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 15 pages numérotées de 1 à 15.

Page 1	**Page de garde**
Page 2	**Mise en situation**
Pages 3 à 4	**Énoncé**
Pages 5 à 6	**Annexes**
Pages 7 à 15	**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

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

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

« LE PIONYKOS »

Vous travaillez en tant que sommelier au Restaurant « Le Pionykos » à Toulouse, Monsieur Yves DÉGUSTEY, gérant, vous demande de participer à la gestion de son établissement.

Le restaurant est ouvert toute l'année, réalise deux services quotidiens.
Le jour de fermeture hebdomadaire est le lundi.

Monsieur DÉGUSTEY vous communique cinq dossiers à traiter.

Dossier 1 :	**Gestion des approvisionnements**
Dossier 2 :	**Politique des prix**
Dossier 3 :	**Compte de résultat et seuil de rentabilité**
Dossier 4 :	**Droit du travail**
Dossier 5 :	**Législation des boissons**

Les 5 dossiers sont indépendants.

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

DOSSIER 1 : Gestion des approvisionnements

Monsieur DÉGUSTEY vous demande de compléter la fiche de stock de la référence « Gaillac, Domaine Plageoles» selon la méthode du CMUP (coût moyen unitaire pondéré) après chaque entrée.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le document 1 (à rendre avec la copie) page 7/15 en tenant compte d'un stock initial au 1er décembre de 22 bouteilles au prix unitaire de 9,60 €.
Arrondir les résultats à deux décimales.

DOSSIER 2 : Politique des prix

Monsieur DÉGUSTEY vous demande de calculer les indices de popularité des ventes de vins rouges pour le mois de décembre 2012.
Il vous fournit un extrait du calendrier 2012 en ANNEXE 1 (page 5/15).

TRAVAIL À FAIRE :

2.1. Compléter le tableau du document 2 (à rendre avec la copie) page 8/15 et calculer :

- **l'indice de vente et l'indice de présentation (arrondir les résultats à quatre décimales).**
- **l'indice de popularité des ventes (arrondir les résultats à deux décimales).**

2.2. Analyser les résultats et présenter vos recommandations en complétant le document 3 (à rendre avec la copie) page 9/15.

Monsieur DÉGUSTEY utilise quatre coefficients multiplicateurs pour les différents vins de la cave.
Il vous demande de calculer les nouveaux prix des vins rouges qu'il souhaite proposer à sa carte pour l'année 2013.

TRAVAIL À FAIRE :

2.3. Compléter le document 4 (à rendre avec la copie) page 10/15. Arrondir le prix à la carte au dixième d'euro supérieur.

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

DOSSIER 3 : Compte de résultat et seuil de rentabilité

Monsieur DÉGUSTEY vous remet des données comptables en ANNEXE 2 (page 5/15).

TRAVAIL À FAIRE :

3.1. Établir le compte de résultat de l'exercice 2012 sur le document 5 (à rendre avec la copie) page 11/15.

Monsieur DÉGUSTEY vous précise que :

- **Le chiffre d'affaires du restaurant pour l'année 2012 s'est élevé à 337 500,00 €.**
- **L'ensemble des charges représente un montant de 299 316,00 €.**
- **Les charges variables représentent 63 % du total des charges.**

TRAVAIL À FAIRE :

3.2. Sur le document 6 (à rendre avec la copie) page 12/15 :

- **compléter le tableau d'exploitation différentiel.**
- **calculer le seuil de rentabilité.**
- **déterminer la date à laquelle il a été atteint.**

DOSSIER 4 : Droit du travail

Monsieur DÉGUSTEY vous pose des questions relatives au droit du travail.
Il vous remet un courrier en ANNEXE 3 page 6/15.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le document 7 (à rendre avec la copie) page 13/15.

DOSSIER 5 : Législation des boissons

Monsieur DÉGUSTEY souhaite tester vos connaissances en législation des boissons.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter le document 8 (à rendre avec la copie) pages 14/15 et 15/15.

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

ANNEXE 1- Extrait du calendrier 2012

Décembre 2012						
D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ANNEXE 2- Extrait de la balance au 31/12/2012

		Soldes débiteurs	Soldes créditeurs
706	**Chiffre d'affaires**		**337 500,00 €**
601	**Achat de matières premières**	**104 807,00 €**	
603	**Variation de stock de matières premières**		**755,00 €**
607	**Achat de marchandises**	**20 390,00 €**	
606	**Énergie**	**12 587,00 €**	
610	**Autres achats et charges externes**	**35 243,00 €**	
631	**Impôts et taxes**	**2 685,00 €**	
621	**Charges de personnel**	**115 800,00 €**	
681	**Dotations aux amortissements**	**4 195,00 €**	
661	**Intérêts payés**	**3 524,00 €**	
671	**Charges exceptionnelles**	**840,00 €**	

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

ANNEXE 3- Courrier type

Toulouse, le 26 février 2012

Mademoiselle ou Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous annoncer que suite à notre entretien nous avons décidé de vous embaucher dans notre société à compter du lundi 7 mars 2012.

Votre lieu de travail est à l'adresse de notre établissement.

Vous vous conformerez aux horaires en vigueur dans l'établissement.

Votre rémunération mensuelle brute est fixée à 1 500 euros brut.

Vous bénéficierez d'un repos hebdomadaire et de jours de congés payés.

Une période d'essai d'un mois est prévue.

Nous vous signerons votre contrat de travail définitif dès votre premier jour de travail.

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement et vous prions de croire, Mademoiselle ou Monsieur, à l'expression de nos salutations distinguées.

M. Yves DEGUSTEY
Gérant
Restaurant « Le Pionykos »

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

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

Fiche de stocks

Dates	Entrées			Sorties			Stocks		
	Q.	PU	Valeur	Q	PU	Valeur	Q	PU	Valeur
1/12									
4/12				10					
6/12				8					
8/12	24	10,00							
15/12				6					
18/12				11					
23/12	18	10,85							
29/12				14					

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

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

Vins rouges du mois	Prix de vente unitaire	Nombre de présentation	Nombre de bouteilles vendues	Chiffre d'affaires	Indice de vente	Indice de présentation	Indice de popularité
Buzet, Baron d'Ardeuil	22,00 €		25				
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Giraud Les Gallimardes	51,00 €		17				
Corbières, Romain Pauc 2008	38,00 €		18				
Côtes de Saint-Mont, Chemin des Pèlerins	13,00 €		37				
Côte Rôtie, Les Jumelles 2005	90,00 €		6				
Coteaux du Languedoc, Le clos du Lucquier 2007	15,00 €		28				
Coteaux du Languedoc Pic-Saint-Loup, Domaine Renardet	20,00 €		23				
Fronton, Château Plaisance	12,00 €		35				
Hermitage, La Petite Chapelle 2005	80,00 €		8				
Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2004	100,00 €		2				
Saint-Joseph, Le Grand Pompée 2008	32,00 €		21				
Vacqueyras, Les Cyprès 2008	25,00 €		23				
	TOTAUX		243				

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

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

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

Vins populaires	Vins à surveiller	Vins à supprimer

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

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

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				
Côtes de Brouilly, JC Pivot	2,70 €	4				
Coteaux du Languedoc, Château Puech Haut, Tête de Bélier 2000	37,20 €	2				
Madiran, Château Montus	30,60 €	2				
Cabardès, Font Juvenal 2004	9,90 €	3				
Corbières, La Voulte Gasparets, Cuvée Réserve	7,50 €	3				
Madiran, Maestria	1,70 €	5				
Fronton, Château Cransac	1,60 €	5				

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

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

COMPTE DE RÉSULTAT AU 31/12/2012

CHARGES		PRODUITS	
CHARGES D'EXPLOITATION		**PRODUITS D'EXPLOITATION**	
Total 1		**Total 1**	
CHARGES FINANCIÈRES		**PRODUITS FINANCIERS**	
Total 2		**Total 2**	
CHARGES EXCEPTIONNELLES		**PRODUITS EXCEPTIONNELS**	
Total 3		**Total 3**	
Total des CHARGES		**Total des PRODUITS**	
BÉNÉFICE		**PERTE**	
TOTAL GÉNÉRAL		**TOTAL GÉNÉRAL**	

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

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

Tableau d'exploitation différentiel au 31 décembre 2012

	Montant	%
Chiffre d'affaires		
Charges variables		
Marge sur coût variables		
Charges fixes		
Résultat		

Détail du calcul de seuil de rentabilité

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

DOCUMENT 7- (à compléter et à rendre avec la copie)

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 DÉGUSTEY en cas de rupture de votre contrat de travail ?

.....

.....

.....

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

DOCUMENT 8- (à compléter et à rendre avec la copie)

5.1. Citer les administrations chargées d'appliquer la réglementation sur les vins et spiritueux et les ministères qui s'y rattachent.

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

5.2. Quelle est la date de début de commercialisation des vins suivants ?

Vin IGP	
Vin AOC	
Vin primeur AOC	

5.3. Compléter le tableau ci-dessous.

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

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

DOCUMENT 8 (suite) - (à compléter et à rendre avec la copie)

5.4. Qu'est ce qu'une « zone protégée » ?

.....

.....

.....

.....

5.5. Citer quatre exemples de zone protégée.

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

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

.....

.....

.....

.....

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.