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
Page 3 et 4..... Énoncé
Page 5..... Documents à consulter
Pages 6 à 11..... 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

« AUBERGE DU VERCORS »

SARL au capital de 9 500 €
Grand Rue
38650 MONESTIER-DE-CLERMONT

RCS GRENOBLE B 456 255 152

Situé dans le parc naturel du Vercors, en Isère, sur la route des Alpes reliant Grenoble à Nice, cet hôtel-restaurant a été créé en 1934 par la famille Simon.

D'une capacité de 120 couverts sur deux salles, le restaurant accueille une clientèle locale, touristique ainsi que des entreprises lors de l'organisation de séminaires.

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

Le gérant, M Pierre SIMON vous demande de l'aider à traiter les dossiers suivants :

Dossier 1 : Gestion des approvisionnements

Dossier 2 : Seuil de rentabilité et point mort

Dossier 3 : Calcul de prix de vente

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 SIMON 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 5/11), compléter la fiche de stock sur l'ANNEXE 1 page 6/11 (à rendre avec la copie) selon la méthode PEPS.

1.2. Répondre aux questions concernant le stock sur l'ANNEXE 2 page 7/11 (à rendre avec la copie).

DOSSIER 2 : Seuil de rentabilité et point mort

M SIMON a besoin de connaître le seuil de rentabilité (en euros et en nombre de couverts) du restaurant (arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule).
Le chiffre d'affaires prévisionnel 2016 est de 474 900 € et le ticket moyen de 32 €.

TRAVAIL À FAIRE :

2.1. À l'aide du DOCUMENT 2 page 5/11, présenter sur l'ANNEXE 3 page 7/11 (à rendre avec la copie) le calcul des denrées et boissons consommées durant l'exercice.

2.2. Compléter le tableau de répartition des charges sur l'ANNEXE 4 page 7/11 (à rendre avec la copie).

2.3. Présenter le compte de résultat différentiel de l'exercice sur l'ANNEXE 5 page 8/11 (à rendre avec la copie).

2.4. Calculer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts puis le point mort en complétant l'ANNEXE 6 page 8/11 (à rendre avec la copie).

DOSSIER 3 : Fixation d'un prix de vente

M SIMON souhaite modifier les prix de vente de la carte des vins.
Il veut dans un premier temps vérifier les coefficients multiplicateurs appliqués sur la carte actuelle.

TRAVAIL À FAIRE :

3.1. Compléter le tableau de calcul du prix de vente HT et du coefficient multiplicateur pour l'AOP « Gigondas » rouge 2007 sur l'ANNEXE 7 page 9/11 (à rendre avec la copie).

M SIMON ajoute à sa carte des vins une AOP « Anjou Villages » dont il vient de recevoir la facture qui présente un prix d'achat HT de 8,50 € et auquel il pense appliquer un coefficient multiplicateur de 3.

TRAVAIL À FAIRE :

3.2. Compléter l'ANNEXE 8 page 9/11 (à rendre avec la copie) afin de déterminer le prix de vente TTC à la carte de l'AOP « Anjou Villages » et le ratio matières.

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

DOSSIER 4 : Législation sociale

Avant de vous confier quelques tâches relatives au personnel, M SIMON souhaite tester vos connaissances en matière de droit du travail.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide de vos connaissances et du DOCUMENT 3 page 5/11, répondre aux questions sur l'ANNEXE 9 page 10/11 (à rendre avec la copie).

DOSSIER 5 : Législation des boissons

M SIMON vous demande de tester un questionnaire qu'il envisage de soumettre à un jeune apprenti.

TRAVAIL À FAIRE :

Répondre aux questions figurant sur l'ANNEXE 10 page 11/11 (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 01/12/2016 au 31/12/2016

IGP « Vaucluse » rouge 2014						
Entrées au PU HT				Sorties		
Dates	N° de bon	Q	PU HT	Dates	N° de bon	Q
Stock initial au 01/12		3	4,00	08/12	BS n° 180	5
05/12	BE n° 526	12	4,10	12/12	BS n° 185	6
20/12	BE n° 531	18	4,05	22/12	BS n° 187	3
29/12	BE n° 538	12	4,00	25/12	BS n° 189	16

DOCUMENT 2

Extrait des données comptables 2016

Stock initial de denrées	2 690,00	Stock initial de boissons	3 690,00
Stock final de denrées	3 695,00	Stock final de boissons	2 544,00
Achats de denrées	98 500,00	Achat de boissons	53 400,00
Chiffre d'affaires : 474 900 € pour un ticket moyen de 32 €			

DOCUMENT 3 (D'après L'Hôtellerie Restauration)

L'avenant n° 2 du 5 février 2007, et son article 5 relatif aux heures supplémentaires, prévoit que le paiement de ces dernières peut être remplacé en partie ou en totalité par un repos compensateur de 110 % pour les 4 premières heures, de 120 % de la 5e à la 8e heure, et de 150 % pour les suivantes. Ce qui donne concrètement : 1 h 06 de repos pour chaque heure supplémentaire majorée à 110 %, 1 h 12 de repos pour une heure majorée à 120 % et 1 h 30 de repos pour une heure majorée à 150 %.

Ce texte prévoit en outre que les règles d'attribution de ce repos (date, périodicité et forme) sont définies au niveau de l'entreprise par l'employeur, après concertation avec le salarié en fonction des besoins du service et de la clientèle. Non seulement l'employeur peut choisir entre le paiement ou la compensation en repos de ces heures supplémentaires, mais il peut aussi décider de la période de récupération de ces heures en respectant les limites rappelées par l'accord. Lorsque les heures supplémentaires sont payées sous forme de repos compensateur, celui-ci doit être pris dans une période de 12 mois, ou de 52 semaines.

L'employeur doit respecter un certain formalisme : il doit obligatoirement enregistrer sur un registre ou tout autre document l'horaire nominatif et individuel de chaque salarié, ainsi que les périodes de travail qu'il a réellement effectuées lorsqu'il n'est pas fait une stricte application de cet horaire. Ce document est émargé par le salarié au moins une fois par semaine et tenu à la disposition de l'inspection du travail.

Le salarié est tenu régulièrement informé de ses droits acquis en matière de repos compensateur sur sa fiche de paie ou sur une fiche annexée qui indique pour le mois considéré :

- le nombre d'heures supplémentaires effectuées ;
- le nombre d'heures de repos compensateur auquel elles ouvrent droit ;
- le nombre d'heures de repos attribuées dans le cadre de ce dispositif.

Boss (Outil de gestion de l'Enseignement professionnel)

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

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

Bonne Nation 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.

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

Citer une autre méthode de valorisation des stocks.

.....

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

CALCUL DES DENRÉES ET BOISSONS CONSOMMÉES - exercice 2016

	Détail des calculs	Résultats
Denrées consommées		
Boissons consommées		
	Total	

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES - exercice 2016

Éléments	Montants	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montants	%	Montants
Denrées et boissons consommées				100	
Autres achats et charges externes	42 741	30		70	
Impôt taxes et versements assimilés	4 749	100			
Charges de personnel	166 215	65		35	
Dotations aux amortissements	3 215	100			
Totaux					

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL - Exercice 2016

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

* Arrondir à deux chiffres après la virgule.

ANNEXE 6 (à rendre avec la copie)

CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ
Exercice 2016

	Détail des calculs	Résultats
Calcul du seuil de rentabilité 2016 (ou chiffre d'affaires critique)		
Calcul du seuil de rentabilité 2016 en nombre de repas		
Détermination du point mort (date à laquelle le seuil de rentabilité a été atteint)		

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

ANNEXE 7 (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 *
AOP « Gigondas » rouge 2007	24,00		7,45	

* arrondir à deux chiffres après la virgule.

ANNEXE 8 (à rendre avec la copie)

CALCUL DU PRIX DE VENTE

AOP « Anjou Villages »	Détail des calculs	Résultats
Prix de vente HT		
Prix de vente TTC à la carte		

Ratio matières : .....

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

ANNEXE 9 (à rendre avec la copie)

Préciser les dispositions prévues par la convention collective des Hôtels, Cafés, Restaurants concernant les heures supplémentaires dans les cas ci-dessous.

- Quand elles sont payées :

.....

.....

.....

- Quand elles sont compensées :

.....

.....

.....

Un salarié au taux horaire de 9,90 € effectue 3 heures majorées de 20 % dans le mois. Quelle sera la rémunération brute supplémentaire qu'il percevra pour ces 3 heures ? (Détailler les calculs).

.....

.....

.....

Si les heures supplémentaires ci-dessus sont compensées, quel temps de repos lui sera accordé ?

.....

.....

.....

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

.....

.....

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

ANNEXE 10 (à rendre avec la copie)

Dans le tableau ci-dessous, indiquer la licence de bar nécessaire pour servir chaque produit.

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

Pour ouvrir un restaurant qui vendra des boissons des cinq groupes, le propriétaire doit posséder une licence. Laquelle ?

.....

Un client arrive dans ce restaurant à 12 h 30 et demande uniquement un verre de vin, est-il possible de le servir ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

Donner la signification des sigles ci-dessous.

ODG : .....

INAO : .....

VDN : .....

CRD : .....

Dans le tableau ci-dessous, indiquer si la mention qui doit figurer sur une carte des vins est obligatoire ou facultative. Cocher les cases appropriées.

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

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.