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

Session 2014 • Code sujet : **BPSOMU401401** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la rentabilité et seuil de rentabilité (3 questions) **Page 3**

2. Analyse du résultat de l'entreprise (3 questions) **Page 5**

3. Droit du travail : heures supplémentaires et avantages en nature (3 questions) **Page 7**

4. Gestion des approvisionnements : fiche de stock au CMUP (1 question) **Page 9**

5. Législation des boissons (5 questions) **Page 10**

6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2014/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la rentabilité et seuil de rentabilité

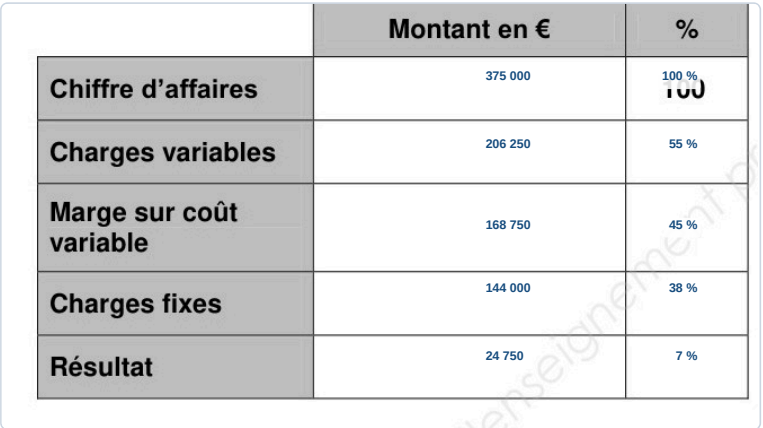
Le gérant du restaurant La Dame de pique prévoit un ticket moyen de 25 € HT et 15 000 clients pour la saison estivale 2014. Les charges variables représentent 55 % du chiffre d'affaires et les charges fixes sont estimées à 144 000 €.

Question 1.1. Compléter le tableau de résultat différentiel prévisionnel avec les montants et pourcentages du chiffre d'affaires, des charges variables, de la marge sur coût variable, des charges fixes et du résultat. Arrondir les pourcentages à l'entier le plus proche.

Le chiffre d'affaires prévisionnel est égal au ticket moyen multiplié par le nombre de clients. Les charges variables en représentent 55 %, donc la marge sur coût variable en représente 45 %. On déduit ensuite les charges fixes de cette marge pour obtenir le résultat. Chaque pourcentage est calculé par rapport au chiffre d'affaires, puis arrondi à l'entier le plus proche.

Poste	Montant en €	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires	375 000	100 %
Charges variables	206 250	55 %
Marge sur coût variable	168 750	45 %
Charges fixes	144 000	38 %
Résultat	24 750	7 %

Annexe 1 : résultat différentiel complété



	Montant en €	%
Chiffre d'affaires	375 000	100 %
Charges variables	206 250	55 %
Marge sur coût variable	168 750	45 %
Charges fixes	144 000	38 %
Résultat	24 750	7 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires : 375 000 € ; charges variables : 206 250 € ; marge sur coût variable : 168 750 € ; charges fixes : 144 000 € ; résultat : 24 750 €.

Question 1.2. Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts, en présentant le détail des calculs dans l'annexe 1.

Le seuil en euros est le montant de chiffre d'affaires nécessaire pour que la marge sur coût variable couvre les charges fixes. Le taux de marge sur coût variable vaut 100 % - 55 %, soit 45 %. On divise donc les charges fixes par 0,45. Le nombre de couverts correspondant s'obtient en divisant ce seuil par le ticket moyen de 25 €.

Seuil en euros : 144 000 ÷ 0,45 = 320 000 €. Seuil en couverts : 320 000 ÷ 25 = 12 800 couverts.

Annexe 1 : seuil de rentabilité complété

CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ

	Seuil de rentabilité	Calcul détaillé	
En euros		320 000 €	144 000 ÷ 0,45 = 320 000 €
En nombre de couverts		12 800	320 000 ÷ 25 = 12 800

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 320 000 €, soit 12 800 couverts à 25 € par client.

Question 1.3. Expliquer si recevoir 15 000 clients pendant la saison estivale 2014 peut suffire à assurer la rentabilité de l'établissement et justifier la réponse dans l'annexe 1.

Le seuil de rentabilité est de 12 800 couverts. Avec 15 000 clients, la fréquentation prévue le dépasse de 2 200 clients. Le chiffre d'affaires prévu est de 375 000 €, supérieur au seuil de 320 000 €. La marge sur coût variable atteint 168 750 € ; après déduction des 144 000 € de charges fixes, le résultat prévisionnel est positif. La fréquentation suffit donc, sous réserve que les hypothèses de ticket moyen et de charges soient respectées.

Annexe 1 : justification de la rentabilité

➔ **Expliquer à Monsieur BOUCNEAU si le fait de recevoir 15 000 clients lors de la saison estivale 2014 peut s'avérer suffisant. Justifier votre réponse.**

15 000 clients > seuil de 12 800 couverts : +2 200 clients.

Chiffre d'affaires prévu : 375 000 € > seuil : 320 000 €.

Résultat prévisionnel positif : 24 750 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Oui : 15 000 clients dépassent le seuil de 12 800 couverts et permettent un résultat prévisionnel positif de 24 750 €.

2. Analyse du résultat de l’entreprise

Le dossier s’appuie sur le compte de résultat 2013 du restaurant La Dame de pique, présenté dans les documents 1 et 1 bis. Il faut calculer les marges, les comparer aux références professionnelles et proposer des solutions si les résultats ne sont pas conformes.

Question 2.1. À partir du compte de résultat 2013, compléter l’annexe 2 afin de calculer la marge brute et la marge sur coût principal. Arrondir les pourcentages à l’entier le plus proche.

Les matières consommées valent 360 000 - 7 000 = 353 000 €. Les charges de personnel regroupent les salaires et les charges sociales, soit 357 420 + 62 580 = 420 000 €.

Élément	Montant 2013	Part du chiffre d’affaires
Chiffre d’affaires HT	1 150 000 €	100 %
Matières consommées	353 000 €	
Marge brute	797 000 €	69 %
Charges de personnel	420 000 €	
Marge sur coût principal	377 000 €	33 %

La marge brute se calcule en retranchant les matières consommées du chiffre d’affaires. La marge sur coût principal s’obtient ensuite après déduction des charges de personnel. Les pourcentages sont arrondis à l’entier le plus proche.

Annexe 2 complétée : calcul des marges

(Arrondir les pourcentages à l’entier le plus proche)

	Exercice 2013 en €	%	Résultats de la profession
Chiffre d'affaires hors taxes	1 150 000 €	100 %	100 %
Matières consommées, marchandises	353 000 €		
Marge brute	797 000 €	69 %	71 %
Charges de personnel	420 000 €		
Marge sur coût principal ou marge après prime cost	377 000 €	33 %	35 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marge brute : 797 000 € (69 %). Marge sur coût principal : 377 000 € (33 %).

Question 2.2. Commenter les résultats obtenus en les comparant aux résultats de la profession indiqués dans l’annexe 2.

Les deux indicateurs sont inférieurs aux références professionnelles :

- Marge brute : 69 % contre 71 %, soit 2 points de moins.
- Marge sur coût principal : 33 % contre 35 %, soit 2 points de moins.

L’établissement est donc en retrait sur les achats de matières et sur le coût du personnel. Ces écarts signalent des marges à améliorer pour se rapprocher des résultats de la profession.

Commentaire des écarts aux références

- **Marge brute : 69 % contre 71 % (-2 points).**

Marge sur coût principal : 33 % contre 35 % (-2 points).

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les deux marges sont inférieures de 2 points aux références de la profession.

Question 2.3. Si les résultats ne sont pas conformes à ceux de la profession, proposer des solutions susceptibles d'être adoptées.

Pour redresser les marges, l'établissement peut agir sur les achats, les pertes et les coûts de personnel :

- Comparer les fournisseurs et négocier les prix d'achat.
- Contrôler les stocks, les portions et les pertes pour limiter le gaspillage.
- Adapter les effectifs et les horaires à la fréquentation, sans dégrader le service.
- Réexaminer les prix de vente et la composition des menus.

Solutions correctives à inscrire

Négocier les achats et réduire les pertes.

Si les résultats ne seraient pas conformes à ceux de la profession, quelle(s) solution(s) pourraient être adoptée(s) ?

Contrôler les stocks et les portions.

Adapter horaires et effectifs à l'activité.

Réexaminer prix de vente et menus.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Négocier les achats, limiter les pertes, ajuster les effectifs à l'activité et réexaminer les prix de vente.

3. Droit du travail : heures supplémentaires et avantages en nature

Monsieur PRAT, chef de cuisine soumis à une durée hebdomadaire légale de 35 heures, a effectué 39, 45, 41 et 43 heures au cours des quatre semaines de mai. Le dossier porte aussi sur le calcul de la rémunération des heures supplémentaires et la valorisation des repas pris ou non pris.

Question 3.1. Compléter le tableau des relevés horaires pour chacune des quatre semaines et le total, en répartissant les heures supplémentaires entre les tranches majorées à 10 %, 20 % et 50 % selon les règles données.

Les heures supplémentaires se calculent séparément pour chaque semaine, au-delà de 35 heures. Les heures 36 à 39 sont majorées de 10 %, celles de 40 à 43 de 20 %, puis celles à partir de la 44e de 50 %. On répartit donc les heures de chaque semaine dans ces tranches, puis on additionne séparément les heures des quatre semaines pour obtenir les totaux mensuels.

Semaine	Heures effectuées	Heures supplémentaires	À 10 %	À 20 %	À 50 %
1re	39	4	4	0	0
2e	45	10	4	4	2
3e	41	6	4	2	0
4e	43	8	4	4	0
Total des majorations			16	10	2

Les heures supplémentaires totalisent 28 heures.

Relevé des heures supplémentaires complété

	Nombre d'heures effectuées	Nombre d'heures supplémentaires	Nombre d'heures supplémentaires majorées de		
			10 %	20 %	50 %
1ère semaine	39	4	4	0	0
2ème semaine	45	10	4	4	2
3ème semaine	41	6	4	2	0
4ème semaine	43	8	4	4	0
TOTAL			16	10	2

✓ RÉPONSE À RETENIR

16 heures à 10 %, 10 heures à 20 % et 2 heures à 50 %.

Question 3.2. Avec un taux horaire de 15 €, compléter le tableau de calcul pour déterminer le montant des heures supplémentaires correspondant à chaque taux de majoration.

Le taux horaire de base est de 15 €. Pour chaque tranche, on multiplie ce taux par le coefficient de majoration, puis par le nombre d'heures correspondant, totalisé sur les quatre semaines. Le montant calculé comprend la rémunération complète des heures supplémentaires, au taux majoré, et non la seule valeur de la majoration.

Majoration	Taux horaire majoré	Heures	Montant
10 %	16,50 €	16	264 €
20 %	18 €	10	180 €
50 %	22,50 €	2	45 €
Total		28	489 €

Calcul des heures supplémentaires complété

TABLEAU DE CALCUL DU MONTANT DES HEURES SUPPLEMENTAIRES

	Taux horaire majoré	Nombre d'heures supplémentaires effectuées	Montant en €
Heures supplémentaires à 10 %	16,50 €	16 h	264 €
Heures supplémentaires à 20 %	18 €	10 h	180 €
Heures supplémentaires à 50 %	22,50 €	2 h	45 €
			489 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Montant total des heures supplémentaires : 489 €.

Question 3.3. Monsieur PRAT a droit à 44 repas par mois, au prix de 3,49 € par repas, et en a pris 25 en mai. Compléter le tableau pour calculer le montant des avantages en nature et celui des indemnités compensatrices.

Les 25 repas effectivement pris constituent des avantages en nature : leur valeur se calcule au prix unitaire de 3,49 €. Sur les 44 repas auxquels Monsieur PRAT a droit, 19 n'ont pas été pris. Ils donnent lieu à une indemnité compensatrice calculée au même tarif. Il faut donc distinguer la valeur des repas consommés de celle des repas non consommés.

Avantages en nature et indemnités complétés

INDEMNITÉS COMPENSATRICES

Calcul du montant des avantages en nature en €	25 × 3,49 € = 87,25 €
Calcul du montant des indemnités compensatrices en €	(44 - 25) × 3,49 € = 66,31 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avantages en nature : 87,25 €. Indemnités compensatrices : 66,31 €.

4. Gestion des approvisionnements : fiche de stock au CMUP

Le stock de Saint-Véran 2006 doit être suivi pendant le mois de mai 2014 à partir du stock initial, des entrées à différents prix unitaires et des sorties datées. La fiche de stock est à établir selon le coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée.

Question Travail à faire. Compléter la fiche de stock de l'annexe 4 selon la méthode du CMUP après chaque entrée, en intégrant le stock initial et les mouvements indiqués. Arrondir les calculs à deux décimales.

Inscrire le stock initial, puis les mouvements par date. Les sorties sont valorisées au CMUP en vigueur ; celui-ci est recalculé après chaque entrée et arrondi à deux décimales. Les valeurs de stock sont suivies en ajoutant les entrées et en déduisant les sorties.

Date	Entrée : quantité	Prix unitaire	Montant	Sortie : quantité	Prix unitaire	Montant	Stock : quantité	Prix unitaire	Montant
1 mai	-	-	-	-	-	-	20	6,50	130,00
3 mai	-	-	-	2	6,50	13,00	18	6,50	117,00
4 mai	12	7,50	90,00	-	-	-	30	6,90	207,00
8 mai	-	-	-	10	6,90	69,00	20	6,90	138,00
10 mai	6	6,80	40,80	-	-	-	26	6,88	178,80
15 mai	18	7,00	126,00	-	-	-	44	6,93	304,80
22 mai	-	-	-	24	6,93	166,32	20	6,93	138,48
25 mai	-	-	-	5	6,93	34,65	15	6,93	103,83

Les CMUP après les entrées des 4, 10 et 15 mai sont respectivement de 6,90 €, 6,88 € et 6,93 €. Les montants de stock après les sorties sont obtenus par différence, avec les arrondis au centime.

Fiche de stock au CMUP complétée

Dates	Entrées			Sorties			Stock		
	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant
1 mai								20	6,50 130,00
3 mai					2	6,50	13,00	18	6,50 117,00
4 mai	12	7,50	90,00					30	6,90 207,00
8 mai					10	6,90	69,00	20	6,90 138,00
10 mai	6	6,80	40,80					26	6,88 178,80
15 mai	18	7,00	126,00					44	6,93 304,80
22 mai				24	6,93	166,32	20	6,93	138,48
25 mai				5	6,93	34,65	15	6,93	103,83

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock final au 25 mai : 15 bouteilles, valorisées 103,83 € au CMUP arrondi de 6,93 €.

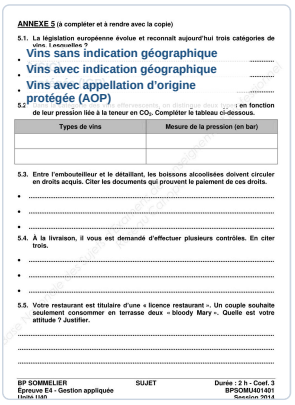
5. Législation des boissons

Le gérant évalue les connaissances du candidat sur la législation des boissons. Les questions portent sur les catégories de vins, les vins effervescents, les justificatifs de paiement des droits, les contrôles de livraison et les conditions d'utilisation d'une licence restaurant.

Question 5.1. Citer les trois catégories de vins reconnues par la législation européenne.

Les trois catégories européennes se distinguent par la présence et le niveau de protection de l'origine géographique. Il faut citer les vins sans indication géographique, ceux bénéficiant d'une indication géographique protégée et ceux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée. Les sigles usuels sont VSIG, IGP et AOP. Cette réponse reprend les catégories demandées, sans confondre les indications géographiques avec une simple mention de cépage ou de millésime.

Réponses à la question 5.1



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

5.1. La législation européenne évolue et reconnaît aujourd'hui trois catégories de vins. Lesquelles ?

- Vins sans indication géographique .....
- Vins avec indication géographique .....
- Vins avec appellation d'origine protégée (AOP) .....

5.2. Dans la catégorie des vins effervescents, on distingue deux types en fonction de leur pression liée à la teneur en CO_2. Compléter le tableau ci-dessous.

Types de vins	Mesure de la pression (en bar)

5.3. Entre l'embouteilleur et le détaillant, les boissons alcoolisées doivent circuler en droits acquis. Citer les documents qui prouvent le paiement de ces droits.

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

5.4. À la livraison, il vous est demandé d'effectuer plusieurs contrôles. En citer trois.

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

5.5. Votre restaurant est titulaire d'une « licence restaurant ». Un couple souhaite seulement consommer en terrasse deux « bloody Mary ». Quelle est votre attitude ? Justifier.

.....

.....

.....

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée — BPSOMU401401
Unité U40 — Session 2014

✓ RÉPONSE À RETENIR

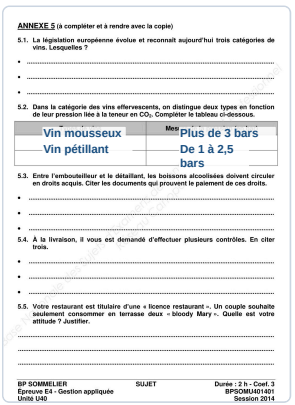
Vins sans indication géographique (VSIG), vins avec indication géographique protégée (IGP), vins avec appellation d'origine protégée (AOP).

Question 5.2. Compléter le tableau en indiquant les deux types de vins effervescents distingués selon leur pression liée à la teneur en CO2, ainsi que la pression correspondante en bars.

La distinction indiquée dans le tableau repose sur la pression du gaz carbonique dans la bouteille. Le vin mousseux relève de la catégorie à pression élevée, supérieure à 3 bars. Le vin pétillant présente une pression plus basse, de 1 à 2,5 bars. Reporter le type de vin et sa pression correspondante dans chacune des deux lignes du tableau.

Type de vin	Pression
Vin mousseux	Plus de 3 bars
Vin pétillant	De 1 à 2,5 bars

Tableau complété pour la question 5.2



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

5.1. La législation européenne évolue et reconnaît aujourd'hui trois catégories de vins. Lesquelles ?

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

5.2. Dans la catégorie des vins effervescents, on distingue deux types en fonction de leur pression liée à la teneur en CO_2. Compléter le tableau ci-dessous.

Types de vins	Mesure de la pression (en bar)
Vin mousseux	Plus de 3 bars
Vin pétillant	De 1 à 2,5 bars

5.3. Entre l'embouteilleur et le détaillant, les boissons alcoolisées doivent circuler en droits acquis. Citer les documents qui prouvent le paiement de ces droits.

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

5.4. À la livraison, il vous est demandé d'effectuer plusieurs contrôles. En citer trois.

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

5.5. Votre restaurant est titulaire d'une « licence restaurant ». Un couple souhaite seulement consommer en terrasse deux « bloody Mary ». Quelle est votre attitude ? Justifier.

.....

.....

.....

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée — BPSOMU401401
Unité U40 — Session 2014

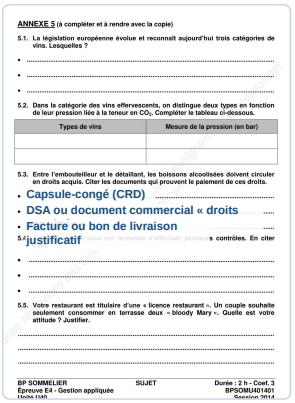
✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin mousseux : plus de 3 bars. Vin pétillant : de 1 à 2,5 bars.

Question 5.3. Citer les documents qui prouvent le paiement des droits sur les boissons alcoolisées lorsqu'elles circulent entre l'embouteilleur et le détaillant.

Pour justifier une circulation en droits acquittés, les documents doivent établir que les droits ont été acquittés et accompagner la marchandise selon le cas. On peut citer la capsule représentative de droits (CRD), le document simplifié d'accompagnement (DSA) ou un document commercial tenant lieu de titre de mouvement avec la mention « droits acquittés ». La facture détaillée ou le bon de livraison complète les justificatifs, notamment lorsque la mention des droits acquittés y figure.

Justificatifs inscrits pour la question 5.3



ANNEXE S (à compléter et à rendre avec la copie)

5.1. La législation européenne évolue et reconnaît aujourd'hui trois catégories de vins. Lesquelles ?

5.2. Dans la catégorie des vins effervescents, on distingue deux types en fonction de leur pression liée à la teneur en CO_2. Compléter le tableau ci-dessous.

Types de vins	Mesure de la pression (en bar)

5.3. Entre l'embouteilleur et le détaillant, les boissons alcoolisées doivent circuler en droits acquis. Citer les documents qui prouvent le paiement de ces droits.

- Capsule-congé (CRD)
- DSA ou document commercial « droits
- Facture ou bon de livraison

5.4 justificatif s contrôles. En citer

5.5. Votre restaurant est titulaire d'une « licence restaurant ». Un couple souhaite seulement consommer en terrasse deux « bloody Mary ». Quelle est votre attitude ? Justifier.

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée — BPSOMU401401
Unité U40 — Session 2014

✓ RÉPONSE À RETENIR

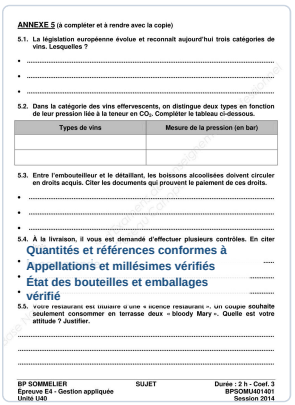
Capsule-congé (CRD), DSA ou document commercial portant la mention « droits acquittés », facture ou bon de livraison justificatif.

Question 5.4. Citer trois contrôles à effectuer lors de la livraison.

À la réception, comparer les produits livrés avec la commande et les documents du fournisseur. Les contrôles doivent permettre de repérer immédiatement une erreur de quantité, une référence incorrecte ou une marchandise détériorée. Avant de signer le bon de livraison, vérifier notamment :

- les quantités et les références commandées ;
- les appellations et les millésimes ;
- l'état des bouteilles et des emballages, sans casse ni défaut apparent.

Contrôles de livraison pour la question 5.4



ANNEXE S (à compléter et à rendre avec la copie)

5.1. La législation européenne évolue et reconnaît aujourd'hui trois catégories de vins. Lesquelles ?

5.2. Dans la catégorie des vins effervescents, on distingue deux types en fonction de leur pression liée à la teneur en CO_2. Compléter le tableau ci-dessous.

Types de vins	Mesure de la pression (en bar)

5.3. Entre l'embouteilleur et le détaillant, les boissons alcoolisées doivent circuler en droits acquis. Citer les documents qui prouvent le paiement de ces droits.

5.4. À la livraison, il vous est demandé d'effectuer plusieurs contrôles. En citer

- Quantités et références conformes à
- Appellations et millésimes vérifiés
- État des bouteilles et emballages vérifié

5.5. Votre restaurant est titulaire d'une « licence restaurant ». Un couple souhaite seulement consommer en terrasse deux « bloody Mary ». Quelle est votre attitude ? Justifier.

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 2 h - Coef. 3
Épreuve E4 - Gestion appliquée — BPSOMU401401
Unité U40 — Session 2014

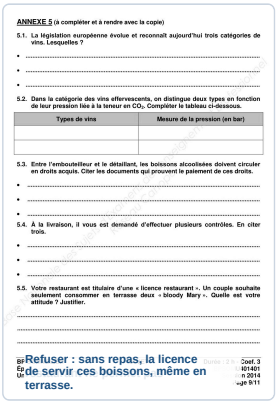
✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôler les quantités, les références, appellations et millésimes, ainsi que l'état des bouteilles et emballages.

Question 5.5. Un couple souhaite consommer uniquement deux Bloody Mary en terrasse dans un restaurant titulaire d'une licence restaurant. Indiquer l'attitude à adopter et la justifier.

Je refuse de servir les deux Bloody Mary si le couple ne souhaite prendre aucun repas. La licence restaurant autorise la vente de boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas et comme accessoire de ceux-ci. Le fait que la consommation soit prévue en terrasse ne change pas cette règle. En l'absence de repas, il faudrait disposer de la licence adaptée à la vente de boissons alcoolisées hors repas.

Réponse à la question 5.5



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

5.1. La législation européenne évolue et reconnaît aujourd'hui trois catégories de vins. Lesquelles ?

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

5.2. Dans la catégorie des vins effervescents, on distingue deux types en fonction de leur pression liée à la teneur en CO_2. Compléter le tableau ci-dessous.

Types de vins	Mesure de la pression (en bar)

5.3. Entre l'embouteilleur et le détaillant, les boissons alcoolisées doivent circuler en droits acquis. Citer les documents qui prouvent le paiement de ces droits.

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

5.4. À la livraison, il vous est demandé d'effectuer plusieurs contrôles. En citer trois.

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

5.5. Votre restaurant est titulaire d'une « licence restaurant ». Un couple souhaite seulement consommer en terrasse deux « bloody Mary ». Quelle est votre attitude ? Justifier.

.....
.....
.....

Refuser : sans repas, la licence de servir ces boissons, même en terrasse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refuser la vente : la licence restaurant permet de servir des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion d'un repas, même en terrasse.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2014, porte le code BPSOMU401401 et dure 2 h, avec un coefficient 3. Ses cinq dossiers indépendants se situent dans le restaurant La Dame de pique. Ils évaluent le calcul de rentabilité et des marges, la rémunération des heures supplémentaires, la gestion des stocks au CMUP et les connaissances en législation des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La marge sur coût variable est égale au chiffre d'affaires diminué des charges variables.
- Le seuil de rentabilité en euros se calcule en divisant les charges fixes par le taux de marge sur coût variable.
- Après une entrée, le CMUP est égal à la valeur totale du stock divisée par sa quantité totale.
- Les heures supplémentaires se décomptent par semaine et leur majoration dépend de la tranche horaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Compléter les montants et pourcentages des tableaux en respectant les arrondis demandés.
- Comparer les marges aux références professionnelles et expliquer les écarts constatés.
- Calculer les heures supplémentaires semaine par semaine avant de totaliser les tranches de majoration.
- Mettre à jour le stock après chaque entrée et utiliser le CMUP obtenu pour valoriser les sorties suivantes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts ?
Divisez les charges fixes par le taux de marge sur coût variable pour obtenir le seuil en euros. Divisez ensuite ce seuil par le ticket moyen hors taxes pour obtenir le nombre de couverts correspondant.

Q : Comment appliquer le CMUP après chaque entrée dans la fiche de stock ?
Après chaque entrée, additionnez la valeur du stock restant et celle de l'entrée, puis divisez par la quantité totale disponible. Le coût unitaire moyen obtenu sert à valoriser les sorties jusqu'à l'entrée suivante.

Q : Le sujet indique-t-il un barème ou le temps à consacrer à chaque dossier ?
Aucun barème par dossier ni temps particulier par tâche n'est imprimé. L'épreuve dure 2 heures et les cinq dossiers sont indépendants, ce qui permet de répartir le temps en fonction des calculs et des justifications à produire.

Q : Quels éléments présenter pour répondre de façon rigoureuse dans cette épreuve ?
Présentez les calculs clairement, avec les unités et les arrondis demandés. Pour les questions de commentaire ou de réglementation, répondez explicitement et justifiez votre réponse à partir des données ou des règles pertinentes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2014/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2014 - 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.