (à compléter et à rendre avec la copie)

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	Stock initial							21	12,36	259,56

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

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

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

5.1. M. Patrixe vous demande de lui rappeler les contraintes relatives au service des boissons pour les personnes mineures.

.....

.....

.....

.....

5.2. M. Patrixe souhaite développer ses activités, et créer en face de son établissement une structure indépendante avec pour activité la vente à emporter de sandwichs et de boissons du premier et du second groupe.

5.2.1. Quelle licence minimum doit-il obtenir ?

.....

.....

5.2.2. Quelles boissons pourra-t-il commercialiser ?

- **Groupe 1 :**.....
- **Groupe 2 :**.....

5.3. Dans le cadre de la loi pour l'égalité des chances du 31 mars 2006, une formation est obligatoire pour l'exploitant de débit de boissons à consommer sur place.
Désormais, toute personne déclarant l'ouverture, la mutation ou le transfert d'un débit de boissons relevant d'une licence de 2ème, 3ème, ou 4ème catégorie doit suivre une formation dispensée par des organismes agréés.

5.3.1. Cette formation donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation. Pendant combien d'années ce permis est-il valable ?

.....

5.3.2. L'objectif de cette formation est la connaissance des dispositions relatives à sept points spécifiques. Citer trois de ces points.

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

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.