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

Gestion appliquée

Session 2013 • Code sujet : **BPSOMU401301** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Gestion des approvisionnements et valorisation du stock au CMUP** (1 question) — **Page 3**
2. **Politique des prix : indices de popularité et prix des vins** (3 questions) — **Page 4**
3. **Compte de résultat et seuil de rentabilité** (2 questions) — **Page 8**
4. **Droit du travail** (5 questions) — **Page 11**
5. **Législation des boissons** (6 questions) — **Page 15**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 19**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2013/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Gestion des approvisionnements et valorisation du stock au CMUP

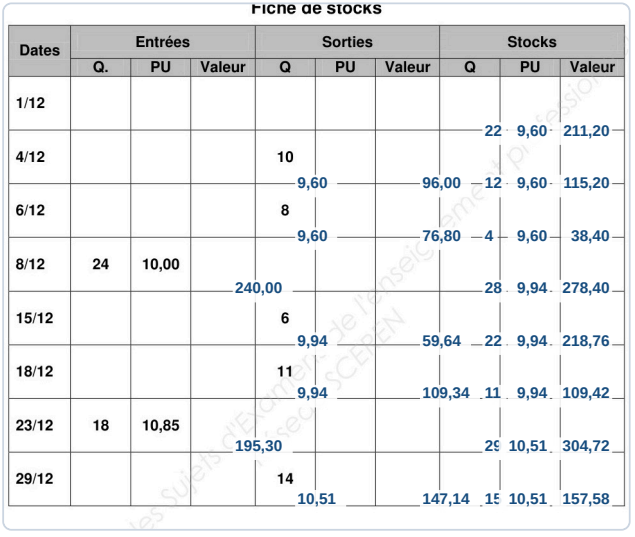
Au restaurant Le Pionykos, le sommelier suit les mouvements de stock du Gaillac, Domaine Plageoles. La fiche indique les entrées et sorties de décembre, et le sujet précise le stock initial et son prix unitaire.

Question Travail à faire. Compléter la fiche de stock selon la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée, en tenant compte du stock initial au 1er décembre de 22 bouteilles à 9,60 € l'unité et des mouvements indiqués. Arrondir les résultats à deux décimales.

Date	Entrées Q.	PU	Valeur	Sorties Q.	PU	Valeur	Stock Q.	PU	Valeur
1/12	-	-	-	-	-	-	22	9,60 €	211,20 €
4/12	-	-	-	10	9,60 €	96,00 €	12	9,60 €	115,20 €
6/12	-	-	-	8	9,60 €	76,80 €	4	9,60 €	38,40 €
8/12	24	10,00 €	240,00 €	-	-	-	28	9,94 €	278,40 €
15/12	-	-	-	6	9,94 €	59,64 €	22	9,94 €	218,76 €
18/12	-	-	-	11	9,94 €	109,34 €	11	9,94 €	109,42 €
23/12	18	10,85 €	195,30 €	-	-	-	29	10,51 €	304,72 €
29/12	-	-	-	14	10,51 €	147,14 €	15	10,51 €	157,58 €

À chaque entrée, le CMUP est recalculé en divisant la valeur totale du stock après réception par sa quantité, puis arrondi à deux décimales. Les sorties sont valorisées au CMUP en vigueur. Les valeurs de stock sont reportées en déduisant la valeur des sorties de la valeur précédente, ce qui conserve les écarts d'arrondi liés aux prix unitaires arrondis. Les stocks négatifs ne sont jamais atteints.

Fiche de stock complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Au 29/12 : 15 bouteilles en stock, pour une valeur de 157,58 €.

2. Politique des prix : indices de popularité et prix des vins

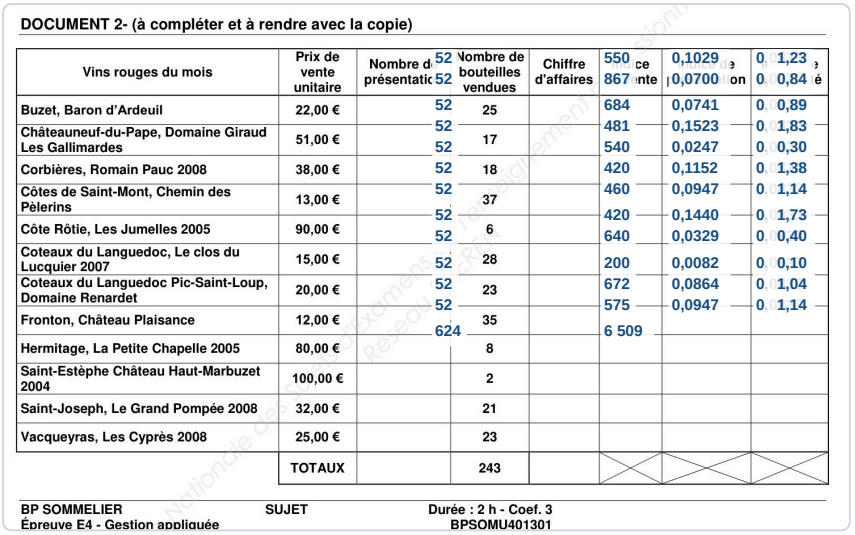
Le restaurant analyse les ventes de vins rouges de décembre 2012 à partir des prix et des quantités vendues. Le candidat utilise aussi le calendrier fourni pour compléter les indices, formuler des recommandations et calculer les prix de carte envisagés pour 2013.

Question 2.1. Compléter le tableau des vins rouges, notamment les données de présentation et le chiffre d'affaires, puis calculer l'indice de vente et l'indice de présentation, arrondis à quatre décimales, ainsi que l'indice de popularité des ventes, arrondi à deux décimales.

Décembre compte 26 jours d'ouverture, à raison de deux services par jour : 52 présentations par vin, soit 624 au total. Pour chaque ligne, CA = prix unitaire × bouteilles vendues ; indice de vente = ventes ÷ 243 ; indice de présentation = présentations ÷ 624 ; popularité = indice de vente ÷ indice de présentation. Les arrondis suivent les consignes.

Vin	Présentations	CA (€)	Indice de vente	Indice de présentation	Popularité
Buzet, Baron d'Ardeuil	52	550	0,1029	0,0833	1,23
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Giraud, Les Gallimardes	52	867	0,0700	0,0833	0,84
Corbières, Romain Pauc 2008	52	684	0,0741	0,0833	0,89
Côtes de Saint-Mont, Chemin des Pèlerins	52	481	0,1523	0,0833	1,83
Côte Rôtie, Les Jumelles 2005	52	540	0,0247	0,0833	0,30
Coteaux du Languedoc, Le Clos du Lucquier 2007	52	420	0,1152	0,0833	1,38
Coteaux du Languedoc Pic-Saint-Loup, Domaine Renardet	52	460	0,0947	0,0833	1,14
Fronton, Château Plaisance	52	420	0,1440	0,0833	1,73
Hermitage, La Petite Chapelle 2005	52	640	0,0329	0,0833	0,40
Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 2004	52	200	0,0082	0,0833	0,10
Saint-Joseph, Le Grand Pompée 2008	52	672	0,0864	0,0833	1,04
Vacqueyras, Les Cyprès 2008	52	575	0,0947	0,0833	1,14
Total	**624**	**6 509**			

Document 2 complété



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

Vins rouges du mois	Prix de vente unitaire	Nombre de présentations	Nombre de bouteilles vendues	Chiffre d'affaires			
Buzet, Baron d'Ardeuil	22,00 €	52	25		684	0,0741	0,89
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Giraud Les Gallimardes	51,00 €	52	17		481	0,1523	1,83
Corbières, Romain Pauc 2008	38,00 €	52	18		540	0,0247	0,30
Côtes de Saint-Mont, Chemin des Pèlerins	13,00 €	52	37		420	0,1152	1,38
Côte Rôtie, Les Jumelles 2005	90,00 €	52	6		460	0,0947	1,14
Coteaux du Languedoc, Le clos du Lucquier 2007	15,00 €	52	28		420	0,1440	1,73
Coteaux du Languedoc Pic-Saint-Loup, Domaine Renardet	20,00 €	52	23		640	0,0329	0,40
Fronton, Château Plaisance	12,00 €	52	35		200	0,0082	0,10
Hermitage, La Petite Chapelle 2005	80,00 €	624	8		672	0,0864	1,04
Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2004	100,00 €		2		575	0,0947	1,14
Saint-Joseph, Le Grand Pompée 2008	32,00 €		21				
Vacqueyras, Les Cyprès 2008	25,00 €		23				
	TOTAUX		243		6 509		

BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée BPSOMU401301

✓ RÉPONSE À RETENIR

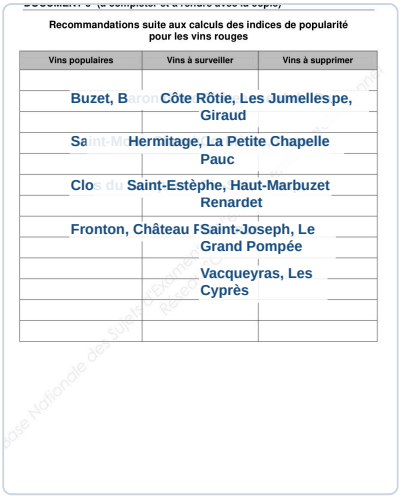
624 présentations ; chiffre d'affaires : 6 509 €. Indices de popularité : 1,23 ; 0,84 ; 0,89 ; 1,83 ; 0,30 ; 1,38 ; 1,14 ; 1,73 ; 0,40 ; 0,10 ; 1,04 ; 1,14.

Question 2.2. Analyser les indices de popularité calculés et répartir les vins rouges dans les catégories « vins populaires », « vins à surveiller » et « vins à supprimer » du document de recommandations.

L'indice compare la part des ventes à celle des présentations. Un indice supérieur à 1,20 classe le vin comme populaire ; entre 0,80 et 1,20, il est à surveiller ; inférieur à 0,80, il est à supprimer.

Vins populaires	Vins à surveiller	Vins à supprimer
Buzet, Baron d'Ardeuil	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Giraud	Côte Rôtie, Les Jumelles
Côtes de Saint-Mont, Chemin des Pèlerins	Corbières, Romain Pauc	Hermitage, La Petite Chapelle
Coteaux du Languedoc, Le Clos du Lucquier	Pic-Saint-Loup, Domaine Renardet	Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet
Fronton, Château Plaisance	Saint-Joseph, Le Grand Pompée	
	Vacqueyras, Les Cyprès	

Document 3 : recommandations



Recommandations suite aux calculs des indices de popularité pour les vins rouges

Vins populaires	Vins à surveiller	Vins à supprimer
Buzet, B	Côte Rôtie, Les Jumelles	pe, Giraud
Sa	Hermitage, La Petite Chapelle	Pauc
Clo	Saint-Estèphe, Haut-Marbuzet	Renardet
Fronton, Château F	Saint-Joseph, Le Grand Pompée	
	Vacqueyras, Les Cyprès	

✓ RÉPONSE À RETENIR

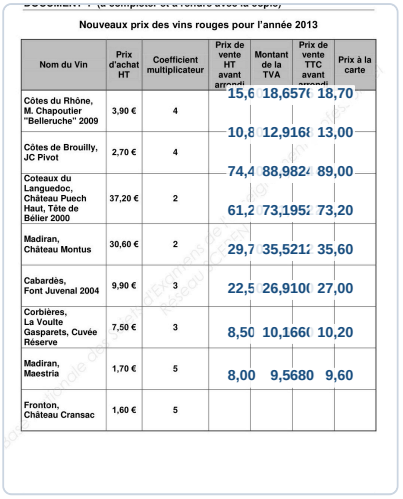
Populaires : Buzet, Saint-Mont, Clos du Lucquier, Fronton. À surveiller : Châteauneuf, Corbières, Pic-Saint-Loup, Saint-Joseph, Vacqueyras. À supprimer : Côte Rôtie, Hermitage, Saint-Estèphe.

Question 2.3. Compléter le tableau des nouveaux prix des vins rouges pour 2013 : calculer le prix de vente HT avant arrondi, le montant de la TVA, le prix de vente TTC avant arrondi et le prix à la carte. Arrondir ce dernier au dixième d'euro supérieur.

Prix de vente HT = prix d'achat HT × coefficient multiplicateur. La TVA du vin est de 19,6 % ; le TTC correspond au HT augmenté de cette TVA. Le prix inscrit à la carte est arrondi au dixième d'euro supérieur.

Vin	Prix de vente HT (€)	TVA (€)	Prix TTC (€)	Prix carte (€)
Côtes du Rhône, Belleruche 2009	15,60	3,0576	18,6576	18,70
Côtes de Brouilly, JC Pivot	10,80	2,1168	12,9168	13,00
Coteaux du Languedoc, Tête de Bélier 2000	74,40	14,5824	88,9824	89,00
Madiran, Château Montus	61,20	11,9952	73,1952	73,20
Cabardès, Font Juvenal 2004	29,70	5,8212	35,5212	35,60
Corbières, La Voulte Gasparets, Cuvée Réserve	22,50	4,4100	26,9100	27,00
Madiran, Maestria	8,50	1,6660	10,1660	10,20
Fronton, Château Cransac	8,00	1,5680	9,5680	9,60

Document 4 complété



Nouveaux prix des vins rouges pour l'année 2013

Nom du Vin	Prix d'achat HT	Coefficient multiplicateur	Prix de vente HT avant arrondi	Montant de la TVA	Prix de vente TTC avant arrondi	Prix à la carte
Côtes du Rhône, M. Chapoutier "Belleruche" 2009	3,90 €	4	15,6	18,657(	18,70	
Côtes de Brouilly, JC Pivot	2,70 €	4	10,8	12,916(	13,00	
Coteaux du Languedoc, Château Puech Haut, Tête de Bélier 2000	37,20 €	2	74,4	88,982(	89,00	
Madiran, Château Montus	30,60 €	2	61,2	73,195(	73,20	
Cabardès, Font Juvenal 2004	9,90 €	3	29,7	35,521(	35,60	
Corbières, La Voulte Gasparets, Cuvée Réserve	7,50 €	3	22,5	26,910(	27,00	
Madiran, Maestria	1,70 €	5	8,50	10,166(	10,20	
Fronton, Château Cransac	1,60 €	5	8,00	9,5680	9,60	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix à la carte : 18,70 € ; 13,00 € ; 89,00 € ; 73,20 € ; 35,60 € ; 27,00 € ; 10,20 € ; 9,60 €.

3. Compte de résultat et seuil de rentabilité

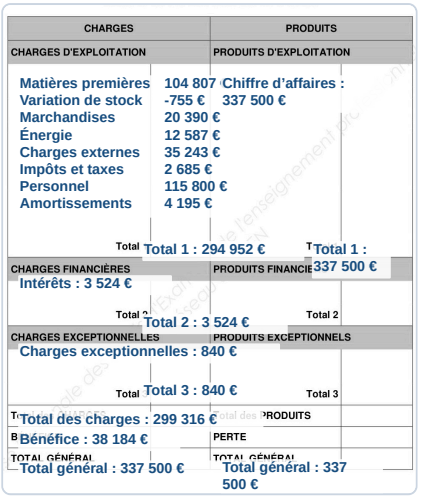
Le candidat exploite la balance comptable au 31 décembre 2012 et les précisions du gérant sur le chiffre d'affaires, le total des charges et la part des charges variables. Il établit le compte de résultat, le tableau d'exploitation différentiel et le seuil de rentabilité avec sa date d'atteinte.

Question 3.1. Établir le compte de résultat de l'exercice 2012 sur le document prévu, en répartissant les charges et les produits entre exploitation, financier et exceptionnel, puis faire apparaître les totaux et le résultat.

Le compte de résultat distingue les charges d'exploitation, financières et exceptionnelles. La variation de stock, créditrice, vient en déduction des achats de matières premières. Les produits se limitent ici au chiffre d'affaires : aucun produit financier ou exceptionnel n'est indiqué. Le total des charges est inférieur au total des produits ; la différence constitue le bénéfice de l'exercice. Le total général est identique des deux côtés après inscription de ce bénéfice.

Rubrique	Détail	Total
Charges d'exploitation	Achats de matières premières 104 807,00 € - variation de stock 755,00 € ; marchandises 20 390,00 € ; énergie 12 587,00 € ; charges externes 35 243,00 € ; impôts 2 685,00 € ; personnel 115 800,00 € ; amortissements 4 195,00 €	294 952,00 €
Produits d'exploitation	Chiffre d'affaires	337 500,00 €
Charges financières	Intérêts payés	3 524,00 €
Produits financiers	Aucun	0,00 €
Charges exceptionnelles	Charges exceptionnelles	840,00 €
Produits exceptionnels	Aucun	0,00 €
Total des charges		299 316,00 €
Total des produits		337 500,00 €
Bénéfice et total général		38 184,00 € ; 337 500,00 €

Document 5 complété



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bénéfice 2012 : 38 184,00 €. Total général : 337 500,00 €.

Question 3.2. Compléter le tableau d'exploitation différentiel avec les montants et pourcentages, calculer le seuil de rentabilité et déterminer la date à laquelle il a été atteint. Présenter le détail des calculs demandés.

Les charges variables représentent 63 % des charges totales ; les charges fixes sont le solde. Les pourcentages du tableau sont calculés par rapport au chiffre d'affaires. Le taux de marge sur coût variable sert à déterminer le seuil de rentabilité. Pour la date, on applique la convention commerciale de 360 jours : les 267,70 jours obtenus correspondent au 268e jour, soit le 28 septembre.

Élément	Montant	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires	337 500,00 €	100,0000 %
Charges variables	188 569,08 €	55,8723 %
Marge sur coût variable	148 930,92 €	44,1277 %
Charges fixes	110 746,92 €	32,8139 %
Résultat	38 184,00 €	11,3138 %

Taux de marge sur coût variable : 148 930,92 ÷ 337 500 = 44,1277 %. Seuil : 110 746,92 ÷ 44,1277 % = 250 969,28 €. Date : 250 969,28 ÷ 337 500 × 360 = 267,70 jours, soit le 28 septembre.

Tableau différentiel complété

Tableau d'exploitation différentiel au 31 décembre 2012

	Montant	%
Chiffre d'affaires	337 500,00 €	100,0000 %
Charges variables	188 569,08 €	55,8723 %
Marge sur coût variables	148 930,92 €	44,1277 %
Charges fixes	110 746,92 €	32,8139 %
Résultat	38 184,00 €	11,3138 %

Calculs du seuil et de sa date

Détail du calcul de seuil de rentabilité

Charges fixes : 299 316,00 - 188 569,08 = 110 746,92 €

Taux de marge : 148 930,92 / 337 500 = 44,1277 %

Seuil : 110 746,92 / 44,1277 % = 250 969,28 €

Détail du calcul de la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint

Date : 250 969,28 / 337 500 × 360 = 267,70 jours

Atteint le 268e jour : 28 septembre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 250 969,28 €, atteint le 28 septembre 2012.

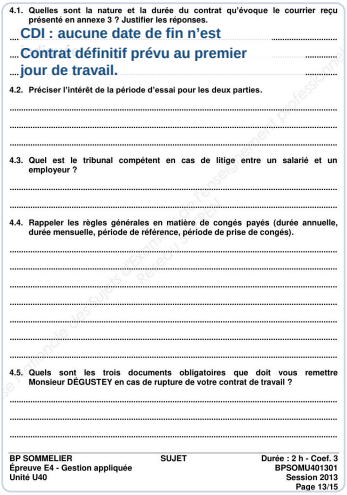
4. Droit du travail

Un courrier d'embauche communiqué en annexe indique notamment une date de prise de poste, une rémunération, une période d'essai et la signature ultérieure du contrat définitif. Les questions portent sur le contrat de travail, les congés payés, le tribunal compétent et les documents remis à la rupture.

Question 4.1. Déterminer la nature et la durée du contrat évoqué par le courrier présenté en annexe 3, puis justifier les réponses à partir des éléments du courrier.

Le courrier prévoit une embauche à compter du 7 mars 2012 et une période d'essai d'un mois. Il ne mentionne ni date de fin ni motif temporaire. Il évoque la signature d'un contrat définitif au premier jour de travail, mais ne fixe aucune échéance à la relation de travail. Le contrat annoncé est donc un **CDI** : sa durée est indéterminée. À l'inverse, un CDD doit répondre à un motif légal et comporter un terme.

Réponse 4.1 complétée



4.1. Quelles sont la nature et la durée du contrat qu'évoque le courrier reçu présenté en annexe 3 ? Justifier les réponses.

CDI : aucune date de fin n'est
Contrat définitif prévu au premier
jour de travail.

4.2. Préciser l'intérêt de la période d'essai pour les deux parties.

4.3. Quel est le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur ?

4.4. Rappeler les règles générales en matière de congés payés (durée annuelle, durée mensuelle, période de référence, période de prise de congés).

4.5. Quels sont les trois documents obligatoires que doit vous remettre Monsieur DÉGUSTEY en cas de rupture de votre contrat de travail ?

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée — BPSOMU401301
Unité U40 — Session 2013
Page 13/15

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le courrier annonce un CDI : aucune date de fin ni aucun terme n'est prévu pour l'emploi.

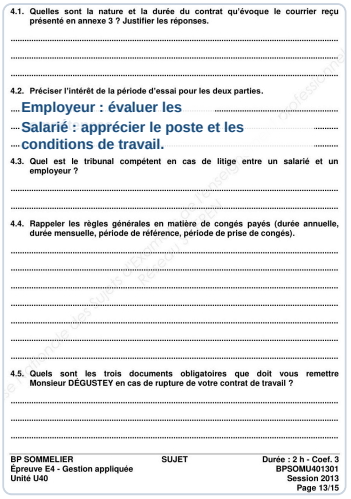
Question 4.2. Préciser l'intérêt de la période d'essai pour les deux parties au contrat.

La période d'essai permet aux deux parties de vérifier que la relation de travail leur convient, avant la poursuite durable du contrat.

- **Employeur :** apprécier les compétences du salarié dans son emploi.
- **Salarié :** évaluer les fonctions confiées, les conditions de travail et l'organisation de l'établissement.

Durant cette période, chaque partie peut rompre le contrat en respectant les règles et délais de prévenance applicables.

Réponse 4.2 complétée



4.1. Quelles sont la nature et la durée du contrat qu'évoque le courrier reçu présenté en annexe 3 ? Justifier les réponses.

4.2. Préciser l'intérêt de la période d'essai pour les deux parties.

Employeur : évaluer les
Salarié : apprécier le poste et les
conditions de travail.

4.3. Quel est le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur ?

4.4. Rappeler les règles générales en matière de congés payés (durée annuelle, durée mensuelle, période de référence, période de prise de congés).

4.5. Quels sont les trois documents obligatoires que doit vous remettre Monsieur DEGUSTEY en cas de rupture de votre contrat de travail ?

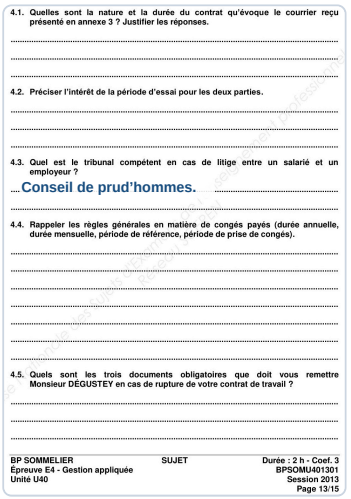
BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée — BPSOMU401301
Unité U40 — Session 2013
Page 13/15

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'employeur vérifie les compétences du salarié ; celui-ci apprécie le poste, les fonctions et les conditions de travail.

Question 4.3. Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur.

Un différend individuel entre un salarié et son employeur, lorsqu'il concerne le contrat de travail, relève du **conseil de prud'hommes**. Cette juridiction est compétente pour les litiges liés à la formation, à l'exécution ou à la rupture du contrat. La réponse attendue est le nom de cette juridiction, et non celui d'un tribunal civil général.

Réponse 4.3 complétée



4.1. Quelles sont la nature et la durée du contrat qu'évoque le courrier reçu présenté en annexe 3 ? Justifier les réponses.

4.2. Préciser l'intérêt de la période d'essai pour les deux parties.

4.3. Quel est le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur ?

Conseil de prud'hommes.

4.4. Rappeler les règles générales en matière de congés payés (durée annuelle, durée mensuelle, période de référence, période de prise de congés).

4.5. Quels sont les trois documents obligatoires que doit vous remettre Monsieur DEGUSTEY en cas de rupture de votre contrat de travail ?

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée — BPSOMU401301
Unité U40 — Session 2013
Page 13/15

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le conseil de prud'hommes est compétent pour trancher un litige individuel lié au contrat de travail.

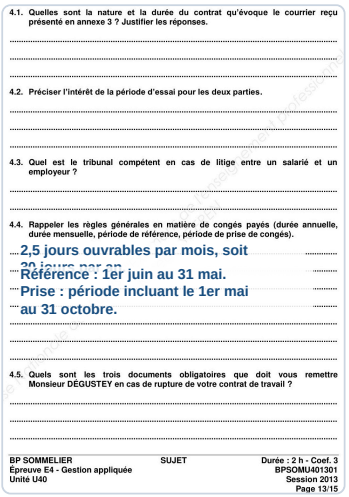
Question 4.4. Rappeler les règles générales relatives aux congés payés : durée annuelle, durée mensuelle, période de référence et période de prise des congés.

Pour une année complète, les congés payés s'acquièrent selon les règles générales suivantes :

Règle	Durée ou période
Acquisition mensuelle	2,5 jours ouvrables par mois de travail effectif
Acquisition annuelle	30 jours ouvrables, soit 5 semaines
Période de référence	En principe, du 1er juin au 31 mai
Période de prise	Elle comprend la période du 1er mai au 31 octobre

La période de prise est fixée selon les règles applicables dans l'entreprise, par accord ou par l'employeur.

Réponse 4.4 complétée



4.1. Quelles sont la nature et la durée du contrat qu'évoque le courrier reçu présenté en annexe 3 ? Justifier les réponses.

4.2. Préciser l'intérêt de la période d'essai pour les deux parties.

4.3. Quel est le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur ?

4.4. Rappeler les règles générales en matière de congés payés (durée annuelle, durée mensuelle, période de référence, période de prise de congés).

2,5 jours ouvrables par mois, soit
30 jours par an.
Référence : 1er juin au 31 mai.
Prise : période incluant le 1er mai
au 31 octobre.

4.5. Quels sont les trois documents obligatoires que doit vous remettre Monsieur DEGUSTEY en cas de rupture de votre contrat de travail ?

BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée BPSOMUA01301
Unité U40 Session 2013
Page 13/15

✓ RÉPONSE À RETENIR

2,5 jours ouvrables par mois, soit 30 jours par an ; référence : 1er juin au 31 mai ; prise : période comprenant le 1er mai au 31 octobre.

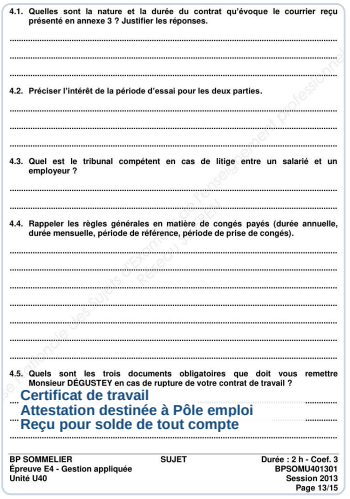
Question 4.5. Citer les trois documents obligatoires que l'employeur doit remettre au salarié en cas de rupture du contrat de travail.

À la rupture du contrat de travail, l'employeur remet au salarié les trois documents de fin de contrat nécessaires pour justifier son emploi et faire valoir ses droits. Il s'agit des documents suivants :

1. le certificat de travail ;
2. l'attestation destinée à Pôle emploi ;
3. le reçu pour solde de tout compte.

Ils doivent être remis à la fin de la relation de travail.

Réponse 4.5 complétée



4.1. Quelles sont la nature et la durée du contrat qu'évoque le courrier reçu présenté en annexe 3 ? Justifier les réponses.

4.2. Préciser l'intérêt de la période d'essai pour les deux parties.

4.3. Quel est le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur ?

4.4. Rappeler les règles générales en matière de congés payés (durée annuelle, durée mensuelle, période de référence, période de prise de congés).

4.5. Quels sont les trois documents obligatoires que doit vous remettre Monsieur DEGUSTEY en cas de rupture de votre contrat de travail ?

Certificat de travail
Attestation destinée à Pôle emploi
Reçu pour solde de tout compte

BP SOMMELIER SUJET Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée BPSOMU401301
Unité U40 Session 2013
Page 13/15

✓ RÉPONSE À RETENIR

Certificat de travail, attestation destinée à Pôle emploi et reçu pour solde de tout compte.

5. Législation des boissons

Le gérant évalue les connaissances du candidat en réglementation des vins et spiritueux. Les questions concernent les administrations compétentes, les dates de commercialisation, les licences de boissons, les zones protégées et les marques fiscales.

Question 5.1. Citer les administrations chargées d'appliquer la réglementation sur les vins et spiritueux et indiquer les ministères auxquels elles sont rattachées.

La DGCCRF relève du ministère chargé de l'Économie ; la DGDDI, du ministère chargé du Budget. L'INAO et FranceAgriMer sont rattachés au ministère chargé de l'Agriculture.

Réponse 5.1

- DGCCRF : ministère de l'Économie
- DGDDI : ministère du Budget
- INAO : ministère de l'Agriculture
- FranceAgriMer : ministère de l'Agriculture

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> DGCCRF : Économie ; DGDDI : Budget ; INAO et FranceAgriMer : Agriculture.

Question 5.2. Indiquer la date de début de commercialisation d'un vin IGP, d'un vin AOC et d'un vin primeur AOC.

1. Vin IGP : à partir du 1er décembre.
2. Vin AOC : à partir du 15 décembre.
3. Vin primeur AOC : à partir du troisième jeudi de novembre.

Dates de commercialisation

Vin IGP	1er décembre
Vin AOC	15 décembre
Vin primeur AOC	3e jeudi de novembre

✓ RÉPONSE À RETENIR

IGP : 1er décembre ; AOC : 15 décembre ; primeur AOC : troisième jeudi de novembre.

Question 5.3. Compléter le tableau en associant à chacune des boissons proposées la catégorie de licence correspondante, ou l'absence de licence.

Chaque boisson relève de la catégorie indiquée dans le tableau :

Boisson	Licence
Muscat de Rivesaltes	III
Jus de tomate	Aucune
Vin	II
Bière	II
Rhum	IV
Liqueur de framboise	IV
Pastis	IV

Tableau des licences complété

Boisson	Aucune licence	Licence II	Licence III	Licence IV
Muscat de Rivesaltes	☐	☐	☑	☐
Jus de tomate	☑	☐	☐	☐
Vin	☐	☑	☐	☐
Bière	☐	☑	☐	☐
Rhum	☐	☐	☐	☑
Liqueur de framboise	☐	☐	☐	☑
Pastis	☐	☐	☐	☑

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscat : III ; jus de tomate : aucune ; vin et bière : II ; rhum, liqueur de framboise et pastis : IV.

Question 5.4. Définir ce qu'est une « zone protégée ».

Une zone protégée est un périmètre autour de certains établissements sensibles où l'ouverture d'un débit de boissons est interdite ou soumise à des restrictions. Les limites et distances sont fixées par la réglementation et les arrêtés préfectoraux.

Définition d'une zone protégée



✓ RÉPONSE À RETENIR

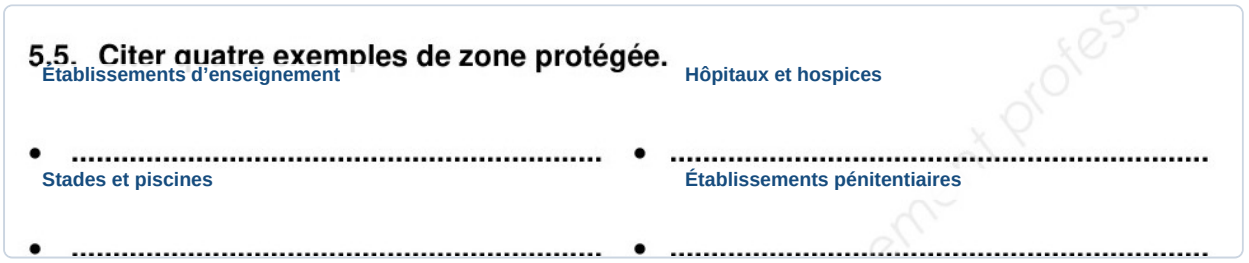
Périmètre autour d'établissements sensibles où l'ouverture d'un débit de boissons est interdite ou réglementée.

Question 5.5. Citer quatre exemples de zones protégées.

Exemples de lieux pouvant bénéficier d'une protection contre l'installation d'un débit de boissons :

- établissements d'enseignement ;
- hôpitaux et hospices ;
- stades et piscines ;
- établissements pénitentiaires.

Exemples de zones protégées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Établissements d'enseignement ; hôpitaux ou hospices ; stades ou piscines ; établissements pénitentiaires.

Question 5.6. Indiquer les marques fiscales obligatoirement apposées sur une capsule congé.

La capsule-congé porte les marques fiscales officielles : la Marianne et le sigle « RF » pour « République française ».

5.6. Quelles sont les marques fiscales obligatoirement apposées sur une capsule congé ?

Marianne et sigle « RF »

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marianne et sigle « RF » (« République française »).

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2013, porte le code BPSOMU401301 et dure 2 h, coefficient 3. Dans le contexte du restaurant Le Pionykos, elle évalue la gestion de stock au CMUP, l'analyse des ventes et la fixation des prix, l'établissement d'un compte de résultat et le calcul du seuil de rentabilité, ainsi que les connaissances en droit du travail et législation des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Après chaque entrée, le CMUP correspond à la valeur totale du stock disponible divisée par sa quantité totale.
- Le chiffre d'affaires d'un vin correspond à son prix de vente unitaire multiplié par le nombre de bouteilles vendues.
- La marge sur coût variable est égale au chiffre d'affaires moins les charges variables.
- Le seuil de rentabilité se calcule en divisant les charges fixes par le taux de marge sur coût variable.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les arrondis demandés : deux décimales pour le stock, quatre pour les indices de vente et de présentation, deux pour l'indice de popularité.
- Distinguer chiffre d'affaires, indice de vente, indice de présentation et indice de popularité avant de formuler les recommandations.
- Classer chaque charge et chaque produit dans la bonne catégorie du compte de résultat et vérifier les totaux.
- Appliquer le coefficient multiplicateur et la TVA dans le calcul des prix, puis arrondir le prix à la carte au dixième supérieur.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le CMUP après une nouvelle livraison ?

Après une entrée, additionnez la valeur du stock restant et celle de la livraison, puis divisez par la quantité totale disponible. Le prix moyen obtenu sert à valoriser les sorties suivantes jusqu'à la prochaine entrée.

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

Calculez la marge sur coût variable, puis son taux par rapport au chiffre d'affaires. Divisez ensuite les charges fixes par ce taux : le montant obtenu est le chiffre d'affaires à atteindre pour couvrir les charges.

Q : Comment répartir son temps sur cette épreuve de deux heures ?

Le sujet ne fixe pas de durée par dossier ni de barème détaillé. Comme les cinq dossiers sont indépendants, répartissez votre temps entre eux et gardez quelques minutes pour vérifier les calculs, les arrondis et les documents complétés.

Q : Quels critères de présentation faut-il respecter pour les calculs ?

Complétez les documents prévus et rendez-les avec la copie. Faites apparaître les calculs demandés, les unités et les arrondis indiqués. Le sujet ne fournit pas de barème détaillé par question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2013/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2013 - 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.