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

GESTION APPLIQUÉE

SUJET

Le dossier comporte 15 pages numérotées de 1 à 15

Page 1..... Page de garde
Page 2..... Mise en situation
Page 3 et 4..... Énoncé
Page 5 à 6..... Documents à consulter
Pages 7 à 15..... Annexes à rendre avec la copie

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.
B.O. 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du16/11/99

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 TOUR RONDE »

SARL au capital de 20 000 €
20 rue Général Pujol
21200 BEAUNE
RCS BEAUNE B 258 960 321

Situé au cœur d'un vignoble prestigieux dont les noms évocateurs de Pommard, Corton-Charlemagne, La Romanée-Conti, Meursault, Santenay, Savigny-lès-Beaune font scintiller les yeux des amateurs de vins, ce restaurant traditionnel d'une capacité d'accueil de 80 couverts propose à la carte des plats et menus typiquement bourguignons élaborés à partir de produits du terroir ainsi qu'une très belle carte des vins élaborée avec soin.

Le restaurant, fermé en février pour congés annuels, est ouvert 330 jours par an. L'exercice comptable coïncide avec l'année civile. Le ticket moyen est de 35 €.

Vous préparez le BP sommelier auprès de M. Chardonneret, gérant du restaurant.

Soucieux d'une gestion rigoureuse de son entreprise, M. Chardonneret vous sollicite pour le seconder dans plusieurs activités de gestion et de législation qu'il doit effectuer aujourd'hui.

Dossier 1 : Gestion des approvisionnements

Dossier 2 : Fixation d'un prix de vente

Dossier 3 : Gestion analytique

Dossier 4 : Législation sociale

Dossier 5 : Législation des boissons

Les 5 dossiers sont indépendants.

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

DOSSIER 1 - Gestion des approvisionnements

M. Chardonneret vous demande de l'aider à mettre à jour les fiches de stocks de boissons. Il en profite pour vérifier vos connaissances sur les approvisionnements.

TRAVAIL À FAIRE :

1.1. À partir de l'extrait des entrées et sorties de stock (document 1 page 5), compléter la fiche de stock sur l'ANNEXE 1 (à rendre avec la copie) page 7.

1.2. Répondre aux questions concernant le stock sur l'ANNEXE 2 (à rendre avec la copie) page 8.

M. Chardonneret vous demande également de contrôler le coût matières de l'ensemble des vins vendus dans son restaurant au mois de mai 2016. Son objectif est de ne pas dépasser un ratio coût matières de 30 % sur les vins.

TRAVAIL À FAIRE :

1.3. À l'aide du document 2 page 5, effectuer les calculs relatifs au coût matières et répondre à la question en complétant l'ANNEXE 3 (à rendre avec la copie) page 8.

DOSSIER 2 - Fixation d'un prix de vente

Depuis plusieurs mois, les ventes de vin rouge ont baissé. Après avoir analysé la carte des vins, M. Chardonneret a décidé d'y apporter quelques modifications.

Tout d'abord il désire modifier le prix de vente TTC de l'article suivant :
AOC « Gevrey-Chambertin premier cru » 2002.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1. Sur l'ANNEXE 4 (à rendre avec la copie) page 9, calculer le prix de vente HT et le coefficient multiplicateur de l'article AOC « Gevrey-Chambertin premier cru » 2002 appliqué sur la carte actuelle.

Ensuite, M. Chardonneret veut ajouter sur la carte des vins l'AOC « Pouilly-Fuissé » Vieilles Vignes 2012 acheté 17 € HT la bouteille.

TRAVAIL À FAIRE :

2.2. Sur l'ANNEXE 4 (à rendre avec la copie) page 9, calculer le prix de vente hors taxes et le prix de vente TTC (TVA à 20 %) s'il applique un coefficient de 3.

2.3. Répondre à la question concernant la relance des ventes de vins rouges sur l'ANNEXE 4 (à rendre avec la copie) page 9.

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

DOSSIER 3 - Gestion analytique

M. Chardonneret a besoin de connaître le seuil de rentabilité (en euros et en nombre de couverts) de son restaurant car il envisage de réaliser plusieurs investissements cette année.

TRAVAIL À FAIRE :

3.1. À l'aide des documents 3 et 4 page 5, présenter le tableau de répartition des charges puis le compte de résultat différentiel sur l'ANNEXE 5 (à rendre avec la copie) page 10.

3.2. Calculer puis commenter le seuil de rentabilité en complétant l'ANNEXE 6 (à rendre avec la copie) page 11.

DOSSIER 4 - Législation sociale

M. Chardonneret veut savoir si vous êtes capable de le seconder dans les tâches liées au droit du travail. Pour cela, il vous remet un extrait d'un modèle de bulletin de paye et un extrait de la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide des documents 5 et 6 page 6, compléter le tableau d'analyse du bulletin de paye et répondre aux questions sur les ANNEXES 7 et 8 (à rendre avec la copie) pages 12 et 1315.

DOSSIER 5 - Législation des boissons

M. Chardonneret souhaite contrôler vos connaissances en matière de législation des boissons.

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions sur l'ANNEXE 9 (à rendre avec la copie) pages 14 et 15 (à rendre avec la copie).

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

DOCUMENT 1

Extrait des entrées et sorties de stock du 01/05/2016 au 19/05/2016

AOC « Savigny-lès-Beaune 1er cru » rouge 2013						
Entrées au PU HT				Sorties		
Dates	N° de bon	Q	PU HT	Dates	N° de bon	Q
Stock initial au 01/05		25	20,50	02/05	BS n° 180	11
10/05	BE n° 526	30	21,40	12/05	BS n° 185	9
				15/05	BS n° 187	12
				17/05	BS n° 189	9
				19/05	BS n° 192	8

DOCUMENT 2

Extrait de l'état des stocks au 31/05/2016

Poste	Achats HT vins mois de mai	Stock au 01/05/2016	Stock au 31/05/2016	Ventes HT vins mois de mai
Vins	1 956,00	1 472,50	1 378,50	5 480,00

DOCUMENT 3

Chiffre d'affaires et ticket moyen 2015

Durant l'exercice comptable 2015, le chiffre d'affaires HT s'est élevé à 924 000 euros avec un ticket moyen de 35 euros.

DOCUMENT 4

Charges de l'exercice 2015

Libellés	Montants
Achats de denrées	277 200
Variation des stocks de denrées	- 1 160
Achats de boissons	90 850
Variation des stocks de boissons	+ 850
Autres achats et charges externes	85 863
Salaires et traitement	210 480
Charges sociales	84 192
Impôts et taxes	30 200
Dotations aux amortissements	28 000
Charges financières	15 000

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

DOCUMENT 5

Extrait du bulletin de paye de M. MARSONI

BULLETIN DE PAYE

À conserver sans limitation de durée

EMPLOYEUR	SALARIE
Nom ou raison sociale : Le Miracle	Nom, prénom : MARSONI Pierre
Adresse :	Adresse :
20, Route des vins 21200 BEAUNE	10, rue des Oliviers 21000 DIJON
N° SIREN : 258960321	N° SS : 1 87 11 21 xxx xxx xx
N° URSSAF : 205 85478 356	Emploi : Maître d'hôtel
Convention collective : CHR du 30 avril 1997	
Période du : 1er au 31 mai 2016	Payé le : 31/05/2016 par virement bancaire

Éléments	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant
Salaire de base	151,67	11,00	1 668,37
Heures supplémentaires à 10 %	17,33	12,10	209,69
Heures supplémentaires à 20 %	5	13,20	66,00
Heures supplémentaires à 50 %	/	/	/
Avantages en nature nourriture	24	3,52	84,48
Indemnités compensatrices nourriture	20	3,52	70,40
Salaire brut			2 098,94

DOCUMENT 6

Extrait de la convention collective des Hôtels, Cafés, Restaurants

Congés payés – Article 23

Tout salarié employé qui justifie d'un temps de travail chez le même employeur équivalent à un mois de travail effectif a droit à 2,5 jours ouvrables de congés payés par mois de travail.

Quelle que soit la durée du repos hebdomadaire, il est compté pour le calcul du congé 6 jours ouvrables par semaine.

Dans le calcul des droits, sont assimilés à période de travail le congé payé, les repos compensateurs prévus par l'article L. 212-5-1 du code du travail, la période d'arrêt pour accident du travail ou maladie professionnelle dans la limite d'une durée ininterrompue d'un an, les congés de formation, le congé de maternité, les congés pour événements familiaux, les congés de formation économique, sociale et syndicale, à l'exclusion des congés de maladie et des autres jours de congés non payés. Sont également considérées comme périodes de travail effectif pour la détermination de la durée du congé, les périodes pendant lesquelles un salarié ou un apprenti se trouve maintenu ou rappelé au service national à un titre quelconque.

La période de référence pour le calcul de ce congé court du 1er juin au 31 mai de l'année suivante, quelle que soit la date d'embauche ou des dernières vacances.

L'employeur établit le tableau des départs en congé en fonction des nécessités du service, de la situation de famille, de l'ancienneté, après consultation des intéressés et des délégués du personnel. Ce tableau est affiché un mois avant le premier départ.

Une fois cet affichage réalisé, les départs ne peuvent être changés sauf circonstances exceptionnelles et après consultation de l'employeur et des intéressés

www.legifrance.gouv.fr

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

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

FICHE DE STOCK

Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule.

Désignation produit : AOC « Savigny-lès-Beaune 1er cru » rouge 2013				Unité de stockage : bouteille de 75 cl					
Méthode de valorisation du stock : CMUP après chaque entrée				Stock maximum : 45		Stock d'alerte : 15		Stock minimum : 10	
Date	Bon n°	Entrées			Sorties			Stock		
		Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
01/05	Stock initial							25	20,50	512,50

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

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Citer deux éléments qui permettent de déterminer un stock maximum.

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

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

- Définition : .....

.....

.....

- Date à laquelle il est atteint : ..... Justification : .....

.....

.....

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

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

.....

.....

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

.....

.....

L'objectif est-il atteint ?

.....

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

- ..... • .....

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

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

CALCUL DU COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

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

* arrondir à deux chiffres après la virgule

CALCUL DU PRIX DE VENTE

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					

* arrondir à l'euro supérieur

Proposer une autre action pour relancer la vente de vin rouge et attirer la clientèle.

.....

.....

.....

.....

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

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

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		15 %		
Charges de personnel	(2)	20 %		
Impôts et taxes		50 %		
Dotations aux amortissements		0 %		
Charges financières		0 %		
Totaux				

Détail des calculs

(1) Achats matières premières	
(2) Charges de personnel	

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL - Exercice 2015

Éléments	Montants	% *
Chiffre d'affaires HT		100 %
Charges variables		
Marge sur coûts variables		
Charges fixes		
Résultat courant		

* Arrondir à deux chiffres après la virgule.

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

ANNEXE 6 (à rendre avec la copie)

CALCUL ET COMMENTAIRE DU SEUIL DE RENTABILITÉ - Exercice 2015

Calculer le seuil de rentabilité en euros.	
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 : Seuil de rentabilité en nombre de couverts par jour :
Déterminer la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint.	
Quel laps de temps reste-t-il pour réaliser un bénéfice ?	

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

ANNEXE 7 (à rendre avec la copie)

ANALYSE DU BULLETIN DE PAYE DE M. MARSONI

	Réponses
1. Indiquer à quoi correspond le nombre de 151,67 heures pour le salaire de base mensuel.	
2. Présenter le calcul.	
1. Indiquer à quoi correspond le nombre de 17,33 heures pour le complément d'heures supplémentaires à 10 %.	
2. Présenter le calcul.	
Indiquer comment est calculé le taux horaire de 13,20 € pour les heures supplémentaires à 20 %.	
Indiquer la différence entre les avantages en nature nourriture et les indemnités compensatrices nourriture.	

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.

.....

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

ANNEXE 8 (à rendre avec la copie)

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

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

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

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

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

ANNEXE 9 (à rendre avec la copie)

Compléter le tableau ci-dessous en précisant les groupes de boissons qui peuvent être vendues avec chaque licence.

Licence	Groupes de boissons
Licence de 3e catégorie	
Licence de 4e catégorie	

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 : .....
- Particularité : .....

.....

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 ?

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

.....

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 ? .....

Citer trois points sur lesquels porte la formation.

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

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

ANNEXE 9 - suite (à rendre avec la copie)

« 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.

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

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.