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

E4 - Gestion appliquée

Session 2016 • Code sujet : **BPSOMU4016A** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Gestion des approvisionnements et coût matières des vins** (3 questions) — **Page 3**
2. **Fixation d'un prix de vente et relance des ventes de vin rouge** (3 questions) — **Page 5**
3. **Gestion analytique et seuil de rentabilité** (2 questions) — **Page 7**
4. **Législation sociale et analyse d'un bulletin de paye** (9 questions) — **Page 9**
5. **Législation des boissons et appellation AOC** (6 questions) — **Page 13**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2016/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. Gestion des approvisionnements et coût matières des vins

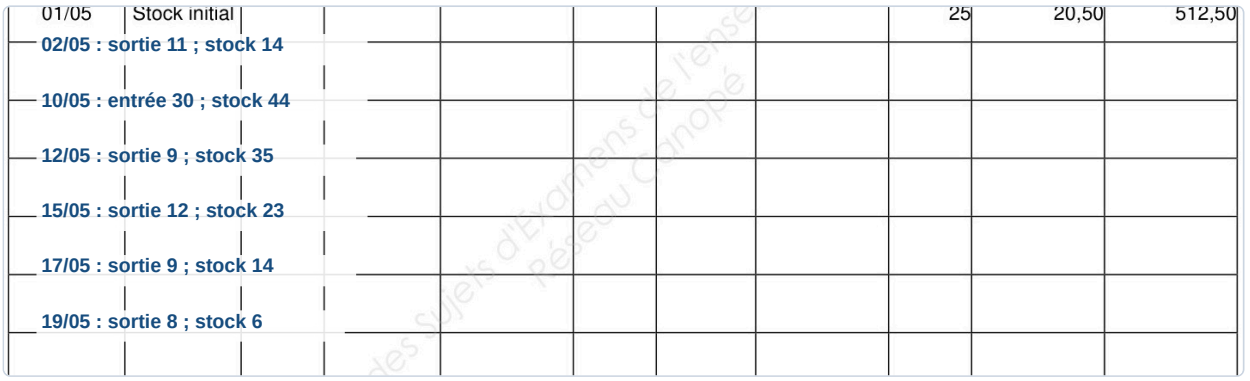
Le restaurant La Tour Ronde veut mettre à jour le suivi de ses stocks de boissons et vérifier ses approvisionnements. Le candidat calcule ensuite le coût matières des vins vendus en mai 2016, le compare à l'objectif de 30 % et propose des solutions pour s'en rapprocher.

Question 1.1. À partir des entrées et sorties de l'AOC Savigny-lès-Beaune 1er cru rouge 2013, compléter la fiche de stock en appliquant le CMUP après chaque entrée et en arrondissant les résultats à deux décimales.

Le stock initial après la sortie du 02/05 est de 14 bouteilles. Après l'entrée du 10/05, le CMUP vaut $(14 \times 20,50 + 30 \times 21,40) \div 44 = 21,11\,€$, arrondi au centime. Les sorties suivantes sont valorisées à ce CMUP. Les montants de stock après chaque mouvement sont calculés à partir de la quantité restante et du prix unitaire affiché.

Date	Bon	Entrée Q	PU entrée	Montant entrée	Sortie Q	PU sortie	Montant sortie	Stock Q	PU stock	Montant stock
01/05	Stock initial	-	-	-	-	-	-	25	20,50	512,50
02/05	BS 180	-	-	-	11	20,50	225,50	14	20,50	287,00
10/05	BE 526	30	21,40	642,00	-	-	-	44	21,11	929,00
12/05	BS 185	-	-	-	9	21,11	189,99	35	21,11	738,85
15/05	BS 187	-	-	-	12	21,11	253,32	23	21,11	485,53
17/05	BS 189	-	-	-	9	21,11	189,99	14	21,11	295,54
19/05	BS 192	-	-	-	8	21,11	168,88	6	21,11	126,66

Fiche de stock complétée



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Stock au 19/05 : 6 bouteilles à 21,11 €, soit 126,66 €.

Question 1.2. Citer deux éléments permettant de déterminer un stock maximum. Définir le stock d'alerte, indiquer à quelle date il est atteint dans le suivi fourni et justifier la réponse.

Le stock maximum se détermine notamment selon la capacité de stockage et la consommation prévisible pendant le délai de livraison. Le stock d'alerte est le niveau qui déclenche le réapprovisionnement afin d'éviter une rupture. Dans le suivi, il est franchi le 02/05 : le stock passe de 25 à 14 bouteilles après une sortie de 11, donc sous le seuil de 15.

Annexe 2 complétée



ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Citer deux éléments qui permettent de déterminer un stock maximum.

- Capacité de stockage disponible
- Consommation prévisible et délai de livraison

Définir le stock d'alerte et indiquer à quelle date il est atteint. Justifier la réponse.

- Définition : Stock d'alerte : seuil déclenchant le réapprovisionnement avant rupture.
- Date : 02/05 : 25 - 11 = 14 bouteilles, sous le seuil de 15. Justification :

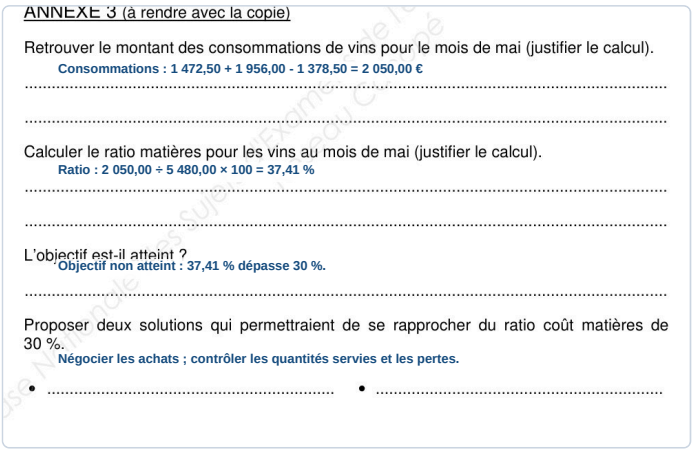
✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock maximum : capacité de stockage et consommation pendant le délai de livraison. Seuil d'alerte franchi le 02/05 : 14 bouteilles restantes.

Question 1.3. À partir de l'état des stocks, retrouver et justifier le montant des consommations de vins en mai, calculer et justifier le ratio matières, dire si l'objectif de 30 % est atteint et proposer deux solutions pour s'en rapprocher.

Les consommations correspondent au stock initial augmenté des achats, puis diminué du stock final : $1\,472,50 + 1\,956,00 - 1\,378,50 = 2\,050,00$ €. Le ratio coût matières est $2\,050,00 \div 5\,480,00 \times 100 = 37,41$ %. Il dépasse l'objectif fixé à 30 %. Pour réduire ce ratio, négocier les prix d'achat et contrôler les quantités servies ainsi que les pertes.

Annexe 3 complétée



ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

Retrouver le montant des consommations de vins pour le mois de mai (justifier le calcul).

Consommations : 1 472,50 + 1 956,00 - 1 378,50 = 2 050,00 €

Calculer le ratio matières pour les vins au mois de mai (justifier le calcul).

Ratio : 2 050,00 ÷ 5 480,00 × 100 = 37,41 %

L'objectif est-il atteint ?

Objectif non atteint : 37,41 % dépasse 30 %.

Proposer deux solutions qui permettraient de se rapprocher du ratio coût matières de 30 %.

Négocier les achats ; contrôler les quantités servies et les pertes.

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommations : 2 050,00 €. Ratio matières : 37,41 %. Objectif de 30 % non atteint.

2. Fixation d'un prix de vente et relance des ventes de vin rouge

Les ventes de vin rouge ont baissé et le gérant souhaite modifier la carte des vins. Les tâches portent sur le calcul des prix HT et TTC, du coefficient multiplicateur, du prix à afficher et la proposition d'une action commerciale pour attirer la clientèle.

Question 2.1. Pour l'AOC Gevrey-Chambertin premier cru 2002, calculer le prix de vente HT et le coefficient multiplicateur appliqué sur la carte actuelle à partir du prix TTC et du coût d'achat indiqués.

Le prix de vente HT se calcule en retirant la TVA de 20 % du prix TTC : 85,00 / 1,20 = 70,83 €. Le coefficient multiplicateur appliqué sur la carte se calcule avec le prix TTC divisé par le coût d'achat HT : 85,00 / 28,50 = 2,98 après arrondi à deux décimales. Inscrire ces deux résultats dans les colonnes correspondantes de l'annexe 4.

Annexe 4 complétée : Gevrey-Chambertin

Vin (TVA à 20 %)	Prix de vente TTC	Prix de vente HT	Coût d'achat	Coefficient *
AOC « Gevrey-Chambertin 1er cru » 2002	85,00	70,83 €	28,50	2,98

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prix de vente HT : 70,83 €. Coefficient multiplicateur appliqué sur la carte actuelle : 2,98, arrondi à deux décimales.

Question 2.2. Pour l'AOC Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2012 acheté 17 € HT, calculer le prix de vente HT et le prix TTC avec une TVA de 20 % et un coefficient de 3, puis déterminer le prix à afficher sur la carte en arrondissant à l'euro supérieur.

Le prix de vente HT est le prix d'achat HT multiplié par le coefficient : 17 × 3 = 51 €. Avec une TVA de 20 %, le prix TTC est 51 × 1,20 = 61,20 €. La consigne demande d'arrondir le prix à la carte à l'euro supérieur : 61,20 € devient donc 62 €. Reporter ces valeurs dans les colonnes de l'annexe 4.

Annexe 4 complétée : Pouilly-Fuissé

Vin (TVA à 20 %)	Prix achat HT	Coefficient multiplicateur	Prix vente HT	Prix de vente TTC	Prix à la carte *
AOC « Pouilly-Fuissé » Vieilles Vignes 2012	17 €	3	51 €	61,20 €	62 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prix de vente HT : 51 €. Prix TTC : 61,20 €. Prix à afficher sur la carte, arrondi à l'euro supérieur : 62 €.

Question 2.3. Proposer une autre action que la modification des prix pour relancer les ventes de vin rouge et attirer la clientèle.

Organiser une dégustation découverte de vins rouges, avec présentation des références et conseils d'accords avec les plats bourguignons de la carte. Cette animation fait connaître les vins et peut donner envie aux clients de les choisir pendant leur repas. La proposer sur réservation et l'annoncer sur les supports de communication du restaurant permet d'attirer la clientèle.

Annexe 4 complétée : action commerciale

Organiser une dégustation découverte de vins rouges

avec accords mets-vins et présentation des références.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Organiser une dégustation découverte de vins rouges avec présentation des références et conseils d'accords mets-vins.

3. Gestion analytique et seuil de rentabilité

Le gérant souhaite connaître la rentabilité du restaurant avant d'envisager plusieurs investissements. À partir du chiffre d'affaires, du ticket moyen et des charges de 2015, le candidat répartit les charges entre variables et fixes, établit le compte de résultat différentiel et calcule le seuil de rentabilité.

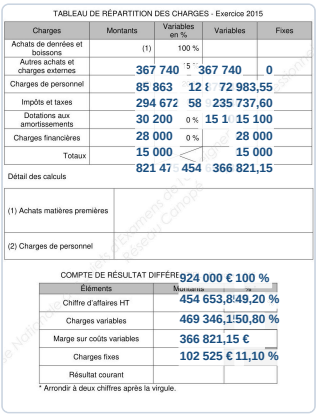
Question 3.1. À l'aide des documents 3 et 4, présenter le tableau de répartition des charges de l'exercice 2015, détailler les calculs demandés, puis établir le compte de résultat différentiel avec les montants et pourcentages requis.

Les consommations de matières premières incluent les variations de stocks : denrées = 277 200 − 1 160 ; boissons = 90 850 + 850. Les charges de personnel regroupent salaires et charges sociales. Les charges fixes correspondent à la part non variable.

Charges	Montant (€)	Variable (%)	Variable (€)	Fixe (€)
Achats de denrées et boissons	367 740,00	100 %	367 740,00	0,00
Autres achats et charges externes	85 863,00	15 %	12 879,45	72 983,55
Charges de personnel	294 672,00	20 %	58 934,40	235 737,60
Impôts et taxes	30 200,00	50 %	15 100,00	15 100,00
Dotations aux amortissements	28 000,00	0 %	0,00	28 000,00
Charges financières	15 000,00	0 %	0,00	15 000,00
Totaux	**821 475,00**		**454 653,85**	**366 821,15**

Compte différentiel : chiffre d'affaires, 924 000,00 € (100 %) ; charges variables, 454 653,85 € (49,20 %) ; marge sur coûts variables, 469 346,15 € (50,80 %) ; charges fixes, 366 821,15 € ; résultat courant, 102 525,00 € (11,10 %). Les pourcentages sont calculés sur le chiffre d'affaires.

Annexe 5 complétée : répartition et résultat différentiel


TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES - Exercice 2015

Charges	Montants	Variables en %	Variables	Fixes
Achats de denrées et boissons	(1)	100 %		
Autres achats et charges externes			367 740	0
Charges de personnel			12 8	72 983,55
Impôts et taxes			58	235 737,60
Dotations aux amortissements		0 %	15 1	15 100
Charges financières		0 %		28 000
Totaux				15 000
			454	366 821,15

Détail des calculs

(1) Achats matières premières

(2) Charges de personnel

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRE

Éléments		
Chiffre d'affaires HT	924 000 €	100 %
Charges variables	454 653,8	49,20 %
Marge sur coûts variables	469 346,1	50,80 %
Charges fixes	366 821,15 €	
Résultat courant	102 525 €	11,10 %

* Arrondir à deux chiffres après la virgule.

✓ RÉPONSE À RETENIR

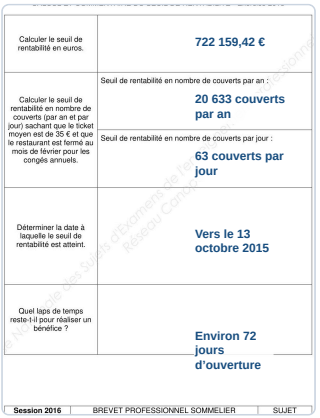
Charges variables : 454 653,85 € ; charges fixes : 366 821,15 € ; résultat courant : 102 525,00 €.

Question 3.2. Calculer et commenter le seuil de rentabilité en euros, puis en nombre de couverts par an et par jour à partir du ticket moyen de 35 € et des 330 jours d'ouverture. Déterminer la date à laquelle le seuil est atteint et le temps restant pour réaliser un bénéfice.

Le taux de marge sur coûts variables est 469 346,15 / 924 000. Le seuil en euros est égal aux charges fixes divisées par ce taux. Avec un ticket moyen de 35 €, le seuil représente environ 20 633 couverts par an, soit 63 par jour d'ouverture. Il est franchi au 258e jour d'activité, vers le 13 octobre si les autres jours de fermeture ne modifient pas ce calendrier.

Le bénéfice commence au-delà du seuil. Il reste alors environ 72 jours d'ouverture sur la base des 330 jours annuels indiqués.

Annexe 6 complétée : seuil de rentabilité



Calculer le seuil de rentabilité en euros.	**722 159,42 €**
Calculer le seuil de rentabilité en nombre de couverts (par an et par jour) sachant que le ticket moyen est de 35 € et que le restaurant est fermé au mois de février pour les congés annuels.	Seuil de rentabilité en nombre de couverts par an : **20 633 couverts par an** Seuil de rentabilité en nombre de couverts par jour : **63 couverts par jour**
Déterminer la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint.	**Vers le 13 octobre 2015**
Quel laps de temps reste-t-il pour réaliser un bénéfice ?	**Environ 72 jours d'ouverture**

Session 2016 | BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | SUJET

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil : 722 159,42 €, soit environ 20 633 couverts par an ou 63 par jour. Atteint vers le 13 octobre ; environ 72 jours d'ouverture restent pour réaliser un bénéfice.

4. Législation sociale et analyse d'un bulletin de paye

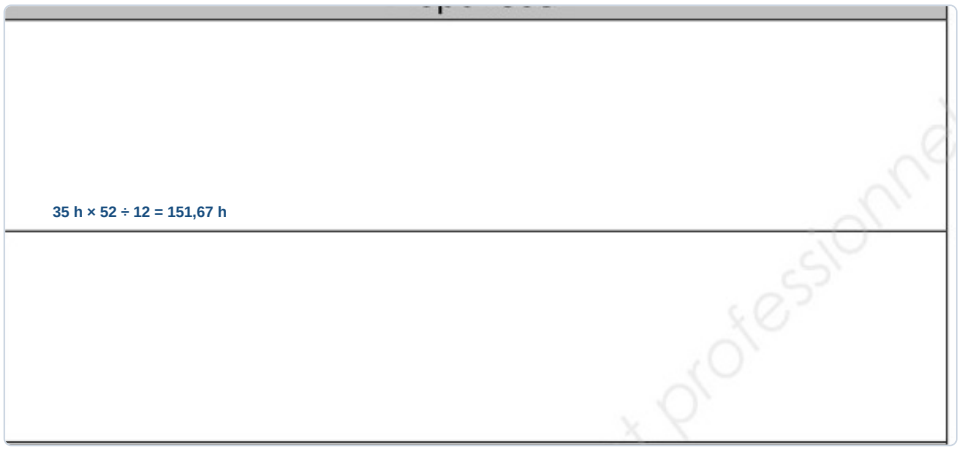
Le dossier s'appuie sur un bulletin de paye de maître d'hôtel et un extrait de la convention collective des hôtels, cafés et restaurants. Il évalue l'analyse des heures rémunérées, des éléments liés à la nourriture et des cotisations, ainsi que les connaissances sur les congés payés et la rupture du contrat de travail.

Annexe 7 - Salaire de base

Question 1. Indiquer à quoi correspondent les 151,67 heures du salaire de base mensuel et présenter le calcul permettant d'obtenir cette durée.

Les 151,67 heures correspondent à la durée légale hebdomadaire de 35 heures convertie en moyenne mensuelle. On multiplie par 52 semaines, puis on divise par 12 mois : 35 × 52 ÷ 12 = 151,67 heures après arrondi. Cette durée mensualisée constitue la base de calcul du salaire de base indiqué sur le bulletin.

Annexe 7 : salaire de base



✓ RÉPONSE À RETENIR

151,67 heures mensuelles, soit 35 heures hebdomadaires mensualisées.

Annexe 7 - Heures supplémentaires à 10 %

Question 2. Indiquer à quoi correspondent les 17,33 heures d'heures supplémentaires rémunérées à 10 % et présenter le calcul permettant d'obtenir cette durée.

Les 17,33 heures représentent quatre heures supplémentaires par semaine, correspondant à la tranche majorée de 10 %. Leur équivalent mensuel se calcule en multipliant par 52 semaines et en divisant par 12 mois : (39 − 35) × 52 ÷ 12 = 17,33 heures après arrondi. Le calcul se fonde sur une durée hebdomadaire de 39 heures, dont 35 heures au taux normal.

Annexe 7 : heures supplémentaires à 10 %



✓ RÉPONSE À RETENIR

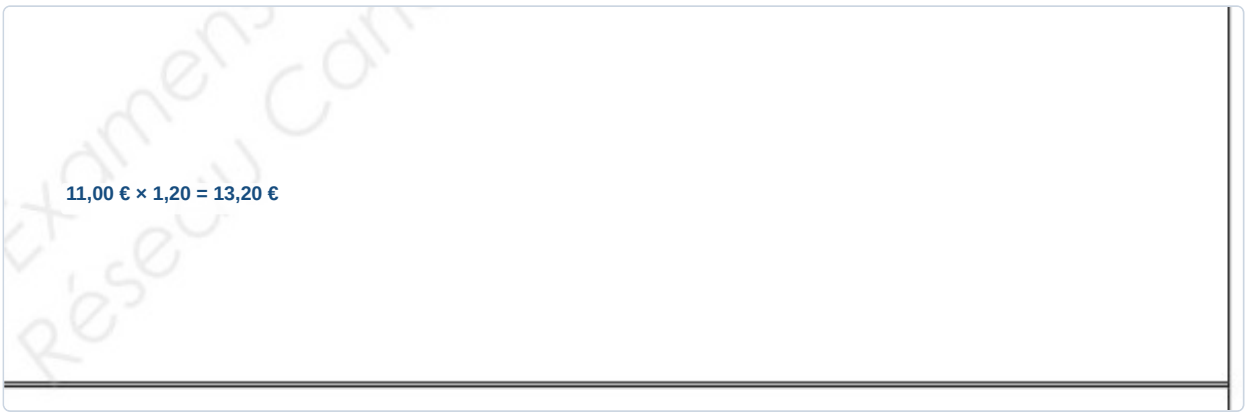
17,33 heures par mois, soit 4 heures supplémentaires hebdomadaires à 10 %.

Annexe 7 - Heures supplémentaires à 20 %

Question 3. Indiquer comment est calculé le taux horaire de 13,20 € appliqué aux heures supplémentaires majorées à 20 %.

Le taux horaire de base porté sur le bulletin est de 11,00 €. Pour rémunérer les heures supplémentaires à 20 %, on augmente ce taux de 20 % : 11,00 × 1,20 = 13,20 €. Le taux obtenu est celui qui est appliqué à chacune des cinq heures supplémentaires figurant dans cette tranche sur le bulletin.

Annexe 7 : taux horaire majoré à 20 %



✓ RÉPONSE À RETENIR

Taux horaire majoré : 13,20 €.

Annexe 7 - Nourriture

Question 4. Indiquer la différence entre les avantages en nature nourriture et les indemnités compensatrices nourriture.

L'avantage en nature correspond à un repas fourni au salarié par l'employeur. Sa valeur forfaitaire est prise en compte dans la rémunération. L'indemnité compensatrice est une somme versée lorsque le repas n'est pas fourni. Sur le bulletin, les repas concernés sont évalués à 3,52 € chacun : 24 avantages en nature et 20 indemnités compensatrices.

Annexe 7 : nourriture



✓ RÉPONSE À RETENIR

Repas fourni : avantage en nature. Repas non fourni : indemnité compensatrice.

Annexe 7 - Cotisations salariales

Question 5. En estimant que les cotisations salariales représentent 20 % du salaire brut, calculer leur montant à partir du salaire brut figurant sur le bulletin de paye de M. Marsoni.

Le salaire brut indiqué sur le bulletin est de 2 098,94 €. Les cotisations salariales sont estimées à 20 % de ce montant : 2 098,94 × 20 ÷ 100 = 419,788 €. Après arrondi au centime, le montant estimé des cotisations salariales est de 419,79 €. La question mentionne mai 2015, tandis que le bulletin fourni porte sur mai 2016.

Annexe 7 : cotisations salariales

On estime que la part des cotisations salariales s'élève à 20 % du salaire brut. Calculer le montant des cotisations salariales pour le mois de mai 2015 qui figure sur le bulletin de paye de M. Marsoni.

2 098,94 € × 20 % = 419,79 €

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cotisations salariales estimées : 419,79 €.

Annexe 8 - Période de référence

Question 1. Indiquer la période de référence applicable au calcul des congés payés de 2016.

Selon l'extrait de la convention collective, la période de référence commence le 1er juin et se termine le 31 mai de l'année suivante. Pour le calcul des congés payés de 2016, la période applicable est donc celle qui s'achève le 31 mai 2016.

Annexe 8 : période de référence

Indiquer la période de référence pour le calcul des congés payés de 2016.

1er juin 2015 au 31 mai 2016

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Du 1er juin 2015 au 31 mai 2016.

Annexe 8 - Droits aux congés payés

Question 2. Calculer les droits aux congés payés de M. Marsoni, embauché en contrat à durée indéterminée le 1er octobre 2015, en vous appuyant sur l'extrait de la convention collective.

La convention prévoit 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail effectif. Du 1er octobre 2015 au 31 mai 2016, M. Marsoni compte huit mois de travail sur la période de référence : octobre à mai inclus. Ses droits s'élèvent donc à 2,5 × 8 = 20 jours ouvrables.

Annexe 8 : droits aux congés payés

Calculer les droits aux congés payés de M. Marsoni qui a été embauché en contrat à durée indéterminée le 1er octobre 2015.

2,5 jours × 8 mois = 20 jours ouvrables

✓ RÉPONSE À RETENIR

20 jours ouvrables de congés payés acquis.

Annexe 8 - Litige

Question 3. Indiquer le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur.

Les litiges individuels entre un salarié et son employeur, relatifs au contrat de travail, relèvent de la juridiction prud'homale. Le conseil de prud'hommes est donc compétent, notamment pour les différends concernant l'exécution ou la rupture du contrat.

Annexe 8 : tribunal compétent

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

Conseil de prud'hommes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le conseil de prud'hommes.

Annexe 8 - Rupture du contrat

Question 4. Citer les trois documents 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 documents permettant de justifier son emploi et de faire valoir ses droits. Il s'agit du certificat de travail, de l'attestation destinée à Pôle emploi et du reçu pour solde de tout compte.

Annexe 8 : documents de fin de contrat

Citer les trois documents qu'un employeur doit remettre à son salarié en cas de rupture du contrat de travail.

- Certificat de travail
- Attestation Pôle emploi
- Reçu pour solde de tout compte

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

5. Législation des boissons et appellation AOC

Le dossier porte sur les licences permettant la vente des différents groupes de boissons dans un restaurant ou un bar-restaurant, ainsi que sur le permis d'exploitation et sa formation. Il interroge également les conditions qu'un vin doit respecter pour bénéficier du label AOC.

Licences

Question 1. Compléter le tableau en précisant les groupes de boissons pouvant être vendus avec une licence de 3e catégorie et une licence de 4e catégorie.

La licence de 3e catégorie autorise la vente des boissons des groupes 1 à 3. La licence de 4e catégorie, ou grande licence, autorise la vente des boissons des cinq groupes.

Licence	Groupes de boissons autorisés
3e catégorie	Groupes 1, 2 et 3
4e catégorie	Groupes 1, 2, 3, 4 et 5

Les groupes autorisés incluent les boissons sans alcool, les boissons fermentées et assimilées, ainsi que les boissons alcoolisées des groupes supérieurs. La différence essentielle est que la licence III ne couvre pas les groupes 4 et 5, contrairement à la licence IV.

Tableau des licences complété

Licence	Groupes de boissons
Licence de 3e catégorie	Groupes 1, 2 et 3
Licence de 4e catégorie	Groupes 1, 2, 3, 4 et 5

ment professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Licence III : groupes 1 à 3. Licence IV : groupes 1 à 5.

Licence de restaurant

Question 2. Pour un restaurant qui vend des boissons des cinq groupes, nommer la licence requise et indiquer sa particularité.

Pour vendre les boissons des cinq groupes dans un restaurant, le propriétaire doit détenir une **licence restaurant**. Cette licence permet de servir ces boissons uniquement à l'occasion des repas et en complément de l'activité de restauration. Elle ne permet donc pas de vendre des boissons indépendamment d'un repas. La licence restaurant se distingue de la licence de débit de boissons à consommer sur place, qui autorise la vente sans cette condition.

Réponse sur la licence restaurant

Pour ouvrir un restaurant qui vendra des boissons des cinq groupes, le propriétaire doit posséder une licence. Quel nom donne-t-on à cette licence et quelle est sa particularité ?

- Nom de la licence : .....
  Licence restaurant
- Particularité : .....

..... Vente uniquement à l'occasion des repas, en complément de la restauration. .....

Pour ouvrir un bar-restaurant qui vendra des boissons des cinq groupes, le propriétaire

✓ RÉPONSE À RETENIR

Licence restaurant : vente des boissons des cinq groupes uniquement à l'occasion des repas et en complément de la restauration.

Licence de bar-restaurant

Question 3. Pour un bar-restaurant qui vend des boissons des cinq groupes, nommer la licence requise et indiquer sa particularité.

Pour vendre les boissons des cinq groupes dans un bar-restaurant sans devoir les accompagner d'un repas, il faut une **licence de débit de boissons à consommer sur place de 4e catégorie**, appelée licence IV ou grande licence. Contrairement à la licence restaurant, elle permet de vendre les boissons indépendamment du service d'un repas. Son titulaire doit respecter les obligations légales applicables aux débits de boissons.

Réponse sur la licence de bar-restaurant

Pour ouvrir un bar-restaurant qui vendra des boissons des cinq groupes, le propriétaire doit posséder une licence d'un type différent de la précédente. Quel nom donne-t-on à cette licence et quelle est sa particularité ?

- Licence IV, débit de boissons à consommer sur place
  Nom de la licence : .....
- Particularité : .....
  Vente des cinq groupes sans obligation de repas.

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Licence IV, ou grande licence : vente des boissons des cinq groupes sans obligation de servir un repas.

Permis d'exploitation

Question 4. Indiquer la durée de validité du permis d'exploitation délivré à l'issue de la formation.

Le permis d'exploitation délivré après la formation est valable **10 ans**. Il atteste que le titulaire a suivi la formation obligatoire liée à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant titulaire d'une licence. À l'échéance, son renouvellement nécessite une formation de mise à jour des connaissances. La durée demandée concerne le permis, et non la durée de validité de la licence elle-même.

Durée de validité du permis

Pour obtenir ces licences, le futur propriétaire doit suivre une formation dispensée par un organisme agréé qui lui délivrera un permis d'exploitation.

Quelle est la durée de validité de ce permis ? 10 ans

Citer trois points sur lesquels porte la formation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le permis d'exploitation est valable 10 ans.

Formation au permis d'exploitation

Question 5. Citer trois points sur lesquels porte la formation préalable à l'obtention du permis d'exploitation.

La formation au permis d'exploitation traite des règles et responsabilités liées à la vente de boissons alcoolisées. Trois thèmes recevables sont la protection des mineurs, la prévention de l'ivresse publique et la prévention de l'alcoolisme. La formation aborde aussi les obligations de l'exploitant et les règles de santé publique. Les réponses ci-dessous citent trois points distincts de ce programme.

- Protection des mineurs.
- Prévention de l'ivresse publique.
- Prévention de l'alcoolisme.

Thèmes de la formation

Citer trois points sur lesquels porte la formation.

- Protection des mineurs
- Prévention de l'ivresse publique
- Prévention de l'alcoolisme

✓ RÉPONSE À RETENIR

Protection des mineurs, prévention de l'ivresse publique et prévention de l'alcoolisme.

Appellation AOC

Question 6. Citer cinq conditions qu'un vin doit respecter pour bénéficier du label AOC.

Pour bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée, le vin doit respecter le cahier des charges de son appellation. Celui-ci encadre son origine, les conditions de production et les caractéristiques du produit. Cinq conditions essentielles peuvent être citées : l'aire géographique délimitée, les cépages autorisés, le rendement maximal, les règles de culture et de vinification, puis la conformité aux examens analytiques et organoleptiques prévus.

1. Production dans une aire géographique délimitée.
2. Utilisation des cépages autorisés.
3. Respect du rendement maximal fixé.
4. Respect des règles de culture et de vinification.
5. Conformité aux critères analytiques et organoleptiques de l'appellation.

Conditions d'obtention de l'AOC

« LA TOUR RONDE » propose dans sa carte une majorité de vins AOC. Citer cinq conditions qu'un vin doit respecter pour bénéficier de ce label.

- Aire géographique de production délimitée
- Cépages autorisés définis
- Rendement maximal encadré
- Culture et vinification réglementées
- Conformité analytique et organoleptique

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aire géographique délimitée, cépages autorisés, rendement encadré, règles de culture et de vinification respectées, conformité analytique et organoleptique.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2016, porte le code BPSOMU4016A, dure 2 h et a un coefficient 3. À partir du restaurant bourguignon La Tour Ronde et de sa carte des vins, elle évalue la gestion des stocks et des prix, l'analyse des charges et du seuil de rentabilité, ainsi que les connaissances en législation sociale et des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- CMUP après entrée : valeur du stock disponible et de l'entrée réunies, divisées par la quantité totale après entrée.
- Consommations de la période : stock initial + achats de la période - stock final.
- Ratio coût matières : coût matières consommées / chiffre d'affaires correspondant × 100.
- Seuil de rentabilité en valeur : charges fixes / taux de marge sur coûts variables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Mettre à jour quantité et valeur du stock à chaque mouvement, puis arrondir les résultats à deux décimales.
- Distinguer prix HT et prix TTC, appliquer la TVA au prix HT et respecter la règle d'arrondi demandée.
- Justifier la répartition des charges variables et fixes avec les pourcentages fournis avant d'établir le compte différentiel.
- Pour le seuil journalier et sa date, tenir compte des 330 jours d'ouverture et de la fermeture en février.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le CMUP après une entrée de marchandises ?

Additionnez la valeur du stock disponible avant l'entrée et celle des marchandises reçues, puis divisez par la quantité totale en stock. Ce nouveau coût moyen sert à valoriser les sorties jusqu'à la prochaine entrée.

Q : Comment distinguer le seuil de rentabilité en euros du seuil en couverts ?

Le seuil en euros est le chiffre d'affaires où la marge sur coûts variables couvre les charges fixes. Divisez ce montant par le ticket moyen pour obtenir les couverts annuels, puis par les jours d'ouverture pour la moyenne quotidienne.

Q : Comment calculer les droits aux congés payés selon l'extrait fourni ?

L'extrait prévoit 2,5 jours ouvrables par mois de travail effectif et une période de référence du 1er juin au 31 mai. Comptez les mois concernés dans cette période, puis appliquez le droit mensuel indiqué.

Q : Dans quel ordre calculer les prix de vente de l'annexe ?

Calculez d'abord le prix de vente HT à partir du coût d'achat et du coefficient multiplicateur. Appliquez ensuite la TVA pour obtenir le prix TTC, puis arrondissez le prix à afficher selon la consigne.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2016/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2016 - 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.