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 12 pages numérotées de 1 à 12.

Page 1 ..... Page de garde
Page 2 ..... Mise en situation
Page 3 et 4 ..... Énoncé
Page 5 ..... Documents à consulter
Pages 6 à 12..... Annexes à rendre

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidat(e)s 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

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

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

« LA ROSERAIE »

SARL au capital de 75 000 €
33, allée du Bois fleuri
15220 SAINT-MAMET-LA-SALVETAT
RCS AURILLAC B254 987 368
Banque La Royale n° 2595123

Situé dans le berceau méridional de l'Auvergne, en Châtaigneraie cantalienne, le restaurant « La Roseraie » à Saint-Mamet-la-Salvetat propose des plats et des produits locaux toute l'année.

Le restaurant a une capacité d'accueil de 40 couverts et assure deux services par jour.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile (1er janvier au 31 décembre).

Monsieur JUSTIN, propriétaire, vous associe, en tant que commis sommelier, à la gestion et vous charge de traiter six dossiers.

Dossier 1 - Choix de financement

Dossier 2 - Analyse du coût boissons

Dossier 3 - Seuil de rentabilité

Dossier 4 - Législation des boissons

Dossier 5 - Législation sociale

Dossier 6 - Gestion des stocks

Les 6 dossiers sont indépendants.

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

DOSSIER 1 - Choix de financement

Monsieur JUSTIN projette de remplacer son installation frigorifique pour les liquides pour un montant de 10 000 €. Il ne peut envisager l'autofinancement car les années précédentes ont été très difficiles.

Il hésite entre un emprunt et un crédit-bail.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide de vos connaissances et du document 1 page 5, compléter l'ANNEXE 1 page 6 (à rendre avec la copie)

DOSSIER 2 - Analyse du coût boissons

Soucieux d'une bonne gestion, Monsieur JUSTIN veut disposer des ratios boissons afin de les comparer à ceux de la profession.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter l'ANNEXE 2 page 7 (à rendre avec la copie).

DOSSIER 3 - Seuil de rentabilité

Monsieur JUSTIN vous demande de prévoir le seuil de rentabilité du restaurant pour 2015.

TRAVAIL À FAIRE :

Compléter l'ANNEXE 3 page 8 (à rendre avec la copie).

DOSSIER 4 - Législation des boissons

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions posées sur l'ANNEXE 4 page 9 (à rendre avec la copie).

DOSSIER 5 - Législation sociale

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide de vos connaissances et du document 2 page 5, Monsieur JUSTIN vous demande de répondre aux questions posées sur l'ANNEXE 5 page 10 (à rendre avec la copie).

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

DOSSIER 6 - Gestion des stocks

À partir du mois de juillet prochain, Monsieur JUSTIN vous chargera de la gestion de la cave.

TRAVAIL À FAIRE :

Afin de tester vos compétences en gestion des stocks, il vous demande de répondre aux questions figurant sur l'ANNEXE 6 pages 11 et 12 (à rendre avec la copie).

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

DOCUMENT 1

Note
Extrait simplifié

Pour financer ses investissements, l'entreprise dispose de plusieurs solutions :
(...)

1. La location simple, contrat par lequel un bailleur met à disposition un bien pour un particulier ou une entreprise, contre paiement de loyers mensuels, trimestriels ou annuels, selon la durée inscrite au contrat.
2. Le crédit-bail, contrat par lequel un établissement financier de crédit-bail achète un bien à un fournisseur, et le livre à un particulier ou une entreprise pour une durée déterminée, contre paiement de redevances (loyers) mensuelles, ou trimestrielles.
3. L'emprunt bancaire négocié auprès d'un établissement de crédit que l'entreprise remboursera chaque mois, trimestre ou année. La durée de l'emprunt varie avec la nature du bien acquis, par exemple : 10 à 15 ans pour un immeuble, 5 ans pour du matériel. Les établissements bancaires ne prêtent au chef d'entreprise qu'après une étude très détaillée de son projet, de ses motivations, de sa formation et de son expérience. Par ailleurs, les banques exigent que l'emprunteur apporte des garanties : caution personnelle, caution des associés, hypothèque (bien immobilier donné en garantie).

Source : La note des experts

DOCUMENT 2

Note extraite et simplifiée

L'engagement définitif est souvent précédé d'une période d'essai qui permet à l'employeur de juger les aptitudes professionnelles du salarié et à ce dernier d'apprécier les conditions de travail et l'intérêt de ses fonctions (...).
La période d'essai n'est pas prévue par la loi (...).
L'existence d'une période d'essai résulte soit de la convention collective, soit du contrat de travail (...).
Elle ne se présume pas. Lorsqu'elle est prévue, elle doit être fixée dans son principe et dans sa durée dès l'engagement du salarié (Cour de cassation 19-02-1997). Le point de départ de la période d'essai se situe au commencement du contrat.

Source : Mémento pratique social

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

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

1.1 Définir l'autofinancement.

.....

.....

.....

1.2 Citer deux moyens qui permettent à un restaurant de s'autofinancer.

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

1.3 Dans le tableau ci-dessous, présenter deux avantages et deux inconvénients de chacun des modes de financement.

	Modes de financement	
	Emprunt	Crédit-bail
Avantages	• •	• •
Inconvénients	• •	• •

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

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

2.1. Dans le tableau ci-dessous, calculer la consommation et le ratio matière de chaque boisson (arrondir les résultats à deux décimales).

	Eaux minérales	Grands crus	Vins fins	Bières	Apéritifs
Chiffre d'affaires HT	2 356,98	6 890,60	4 004,44	3 401,73	1 437,80
Achats HT	427,39	2 980,67	1 430,42	547,20	198,75
Stock initial	240,56	2 487,15	1 075,85	495,23	513,20
Stock final	280,12	2 327,50	1 120,76	327,78	247,13
Consommation					
Ratio matière « boisson » en %					

Justifier les calculs effectués pour les « Vins fins » :

- Consommation : .....
- Ratio matière « boisson » : .....

2.2. Monsieur JUSTIN vous communique les ratios matières « boissons » de la profession.

Ratios matières « boissons » de la profession

Ratios matières « boissons »	Eaux minérales	Grands crus	Vins fins	Bières	Apéritifs
	21 %	48 %	33 %	21 %	28 %

Quelles sont, pour le restaurant « La Roseraie », les boissons qui ont un ratio favorable ?

.....

Quelles sont, pour le restaurant « La Roseraie », les boissons qui ont un ratio défavorable ?

.....

Proposer deux solutions qui permettront d'améliorer les ratios défavorables.

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

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réservé à l'usage exclusif des établissements publics

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

Monsieur JUSTIN vous fournit les données prévisionnelles pour 2015 :

• Chiffre d'affaires hors taxes : 871 200 €	• Charges variables : 70 % du CA HT
• Charges fixes : 192 000 €	• Ticket moyen : 35 € HT

3.1. À l'aide des informations ci-dessus, compléter les tableaux suivants :

RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL 2015

Éléments	Montants	% (1)
Chiffre d'affaires HT		100 %
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

(1) arrondir à deux décimales.

SEUIL DE RENTABILITÉ ET POINT MORT

	Détail des calculs et résultats
Chiffre d'affaires mensuel HT	
Chiffre d'affaires critique en euros	
Seuil de rentabilité (en nombre de repas)	
Seuil de rentabilité (en nombre de jours) (1)	
Date à laquelle le seuil sera atteint	

(1) 1 mois = 30 jours et résultat arrondi à l'unité supérieure.

3.2. Commenter le résultat obtenu.

.....

.....

.....

.....

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

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

4.1. Quelle est la licence à obtenir pour l'activité d'un restaurant traditionnel ?

.....

.....

4.2. Que signifie le sigle AOP ?

.....

4.3. Citer trois boissons interdites à la vente pour un établissement disposant d'une licence de 3e catégorie.

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

4.4. Citer deux informations qui doivent être obligatoirement affichées dans un débit de boissons.

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

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

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

5.1. Lors de l'embauche d'un commis sommelier, peut-on inscrire une période d'essai sur le contrat à durée déterminée ? Si oui, préciser les conditions.

.....

.....

5.2. Expliquer le rôle de la période d'essai :

- pour l'employeur : .....

.....

.....

- pour le salarié : .....

.....

.....

5.3. La période d'essai est-elle rémunérée ?

.....

5.4. Quelle est la durée légale de travail hebdomadaire ?

.....

5.5. Comment obtient-on une durée mensuelle de travail de 151,67 heures ?

.....

.....

5.6. Au 1er janvier 2015, quels sont les droits aux congés payés d'un sommelier embauché en contrat à durée déterminée, à temps complet, depuis le 1er décembre 2014 ?

.....

5.7. Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés de 2015 ?

.....

.....

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

ANNEXE 6 (à rendre avec la copie)

6.1. Compléter la fiche de stock du vin rouge « Château Romanin 2012 » en utilisant la méthode du coût moyen unitaire pondéré (CMUP) après chaque entrée.

FICHE DE STOCK

Méthode : coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée		
Nom du produit : Château Romanin 2012	Référence : CR12	Unité de stockage : bouteille
		Stock maximum : 50
		Stock minimum : 20
		Stock d'alerte : 25

Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant
04/05	Stock initial							30	25,00	750,00
06/05	BS 4				10					
10/05	BE 15	30	28,00							
15/05	BS 5				24					
20/05	BE16	24	27,80							

6.2. Que signifie un stock minimum de 20 bouteilles ?

.....

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

6.3. Donner deux raisons qui ont incité Monsieur JUSTIN à fixer un stock maximum de 50 bouteilles.

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

6.4. Compléter le planning prévisionnel des commandes pour les quatre semaines à venir en sachant que les approvisionnements en vins se font toutes les semaines afin de reconstituer le stock maximum.

Semaine n°	23	24	25	26	27
Stock initial	24				
Quantité à commander	26				
Prévisions des ventes	28	30	35	26	40

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.