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, unité U40

Session 2017 • Code sujet : **BPSOMU4016C** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Gestion des approvisionnements (2 questions) **Page 3**

2. Seuil de rentabilité et point mort (4 questions) **Page 5**

3. Fixation d'un prix de vente (2 questions) **Page 9**

4. Législation sociale (5 questions) **Page 11**

5. Législation des boissons (5 questions) **Page 14**

6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2017/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Gestion des approvisionnements

Le gérant demande de mettre à jour la fiche de stock de l'IGP « Vaucluse » rouge 2014 à partir des mouvements de décembre 2016. Il faut appliquer la méthode PEPS, puis répondre à des questions sur le stock maximum et les méthodes de valorisation.

Question 1.1. À partir de l'extrait des entrées et sorties de stock de décembre 2016, compléter la fiche de stock de l'IGP « Vaucluse » rouge 2014 selon la méthode PEPS. Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule.

En PEPS, chaque sortie est valorisée en prélevant d'abord le lot le plus ancien. Après un prélèvement sur plusieurs lots, le stock restant conserve ses différents coûts d'achat : il ne faut pas le présenter comme un lot unique au coût moyen.

Date	Bon	Entrées	Sorties selon PEPS	Stock après mouvement
01/12	Stock initial	3 à 4,00 € = 12,00 €	-	3 à 4,00 € = 12,00 €
05/12	BE 526	12 à 4,10 € = 49,20 €	-	3 à 4,00 € + 12 à 4,10 € = 61,20 €
08/12	BS 180	-	3 à 4,00 € + 2 à 4,10 € = 20,20 €	10 à 4,10 € = 41,00 €
12/12	BS 185	-	6 à 4,10 € = 24,60 €	4 à 4,10 € = 16,40 €
20/12	BE 531	18 à 4,05 € = 72,90 €	-	4 à 4,10 € + 18 à 4,05 € = 89,30 €
22/12	BS 187	-	3 à 4,10 € = 12,30 €	1 à 4,10 € + 18 à 4,05 € = 77,00 €
25/12	BS 189	-	1 à 4,10 € + 15 à 4,05 € = 64,85 €	3 à 4,05 € = 12,15 €
29/12	BE 538	12 à 4,00 € = 48,00 €	-	3 à 4,05 € + 12 à 4,00 € = 60,15 €

La fiche conserve les lots distincts dans la colonne « Stock », avec leur quantité et leur prix unitaire. Les sorties épuisent d'abord les lots les plus anciens.

Fiche de stock PEPS complétée

FICHE DE STOCK

Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule.

Désignation produit : IGP « Vaucluse » rouge 2014				Unité de stockage : bouteille de 75 cl			Méthode de valorisation du stock : PEPS		
Date	Bon n°	Entrées			Sorties			Stock	
		Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
01/12	Stock init.	3	4,00	12,00				3	4,00	12,00
05/12	BE 526	12	4,10	49,20				15	4/4,10	61,20
08/12	BS 180				5	4/4,10	20,20	10	4,10	41,00
12/12	BS 185				6	4,10	24,60	4	4,10	16,40
20/12	BE 531	18	4,05	72,90				4+18	4,10/4,	89,30
22/12	BS 187				3	4,10	12,30	1+18	4,10/4,	77,00
25/12	BS 189				16	4,10/4,05	64,85	3	4,05	12,15
29/12	BE 538	12	4,00	48,00				3+12	4,05/4,	60,15

✓ RÉPONSE À RETENIR

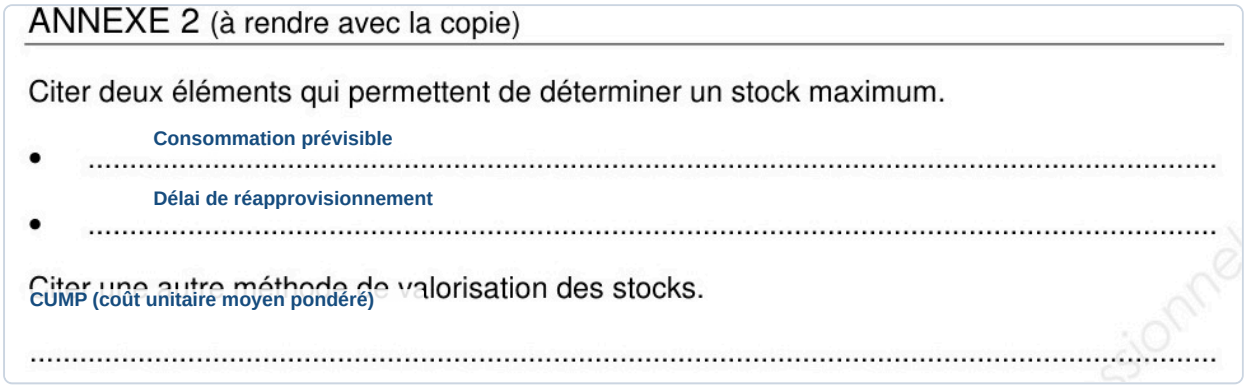
Au 31/12, le stock final est de 15 bouteilles : 3 à 4,05 € et 12 à 4,00 €, soit 60,15 €.

Question 1.2. Citer deux éléments permettant de déterminer un stock maximum, puis citer une autre méthode de valorisation des stocks.

Le stock maximum doit permettre de répondre aux besoins sans excès de stockage. On le détermine notamment selon la consommation prévisible et le délai de réapprovisionnement. La capacité de stockage ou les contraintes financières peuvent aussi guider la décision.

- Deux éléments : consommation prévisible et délai de livraison.
- Autre méthode de valorisation : le coût unitaire moyen pondéré (CUMP).

Réponses à l'annexe 2


ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Citer deux éléments qui permettent de déterminer un stock maximum.

- Consommation prévisible .....
- Délai de réapprovisionnement .....

Citer une autre méthode de valorisation des stocks.

CUMP (coût unitaire moyen pondéré)

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock maximum : consommation prévisible et délai de livraison. Autre méthode de valorisation : le CUMP, à la place du PEPS.

2. Seuil de rentabilité et point mort

Le restaurant cherche à déterminer son seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts à partir de ses données comptables de 2016. Le chiffre d'affaires prévisionnel est de 474 900 € et le ticket moyen de 32 € ; les travaux portent sur les consommations, la répartition des charges, le compte de résultat différentiel et le point mort.

Question 2.1. À partir des données comptables du document 2, présenter le détail du calcul des denrées et des boissons consommées pendant l'exercice 2016, puis indiquer le total.

La consommation se calcule ainsi : stock initial + achats - stock final. Pour les denrées : 2 690,00 + 98 500,00 - 3 695,00 = 97 495,00 €. Pour les boissons : 3 690,00 + 53 400,00 - 2 544,00 = 54 546,00 €. Le total des consommations est la somme de ces deux montants.

Annexe 3 complétée : consommations

CALCUL DES DENRÉES ET BOISSONS CONSOMMÉES - exercice 2016

	Détail des calculs	Résultats
Denrées consommées	2 690 + 98 500 - 3 695	97 495,00 €
Boissons consommées	3 690 + 53 400 - 2 544	54 546,00 €
Total	97 495 + 54 546	152 041,00 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À reporter en annexe 3 : denrées 97 495,00 € ; boissons 54 546,00 € ; total 152 041,00 €.

Question 2.2. Compléter le tableau de répartition des charges de l'exercice 2016 en déterminant les montants des charges fixes et variables à partir des montants et pourcentages fournis.

Les consommations sont entièrement variables. Les autres montants sont répartis selon les pourcentages indiqués dans l'annexe 4 ; les impôts et les amortissements sont entièrement fixes. Les colonnes de montants et les totaux donnent la répartition suivante.

Éléments	Total	Charges fixes	Charges variables
Denrées et boissons consommées	152 041,00 €	0,00 €	152 041,00 €
Autres achats et charges externes	42 741,00 €	12 822,30 €	29 918,70 €
Impôts, taxes et versements assimilés	4 749,00 €	4 749,00 €	0,00 €
Charges de personnel	166 215,00 €	108 039,75 €	58 175,25 €
Dotations aux amortissements	3 215,00 €	3 215,00 €	0,00 €
Totaux	368 961,00 €	128 826,05 €	240 134,95 €

Annexe 4 complétée : répartition des charges

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES - exercice 2016

Éléments	Montants	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montants	%	Montants
Denrées et boissons consommées	152 041,00 €			100	152 041,00 €
Autres achats et charges externes	42 741,00 €	30	12 822,30 €	70	29 918,70 €
Impôt taxes et versements assimilés	4 749,00 €	100	4 749,00 €		0,00 €
Charges de personnel	166 215,00 €	65	108 039,75 €	35	58 175,25 €
Dotations aux amortissements	3 215,00 €	100	3 215,00 €		0,00 €
Totaux	368 961,00 €		128 826,05 €		240 134,95 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

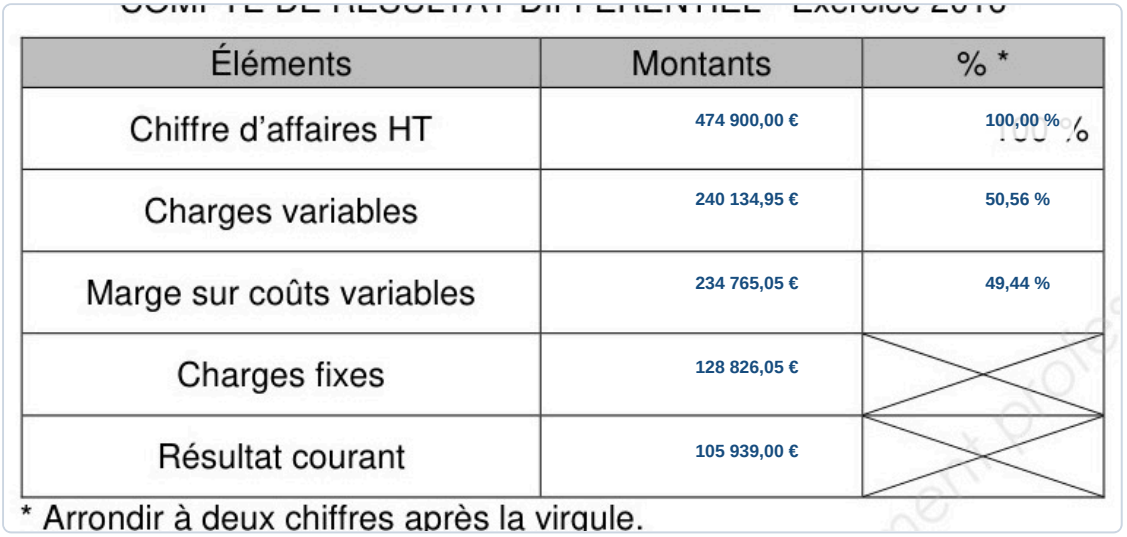
Charges fixes : 128 826,05 € ; charges variables : 240 134,95 € ; total des charges : 368 961,00 €.

Question 2.3. Présenter le compte de résultat différentiel de l'exercice 2016 avec les montants et les pourcentages demandés. Arrondir les pourcentages à deux chiffres après la virgule.

Le chiffre d'affaires est de 474 900,00 €. Les charges variables et fixes sont reprises de la répartition précédente. La marge sur coûts variables est égale au chiffre d'affaires diminué des charges variables ; le résultat courant est obtenu après déduction des charges fixes. Les pourcentages sont calculés par rapport au chiffre d'affaires et arrondis à deux décimales. L'annexe ne demande pas de pourcentage pour les deux dernières lignes.

Éléments	Montants	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires HT	474 900,00 €	100,00 %
Charges variables	240 134,95 €	50,56 %
Marge sur coûts variables	234 765,05 €	49,44 %
Charges fixes	128 826,05 €	
Résultat courant	105 939,00 €	

Annexe 5 complétée : compte différentiel



Éléments	Montants	% *
Chiffre d'affaires HT	474 900,00 €	100,00 %
Charges variables	240 134,95 €	50,56 %
Marge sur coûts variables	234 765,05 €	49,44 %
Charges fixes	128 826,05 €	
Résultat courant	105 939,00 €	

* Arrondir à deux chiffres après la virgule.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Résultat courant : 105 939,00 €. Taux de marge sur coûts variables : 49,44 % du chiffre d'affaires.

Question 2.4. Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts, puis déterminer le point mort, c'est-à-dire la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint. Présenter le détail des calculs dans l'annexe.

Le taux de marge sur coûts variables est 234 765,05 / 474 900. Le seuil de rentabilité est donc 128 826,05 / (234 765,05 / 474 900) = 260 598,80 €. Avec un ticket moyen de 32 €, cela représente 8 143,71 repas. Le point mort correspond à 330 × 128 826,05 / 234 765,05 = 181,09 jours d'ouverture. Le seuil est franchi au cours du 182e jour d'ouverture : après 153 jours à la fin juin, ce jour tombe le 29 juillet.

Annexe 6 complétée : seuil et point mort

CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ
Exercice 2016

	Détail des calculs	Résultats
Calcul du seuil de rentabilité 2016 (ou chiffre d'affaires critique)		260 598,80 €
Calcul du seuil de rentabilité 2016 en nombre de repas		8 143,71 repas
Détermination du point mort (date à laquelle le seuil de rentabilité a été atteint)		29 juillet

Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 260 598,80 €, soit 8 143,71 repas. Point mort : 29 juillet.

3. Fixation d’un prix de vente

Le gérant souhaite vérifier les coefficients multiplicateurs appliqués à sa carte des vins et calculer le prix de vente d’une nouvelle AOP. Les annexes concernent un Gigondas rouge 2007 avec une TVA de 20 % et un Anjou Villages acheté 8,50 € HT, auquel il envisage d’appliquer un coefficient multiplicateur de 3.

Question 3.1. Compléter le tableau de calcul du prix de vente HT et du coefficient multiplicateur pour l’AOP « Gigondas » rouge 2007, à partir du prix de vente TTC de 24,00 €, du coût d’achat de 7,45 € et de la TVA de 20 %. Arrondir le coefficient à deux chiffres après la virgule.

Le prix de vente HT s’obtient en retirant la TVA du prix TTC : 24,00 ÷ 1,20 = 20,00 €. Le coefficient multiplicateur rapporte ensuite ce prix HT au coût d’achat HT : 20,00 ÷ 7,45 = 2,68456… L’annexe demande un arrondi à deux décimales : le coefficient à inscrire est donc 2,68. Reportez ces valeurs dans les colonnes « Prix de vente HT » et « Coefficient ».

Annexe 7 complétée

CALCUL DU COEFFICIENT MULTIPLICATEUR

Vin (TVA à 20 %)	Prix de vente TTC	Prix de vente HT	Coût d’achat	Coefficient *
AOP « Gigondas » rouge 2007	24,00	20,00 €	7,45	2,68

* arrondir à deux chiffres après la virgule.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Prix de vente HT : 20,00 €. Coefficient multiplicateur : 2,68.

Question 3.2. Pour l’AOP « Anjou Villages », dont le prix d’achat HT est de 8,50 € et le coefficient multiplicateur de 3, déterminer le prix de vente HT, le prix de vente TTC à inscrire à la carte et le ratio matières, en complétant l’annexe.

Calcul	Détail	Résultat
Prix de vente HT	8,50 × 3	25,50 €
Prix de vente TTC	25,50 × 1,20	30,60 €
Ratio matières	(8,50 ÷ 25,50) × 100	33,33 %

Le coefficient s’applique au prix d’achat HT. La TVA de 20 % est ensuite ajoutée pour obtenir le prix TTC à inscrire sur la carte. Le ratio matières correspond au coût d’achat HT rapporté au prix de vente HT.

Annexe 8 complétée

CALCUL DU PRIX DE VENTE

AOP « Anjou Villages »	Détail des calculs	Résultats
Prix de vente HT		25,50 €
Prix de vente TTC à la carte		30,60 €

Ratio matières : 33,33 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix de vente HT : 25,50 €. Prix TTC à la carte : 30,60 €. Ratio matières : 33,33 %.

4. Législation sociale

Le candidat est interrogé sur les dispositions de la convention collective des Hôtels, Cafés, Restaurants relatives aux heures supplémentaires. Le document présente les majorations et leur compensation en repos ; l'annexe demande aussi de calculer une rémunération supplémentaire, un temps de repos et le délai de prise de celui-ci.

Heures supplémentaires payées

Question 1. Préciser les dispositions prévues par la convention collective des Hôtels, Cafés, Restaurants concernant les heures supplémentaires lorsqu'elles sont payées.

Les heures supplémentaires payées sont majorées selon leur rang : **10 % pour les quatre premières**, **20 % de la cinquième à la huitième**, puis **50 % pour les suivantes**. La rémunération correspond au taux horaire augmenté de la majoration applicable. L'employeur peut remplacer le paiement, en partie ou en totalité, par un repos compensateur.

Heures supplémentaires payées

- Quand elles sont payées :

.....

10 % / 20 % / 50 %

.....

.....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Majoration : 10 % pour les 4 premières heures, 20 % de la 5e à la 8e, puis 50 % au-delà.

Heures supplémentaires compensées

Question 2. Préciser les dispositions prévues par la convention collective des Hôtels, Cafés, Restaurants concernant les heures supplémentaires lorsqu'elles sont compensées.

Le paiement peut être remplacé en partie ou en totalité par un repos compensateur. Le repos accordé est de **1 h 06** par heure majorée à 110 %, de **1 h 12** par heure majorée à 120 %, et de **1 h 30** par heure majorée à 150 %. L'employeur fixe les modalités de récupération après concertation avec le salarié, selon les besoins du service et de la clientèle.

Heures supplémentaires compensées

- Quand elles sont compensées :

.....

1 h 06 / 1 h 12 / 1 h 30

.....

.....

Un salarié au taux horaire de 9,90 € effectue 2 heures majorées de 20 % dans le mois

✓ RÉPONSE À RETENIR

Repos compensateur : 1 h 06, 1 h 12 ou 1 h 30 par heure supplémentaire, selon le taux applicable.

Rémunération supplémentaire

Question 3. Un salarié payé 9,90 € de l'heure effectue trois heures supplémentaires majorées de 20 % dans le mois. Calculer la rémunération brute supplémentaire qu'il percevra et détailler les calculs.

La rémunération d'une heure majorée de 20 % est : 9,90 € × 1,20 = 11,88 €. Pour les trois heures, le calcul est 11,88 € × 3 = 35,64 €. Ce montant comprend le salaire de base de ces heures et leur majoration de 20 %.

Rémunération supplémentaire


(Détailler les calculs).

.....

9,90 × 1,20 × 3 = 35,64 €

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

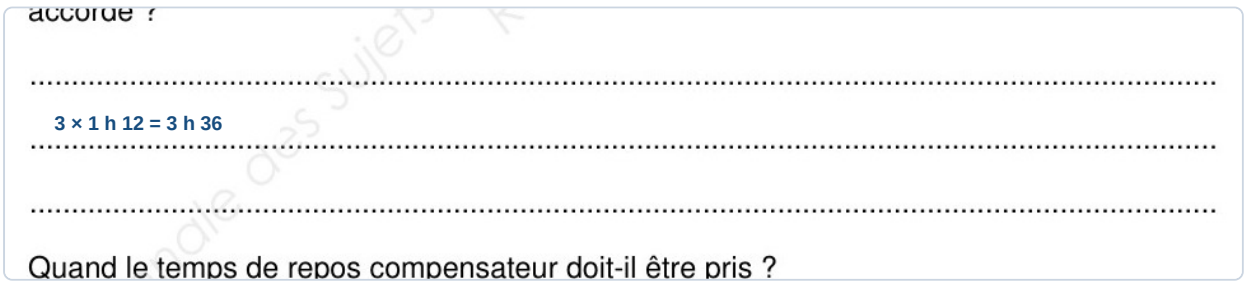
Rémunération brute des 3 heures, majoration comprise : 35,64 €.

Repos compensateur

Question 4. Si les trois heures supplémentaires décrites sont compensées, calculer le temps de repos qui sera accordé au salarié.

Une heure majorée à 120 % ouvre droit à **1 h 12 de repos**, soit 72 minutes. Pour trois heures supplémentaires : 3 × 72 = 216 minutes. En heures et minutes, 216 minutes correspondent à 3 h 36 de repos.

Durée du repos compensateur


accordé ?

.....

3 × 1 h 12 = 3 h 36

.....

.....

Quand le temps de repos compensateur doit-il être pris ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Temps de repos accordé : 3 h 36.

Délai de prise du repos

Question 5. Indiquer dans quel délai le temps de repos compensateur doit être pris.

Le repos compensateur doit être pris dans une période de **12 mois**, ou de **52 semaines**. L'employeur détermine les modalités de récupération, notamment la date et la périodicité, après concertation avec le salarié et en tenant compte des besoins du service et de la clientèle.

Délai de prise du repos

Quand le temps de repos compensateur doit-il être pris ?

Dans les 12 mois ou 52 semaines

✓ RÉPONSE À RETENIR

À prendre dans les 12 mois, ou dans les 52 semaines.

5. Législation des boissons

Le gérant souhaite tester les connaissances d'un apprenti sur les licences de débit de boissons et la réglementation relative à la carte des vins. L'annexe demande d'associer des produits à leur licence, de justifier une situation de service, de développer des sigles et de distinguer les mentions obligatoires des mentions facultatives.

Licences correspondant aux produits

Question 1. Indiquer la licence de bar nécessaire pour servir chacun des produits suivants : cidre breton, vin blanc, Pineau des Charentes, bière, jus d'orange et rhum.

La licence dépend du groupe de boissons. Le cidre, le vin et la bière relèvent du groupe II. Le Pineau des Charentes, boisson à base de vin, relève du groupe III. Le rhum, alcool distillé, relève du groupe IV. Dans la classification utilisée par le sujet, les boissons sans alcool relèvent du groupe I. Ces distinctions permettent de compléter les six cases du tableau.

Produit	Licence
Cidre breton	I
Vin blanc	II
Pineau des Charentes	III
Bière	II
Jus d'orange	I
Rhum	IV

Licences à reporter dans le tableau

Produit	Licence correspondante	Produit	Licence correspondante
Cidre breton	II	Vin blanc	II
Pineau des Charentes	III	Bière	II
Jus d'orange	I	Rhum	IV

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cidre : II ; vin blanc : II ; Pineau des Charentes : III ; bière : II ; jus d'orange : I ; rhum : IV.

Licence du restaurant

Question 2. Indiquer quelle licence doit posséder le propriétaire d'un restaurant qui vend des boissons des cinq groupes.

Pour vendre des boissons appartenant aux cinq groupes dans un restaurant, il faut la grande licence restaurant. Elle autorise le service de toutes ces boissons, mais seulement à l'occasion des repas. Elle ne permet donc pas, à elle seule, la vente d'alcool à un client qui ne prend pas de repas. La licence de restaurant est distincte d'une licence de débit de boissons permettant la vente hors repas.

Licence à inscrire

Grande licence restaurant

✓ RÉPONSE À RETENIR

Grande licence restaurant, pour servir les boissons des cinq groupes à l'occasion des repas.

Service d'un verre de vin

Question 3. Un client arrive au restaurant à 12 h 30 et demande uniquement un verre de vin. Indiquer s'il est possible de le servir et justifier la réponse.

La grande licence restaurant autorise la vente d'alcool uniquement à l'occasion d'un repas. Ici, le client demande seulement un verre de vin : il ne prend pas de repas. Le restaurant ne peut donc pas le servir au titre de cette licence, même si sa demande a lieu à 12 h 30. Un service hors repas ne serait possible qu'avec une licence de débit de boissons adaptée.

Justification à reporter

Non : service d'alcool uniquement à l'occasion d'un repas.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Non : avec la seule licence restaurant, le vin doit accompagner un repas.

Sigles professionnels

Question 4. Donner la signification des sigles ODG, INAO, VDN et CRD.

Les développements attendus sont ceux des termes professionnels employés dans la filière viticole et la réglementation des boissons. ODG désigne l'organisme chargé de la défense et de la gestion d'une appellation. INAO est l'institut national compétent pour l'origine et la qualité. VDN désigne une catégorie de vins. CRD correspond à une capsule liée aux droits de circulation.

- ODG : organisme de défense et de gestion.

- INAO : Institut national de l’origine et de la qualité.
- VDN : vins doux naturels.
- CRD : capsule représentative de droits.

Sigles développés

ODG : ..... Organisme de défense et de gestion .....

INAO : ..... Institut national de l’origine et de la qualité .....

VDN : ..... Vins doux naturels .....

CRD : ..... Capsule représentative de droits .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

ODG : organisme de défense et de gestion ; INAO : Institut national de l’origine et de la qualité ; VDN : vins doux naturels ; CRD : capsule représentative de droits.

Mentions de la carte des vins

Question 5. Pour chacune des mentions suivantes, indiquer si elle est obligatoire ou facultative sur une carte des vins : prix net TTC, millésime, contenance des flacons proposés, nom de l’exploitation viticole, couleur du vin et appellation exacte du produit.

Les mentions obligatoires permettent au client de connaître précisément le vin proposé, la quantité servie et le prix final. Le millésime, le nom de l’exploitation viticole et la couleur ne sont pas obligatoires dans le classement demandé. Les cases du tableau doivent donc distinguer clairement ces trois mentions facultatives des trois mentions obligatoires.

Mention	Statut
Prix net TTC	Obligatoire
Millésime	Facultative
Contenance des flacons proposés	Obligatoire
Nom de l’exploitation viticole	Facultative
Couleur du vin	Facultative
Appellation exacte du produit	Obligatoire

Cases à cocher pour les mentions de la carte

Mentions	Obligatoires	Facultatives
Prix Net TTC	[x]	☐
Millésime	☐	[x]
Contenance des flacons proposés	[x]	☐
Nom de l'exploitation viticole	☐	[x]
Couleur du vin	[x]	☐
Appellation exacte du produit	☐	☐

✓ RÉPONSE À RETENIR

Obligatoires : prix net TTC, contenance des flacons, appellation exacte. Facultatives : millésime, nom de l'exploitation, couleur.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2017, code BPSOMU4016C, dure 2 h et a un coefficient 3. Les cinq dossiers indépendants s'appuient sur la gestion d'un hôtel-restaurant et portent sur les stocks, les coûts, le seuil de rentabilité, les prix de vente, la législation sociale et la réglementation des boissons.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Consommation de la période = stock initial + achats - stock final.
- En PEPS, les premières unités entrées en stock sont les premières sorties ; valorisez les sorties selon l'ordre chronologique des lots.
- Seuil de rentabilité en euros = charges fixes / taux de marge sur coûts variables.
- Le prix TTC s'obtient en appliquant la TVA au prix HT ; le coefficient multiplicateur met en rapport le prix de vente HT et le coût d'achat.

Points de vigilance & attentes du jury

- Appliquer la méthode PEPS et suivre les quantités et les coûts de chaque lot dans la fiche de stock.
- Distinguer les charges fixes des charges variables et vérifier les totaux de répartition.
- Présenter le détail des calculs et respecter les arrondis à deux chiffres après la virgule lorsqu'ils sont demandés.
- Répondre à chaque élément des questions de législation en s'appuyant sur le document fourni et les annexes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les denrées et boissons consommées pendant l'exercice ?

Pour chaque catégorie, additionnez le stock initial et les achats de l'exercice, puis soustrayez le stock final. Présentez séparément les denrées et les boissons avant d'additionner les deux montants pour obtenir le total.

Q : Comment passer du seuil de rentabilité en euros au nombre de repas ?

Calculez d'abord le seuil en euros à partir des charges fixes et du taux de marge sur coûts variables. Divisez ensuite ce seuil par le ticket moyen pour obtenir le nombre de repas correspondant.

Q : Le sujet précise-t-il un barème ou un temps à consacrer à chaque dossier ?

Le sujet indique une durée totale de 2 h et un coefficient 3, mais ne donne pas de répartition du temps ni de points par dossier ou question. Organisez votre temps entre les cinq dossiers indépendants.

Q : Quels éléments de présentation faut-il surveiller dans les calculs ?

Le sujet demande explicitement certains résultats arrondis à deux chiffres après la virgule. Faites apparaître les étapes de calcul dans les annexes et vérifiez la cohérence des unités, des montants et des pourcentages.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2017/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2017 - 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.