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 11 pages numérotées de 1 à 11.

Page 1	**Page de garde**
Page 2	**Mise en situation**
Pages 3 à 4	**Énoncé**
Pages 5 à 9	**Annexes à rendre**
Pages 10 à 11	**Documents à consulter**

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.**

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 Canopé

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

« LA DAME DE PIQUE »

Monsieur BOUCNEAU, gérant du restaurant « La Dame de pique » à Montbazon, a peu de temps à consacrer à la gestion administrative de son entreprise. Il vous demande de l'aide.

Il vous confie cinq dossiers à traiter :

Dossier 1 : Analyse de la rentabilité

Dossier 2 : Analyse du résultat de l'entreprise

Dossier 3 : Droit du travail

Dossier 4 : Gestion des approvisionnements

Dossier 5 : Législation des boissons

Les cinq dossiers sont indépendants.

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

DOSSIER 1 : Analyse de la rentabilité

Monsieur BOUCNEAU est conscient de l'importance du niveau de fréquentation de son établissement.
Il souhaite évaluer l'objectif minimal à atteindre pour assurer la rentabilité de son affaire.
Il pense pouvoir maintenir un ticket moyen pour la saison estivale 2014 de l'ordre de 25 € hors taxes et accueillir 15 000 clients.
Les charges variables représentent 55 % du chiffre d'affaires et les charges fixes devraient être de l'ordre de 144 000 €.

TRAVAIL À FAIRE :

1.1. Compléter le tableau de résultat différentiel prévisionnel sur l'ANNEXE 1 (page 5/11).

1.2. Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts sur l'ANNEXE 1 (page 5/11).

1.3. 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 sur l'ANNEXE 1 (page 5/11).

DOSSIER 2 : Analyse du résultat de l'entreprise

Monsieur BOUCNEAU vous remet le compte de résultat de l'exercice 2013, documents 1 et 1 bis, pages 10/11 et 11/11.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1. Compléter l'ANNEXE 2 (page 6/11) afin de calculer la marge brute et la marge sur coût principal.

2.2. Commenter les résultats obtenus par rapport aux résultats de la profession, sur l'ANNEXE 2 (page 6/11).

2.3. Dans le cas où les résultats ne seraient pas conformes à ceux de la profession, quelle(s) solution(s) pourraient être adoptée(s) ? Répondre sur l'ANNEXE 2 (page 6/11).

DOSSIER 3 : Droit du travail

Monsieur PRAT, chef de cuisine, dont la durée hebdomadaire légale de travail est de 35 heures, a effectué au cours du mois de mai les heures suivantes :

- **1ère semaine : 39 heures**
- **2ème semaine : 45 heures**
- **3ème semaine : 41 heures**
- **4ème heure : 43 heures**

Les heures supplémentaires sont calculées par semaine et rémunérées ainsi :

- **majoration de 10 % du taux horaire de la 36ème à la 39ème heure ;**
- **majoration de 20 % du taux horaire de la 40ème à la 43ème heure ;**
- **majoration de 50 % du taux horaire à partir de la 44ème heure.**

Base Nationale de Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

TRAVAIL À FAIRE :

3.1. Compléter le tableau des relevés horaires sur l'ANNEXE 3 (page 7/11).

3.2. Monsieur PRAT étant rémunéré sur la base d'un taux horaire de 15 €, compléter le tableau sur le document 3 (page 7/11) afin de déterminer le montant correspondant aux heures supplémentaires.

3.3. Monsieur PRAT a droit à 44 repas par mois. Le prix d'un repas est fixé à 3,49 €. Au mois de mai, Monsieur PRAT a pris 25 repas. Compléter le tableau sur l'ANNEXE 3 (page 7/11) afin de calculer le montant des avantages en nature ainsi que celui des indemnités compensatrices.

DOSSIER 4 : Gestion des approvisionnements

Monsieur BOUCNEAU vous demande de compléter la fiche de stock selon la méthode du CMUP (coût moyen unitaire pondéré) après chaque entrée du « Saint-Véran 2006 ».
Pour cela, vous disposez des éléments ci-dessous concernant le mois de mai 2014.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter la fiche de stock sur l'ANNEXE 4 (page 8/11) selon la méthode CMUP après chaque entrée (arrondir les calculs à deux décimales).

Stock initial au 1er mai : 20 bouteilles à 6,50 €.

Entrées			Sorties	
4 mai	12 bouteilles	7,50 €	3 mai	2 bouteilles
10 mai	6 bouteilles	6,80 €	8 mai	10 bouteilles
15 mai	18 bouteilles	7,00 €	22 mai	24 bouteilles
			25 mai	5 bouteilles

DOSSIER 5 : Législation des boissons

Monsieur BOUCNEAU souhaite évaluer vos connaissances sur la législation des boissons. Pour cela, il vous demande de répondre aux questions de l'ANNEXE 5 (page 9/11).

Base Nationale des sujets d'examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

ANNEXE 1 **(à compléter et à rendre avec la copie)**

TABLEAU DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL PRÉVISIONNEL
(Arrondir les pourcentages à l'entier le plus proche)

	Montant en €	%
Chiffre d'affaires		**100**
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ

	Seuil de rentabilité	Calcul détaillé
En euros		
En nombre de couverts		

➔ 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.

.....

.....

.....

.....

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

ANNEXE 2 **(à compléter et à rendre avec la copie)**

CALCUL DE LA MARGE BRUTE ET DE LA MARGE SUR COÛT PRINCIPAL
(Arrondir les pourcentages à l'entier le plus proche)

	Exercice 2013 en €	%	Résultats de la profession
Chiffre d'affaires hors taxes		**100 %**	**100 %**
Matières consommées, marchandises			
Marge brute			**71 %**
Charges de personnel			
Marge sur coût principal ou marge après prime cost			**35 %**

➔ Commenter les résultats obtenus par rapport aux résultats de la profession.

.....

.....

.....

.....

.....

➔ Dans le cas où les résultats ne seraient pas conformes à ceux de la profession, quelle(s) solution(s) pourraient être adoptée(s) ?

.....

.....

.....

.....

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

ANNEXE 3 **(à compléter et à rendre avec la copie)**

TABLEAU DES RELEVÉS HORAIRES

	Nombre d'heures effectuées	Nombre d'heures supplémentaires	Nombre d'heures supplémentaires majorées de		
			10 %	20 %	50 %
1ère semaine					
2ème semaine					
3ème semaine					
4ème semaine					
TOTAL					

TABLEAU DE CALCUL DU MONTANT DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES

	Taux horaire majoré	Nombre d'heures supplémentaires effectuées	Montant en €
Heures supplémentaires à 10 %			
Heures supplémentaires à 20 %			
Heures supplémentaires à 50 %			

TABLEAU DE CALCUL DU MONTANT DES AVANTAGES EN NATURE ET DES INDEMINITÉS COMPENSATRICES

Calcul du montant des avantages en nature en €	
Calcul du montant des indemnités compensatrices en €	

Base nationale des sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

ANNEXE 4 **(à compléter et à rendre avec la copie)**

FICHE DE STOCK
selon la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée

Dates	Entrées			Sorties			Stock		
	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant

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

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.

.....

.....

.....

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

DOCUMENT 1

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 : La Dame de pique

(Ne pas reporter le montant des centimes)*			Exercice 2013 France - 1		Exercice 2013 Exportation - 2		Exercice 2013 Total - 3	Exercice N-1 4
Produits d'exploitation :								
Ventes de marchandises*		FA		FB		FC		
Production vendue	biens	FD		FE		FF		
	services*	FG	1 150 000	FH		FI	1 150 000	
Chiffres d'affaires nets*		FJ	**1 150 000**	FK		FL	**1 150 000**	
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	**1 150 000**	
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	360 000	
Variation de stock (mat. premières et approvisionnements)*						FV	-7 000	
Autres achats et charges externes (3)*						FW	180 000	
Impôts, taxes et versements assimilés*						FX	80 000	
Salaires et traitements*						FY	357 420	
Charges sociales						FZ	62 580	
Dotations d'exploitation sur immobilisations	. dotations aux amortissements*					GA		
	. 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		
Total des charges d'exploitation (4) (II)						GF	**1 033 000**	
1- RESULTAT D'EXPLOITATION (I - II)						GG	**117 000**	
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		
Différences positives de change						GN		
Produits nets sur cessions de valeurs mobilières de placement						GO		
Total des produits financiers (V)						GP		
Charges financières :								
Dotations financières aux amortissements et provisions*						GQ		
Intérêts et charges assimilées (6)						GR	26 000	
Différences négatives de change						GS		
Charges nettes sur cessions de valeurs mobilières de placement						GT		
Total des charges financières (VI)						GU	**26 000**	
2 - RESULTAT FINANCIER (V - VI)						GV	**-26 000**	
3 - RESULTAT COURANT AVANT IMPOTS (I - II + III - IV + V - VI)						GW	**91 000**	

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

DOCUMENT 1 bis

cerfa N° 30-3186 (4)

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

COMPTE DE RESULTAT DE L'EXERCICE (Suite)

D.G.I.N° 2053

Désignation de l'entreprise : La Dame de pique

(Ne pas reporter le montant des centimes)*		Exercice 2013 (1)	Exercice N-1 (2)
Produits exceptionnels :			
Produits exceptionnels sur opérations de gestion	HA	1 000	
Produits exceptionnels sur opérations en capital*	HB		
Reprises sur provisions et transfert de charges	HC		
Total des produits exceptionnels (7) (VII)	HD	**1 000**	
Charges exceptionnelles :			
Charges exceptionnelles sur opérations de gestion	HE	500	
Charges exceptionnelles sur opérations en capital*	HF		
Dotations exceptionnelles aux amortissements et provisions	HG		
Total des charges exceptionnelles (7) (VIII)	HH	**500**	
3 - RESULTAT EXCEPTIONNEL (VII - VIII)	HI	**500**	
Participation des salariés aux résultats de l'entreprise (IX)	HJ		
Impôts sur les bénéfices* (X)	HK		
TOTAL DES PRODUITS (I + III + V + VII)	HL	**1 151 000**	
TOTAL DES CHARGES (II + IV + VI + VIII + IX + X)	HM	**1 059 500**	
4 - BENEFICE OU PERTE (total des produits - total des charges)	HN	**91 500**	

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
Réseau Canopé

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.