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 2018 • Code sujet : **18SP-BP SO U40** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Législation sur la vente des boissons (5 questions) **Page 3**

2. Étude de rentabilité (3 questions) **Page 6**

3. Calcul du prix de vente (2 questions) **Page 9**

4. Gestion des stocks (5 questions) **Page 10**

5. Législation sociale (7 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/2018/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2018 - 1-Sujet.pdf

1. Législation sur la vente des boissons

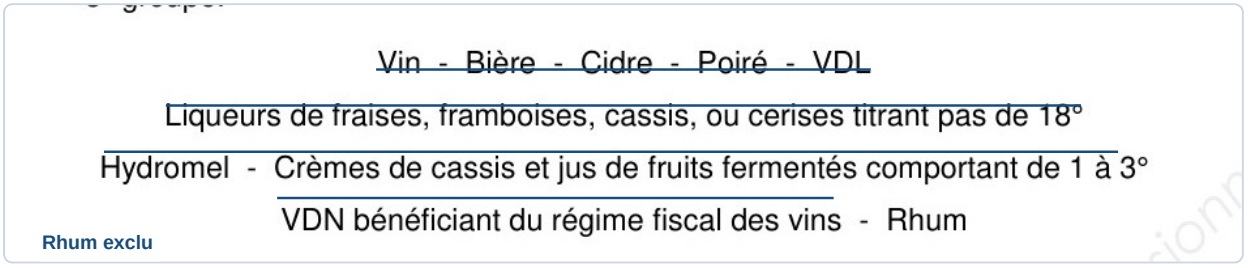
Dans le cadre d'un recrutement comme sommelier au restaurant provençal Le Lacydon, le candidat doit démontrer sa connaissance de la réglementation sur les boissons. Il répond à des questions sur les groupes de boissons, les affichages obligatoires, la vente hors service et les taux de TVA.

Annexe 1

Question 1.1. Parmi les produits proposés - vin, bière, cidre, poiré, VDL, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises titrant moins de 18°, hydromel, crèmes de cassis et jus de fruits fermentés de 1 à 3°, VDN bénéficiant du régime fiscal des vins et rhum - entourer ceux qui appartiennent aux boissons du 3e groupe.

Le 3e groupe comprend les boissons fermentées et les produits assimilés énumérés dans l'annexe. Il faut donc entourer les boissons des quatre lignes, sauf le rhum, qui est une boisson distillée. Les VDL, les liqueurs de fruits titrant moins de 18°, les crèmes de cassis et les jus fermentés indiqués sont inclus dans la liste à sélectionner.

Produits du 3e groupe



✓ RÉPONSE À RETENIR

À entourer : tous les produits proposés, sauf le rhum.

Question 1.2. Citer deux informations qui doivent obligatoirement être affichées dans le bar lorsque celui-ci est ouvert.

Dans un bar ouvert, les informations obligatoires doivent être lisibles par la clientèle. On peut citer les prix des boissons, affichés de manière visible, ainsi que la catégorie de licence détenue par l'établissement. Ces deux éléments répondent à la demande de l'annexe.

Affichages obligatoires



✓ RÉPONSE À RETENIR

Afficher les prix des boissons et la catégorie de licence de l'établissement.

Question 1.3. Un client arrive à 14 heures, alors que le service est terminé, et commande un verre d'AOP Cassis Château de Fontcreuse. Indiquer comment réagir et justifier la réponse.

Je refuse de servir le verre demandé. La licence restaurant permet la vente de boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des principaux repas et comme accessoire de la nourriture. Le service étant terminé, la commande isolée d'un verre d'AOP Cassis ne relève pas de cette autorisation.

Réponse à la question 1.3

Refuser : aucun repas n'est servi

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Refuser le service : la licence restaurant autorise l'alcool uniquement à l'occasion d'un repas.

Question 1.4. Indiquer le taux de TVA appliqué à la vente d'une bouteille d'eau minérale consommée sur place et justifier la réponse.

L'eau minérale est une boisson non alcoolisée. Lorsqu'elle est consommée sur place, la vente est assimilée à une prestation de restauration et relève du taux réduit applicable à la consommation immédiate. Il ne s'agit pas ici d'une bouteille vendue pour être emportée.

TVA sur l'eau minérale consommée sur place

10 %

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

TVA : 10 %.

Question 1.5. Indiquer le taux de TVA appliqué à la vente d'une bouteille de champagne et justifier la réponse.

Le champagne est une boisson alcoolisée. La vente de boissons alcoolisées est soumise au taux normal de TVA, y compris lorsque la bouteille est vendue dans un restaurant pour être consommée sur place. Le taux réduit applicable à certaines boissons non alcoolisées ne s'applique donc pas.

TVA sur la bouteille de champagne

20 %

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

TVA : 20 %, taux normal applicable aux boissons alcoolisées.

2. Étude de rentabilité

Pour l'exercice 2017, le restaurant veut analyser la répartition de ses charges et déterminer son chiffre d'affaires critique ainsi que son seuil de rentabilité en couverts. Les données comprennent le chiffre d'affaires, le ticket moyen, les achats et les stocks de denrées et de boissons.

Annexe 2

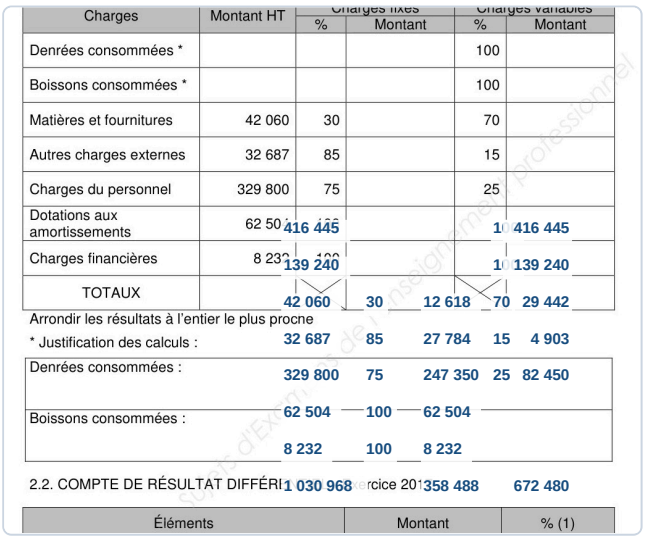
Question 2.1. À l'aide du document 1, compléter le tableau de répartition des charges du restaurant pour 2017 en distinguant charges fixes et charges variables. Justifier les calculs des denrées et boissons consommées et arrondir les résultats à l'entier le plus proche.

Les denrées et boissons consommées se calculent ainsi : achats + stock initial - stock final. Les autres charges sont ventilées selon les pourcentages de l'annexe. Chaque montant est arrondi à l'euro, puis les totaux sont établis sur ces montants arrondis.

Charges	Montant HT	Fixes %	Fixes €	Variables %	Variables €
Denrées consommées	416 445	0	0	100	416 445
Boissons consommées	139 240	0	0	100	139 240
Matières et fournitures	42 060	30	12 618	70	29 442
Autres charges externes	32 687	85	27 784	15	4 903
Charges du personnel	329 800	75	247 350	25	82 450
Dotations aux amortissements	62 504	100	62 504	0	0
Charges financières	8 232	100	8 232	0	0
Totaux	**1 030 968**		**358 488**		**672 480**

Justification : denrées = 416 860 + 6 780 - 7 195 ; boissons = 138 600 + 18 720 - 18 080.

Répartition des charges complétée



Charges	Montant HT	Charges fixes %	Charges fixes Montant	Charges variables %	Charges variables Montant
Denrées consommées *				100	
Boissons consommées *				100	
Matières et fournitures	42 060	30		70	
Autres charges externes	32 687	85		15	
Charges du personnel	329 800	75		25	
Dotations aux amortissements	62 50		416 445	1	416 445
Charges financières	8 232		139 240	1	139 240
TOTAUX			42 060	30	12 618	70	29 442

Arrondir les résultats à l'entier le plus proche

* Justification des calculs :			32 687	85	27 784	15	4 903
Denrées consommées :			329 800	75	247 350	25	82 450
			62 504	100	62 504		
Boissons consommées :			8 232	100	8 232		
2.2. COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRI			1 030 968	rcice 201	358 488		672 480

Éléments	Montant	% (1)

Support d'Examen – Guide de l'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges fixes : 358 488 €. Charges variables : 672 480 €. Total : 1 030 968 €.

Question 2.2. Présenter le compte de résultat différentiel de l'exercice 2017 en indiquant les montants et les pourcentages demandés. Arrondir les pourcentages à deux chiffres après la virgule.

Les charges variables sont retranchées du chiffre d'affaires pour obtenir la marge sur charges variables. Après déduction des charges fixes, on obtient le résultat. Les pourcentages sont calculés sur le chiffre d'affaires HT et arrondis à deux décimales.

Éléments	Montant (€)	% du CA
Chiffre d'affaires HT	1 152 600	100,00 %
Charges variables	672 480	58,34 %
Marge sur charges variables	480 120	41,66 %
Charges fixes	358 488	31,10 %
Résultat	121 632	10,55 %

Compte de résultat différentiel complété

Denrées consommées :

Boissons consommées :

2.2. COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL – Exercice 2017

1 152 600 € 100,00 %

672 480 € 58,34 %

480 120 € 41,66 %

358 488 € 31,10 %

121 632 € 10,55 %

Éléments	Montant	% (1)
Chiffre d'affaires HT		100 %
Charges variables		
Marge sur charges variables		
Charges fixes		
Résultat		

(1) Arrondir à deux chiffres après la virgule

Sujets d'Examens

✓ RÉPONSE À RETENIR

Résultat bénéficiaire : 121 632 €, soit 10,55 % du chiffre d'affaires.

Annexe 2 suite

Question 2.3. Déterminer le chiffre d'affaires critique, le seuil de rentabilité en nombre de couverts, la date à laquelle ce seuil a été atteint et le nombre de couverts effectivement servis en 2017. Préciser sur quelle période le restaurant a réalisé son bénéfice.

Le taux de marge sur charges variables est de 480 120 / 1 152 600. Le chiffre d'affaires critique correspond aux charges fixes divisées par ce taux. Le seuil en couverts se calcule avec le ticket moyen de 40 €. La date est estimée au prorata de l'année commerciale de 360 jours. Pour atteindre ou dépasser le seuil, le nombre de couverts est arrondi à l'entier supérieur.

Étude de rentabilité complétée

	Calculs et résultats
Chiffre d'affaires critique (arrondir à deux chiffres après la virgule)	**860 604,16 €**
Seuil de rentabilité (en nombre de repas)	**21 516 couverts**
Date à laquelle ce seuil a été atteint	**Vers le 29 septembre**
Nombre de couverts effectivement servis en 2017	**28 815 couverts servis**

Bénéfice : du 29 septembre au 31 décembre

Préciser sur quelle période le restaurant a réalisé son bénéfice.

✓ RÉPONSE À RETENIR

CA critique : 860 604,16 €. Seuil : 21 516 couverts, atteint vers le 29 septembre. Couverts servis : 28 815. Bénéfice à partir du 29 septembre jusqu'au 31 décembre.

3. Calcul du prix de vente

Le propriétaire envisage de modifier les prix de sa carte des vins à la suite de hausses de prix fournisseurs. Les calculs portent sur les prix d'achat et de vente de deux vins de Provence, à partir de l'extrait de carte et du taux de TVA de 20 %.

Annexe 3

Question 3.1. Pour l'AOP Les Baux de Provence, Château Romanin, vendu en bouteille de 75 cl, le prix d'achat d'un carton de six bouteilles est de 72 € TTC. Calculer le prix d'achat HT d'une bouteille, le prix de vente HT et le coefficient multiplicateur appliqué à cette appellation. Justifier les calculs et arrondir à deux décimales.

Le carton de six bouteilles coûte 72 € TTC. Après retrait de la TVA de 20 %, puis division par six, le prix d'achat HT par bouteille est de $72 \div 1{,}20 \div 6 = 10{,}00$ €. La carte affiche 45,00 € pour la bouteille de 75 cl : son prix de vente HT est $45 \div 1{,}20 = 37{,}50$ €. Le coefficient multiplicateur se calcule en divisant le prix de vente TTC par le prix d'achat HT, soit $45 \div 10 = 4{,}50$.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prix d'achat HT : 10,00 € ; prix de vente HT : 37,50 € ; coefficient multiplicateur : 4,50.

Question 3.2. Pour l'AOP Bandol, Domaine de La Laidière, calculer le prix de vente actuel HT, le prix HT après une augmentation de 2 %, puis le prix TTC à inscrire sur la nouvelle carte, arrondi à l'euro supérieur. Arrondir les calculs intermédiaires à deux décimales.

Calcul	Résultat
Prix actuel HT : $65 \div 1{,}20$	54,17 €
Prix HT après hausse : $54{,}17 \times 1{,}02$	55,25 €
Prix TTC après hausse : $55{,}25 \times 1{,}20$	66,30 €

La bouteille de Domaine de La Laidière est affichée 65,00 € sur la carte. Les calculs intermédiaires sont arrondis à deux décimales ; le prix TTC final est porté à l'euro supérieur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prix actuel : 54,17 € HT ; après hausse : 55,25 € HT ; prix à afficher : 67 € TTC.

4. Gestion des stocks

À la suite d'un problème informatique, le restaurant doit tenir manuellement la fiche de stock du vin rouge AOP Bandol Domaine de La Laidière, millésime 2004, en bouteille de 75 cl. Les mouvements de la quinzaine servent à appliquer le coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée, puis à répondre à des questions sur l'évaluation et la gestion des stocks.

Annexe 4

Question Fiche de stock. Compléter la fiche de stock du vin à partir des entrées et sorties indiquées dans le document 3, en appliquant la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée et en arrondissant les calculs à deux décimales.

Date	Entrées : quantité, PU, montant	Sorties : quantité, PU, montant	Stock : quantité, PU, montant
01/12	-	-	5 ; 24,50 € ; 122,50 €
02/12	24 ; 25,00 € ; 600,00 €	-	29 ; 24,91 € ; 722,50 €
04/12	-	12 ; 24,91 € ; 298,92 €	17 ; 24,91 € ; 423,58 €
10/12	-	9 ; 24,91 € ; 224,19 €	8 ; 24,91 € ; 199,39 €
15/12	30 ; 27,00 € ; 810,00 €	-	38 ; 26,56 € ; 1 009,39 €

Le 2 décembre, le coût moyen est $722{,}50/29 = 24{,}91$ € par bouteille, arrondi à deux décimales. Les sorties sont valorisées à ce coût. Après l'entrée du 15 décembre, le nouveau coût moyen est $1\,009{,}39/38 = 26{,}56$ €.

Fiche de stock complétée

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

FICHE DE STOCK

Méthode : coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée

Nom du produit : | Unité : bouteille | Stock maximum : 30 | Stock d'alerte : 10

Dates	Entrées			Sorties			Stock		
	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant
01/12							5	24,50	122,50
02/12 : entrée 24 ; PU 25,00 € ; montant 600,00 € | stock 29 ; PU 24,91 € ; valeur 722,50 €									
04/12 : sortie 12 ; PU 24,91 € ; montant 298,92 € | stock 17 ; PU 24,91 € ; valeur 423,58 €									
10/12 : sortie 9 ; PU 24,91 € ; montant 224,19 € | stock 8 ; PU 24,91 € ; valeur 199,39 €									
15/12 : entrée 30 ; PU 27,00 € ; montant 810,00 € | stock 38 ; PU 26,56 € ; valeur 1 009,39 €									

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock final théorique : 38 bouteilles, à 26,56 € l'unité, soit 1 009,39 €.

Annexe 4 suite

Question 4.1. Indiquer une autre méthode d'évaluation des stocks et expliquer son fonctionnement.

Une autre méthode est le FIFO, appelé aussi PEPS : « premier entré, premier sorti ». Chaque réception est suivie séparément, avec sa quantité et son prix d'achat. Lors d'une sortie, on retire d'abord les bouteilles du lot le plus ancien, puis celles des lots suivants si nécessaire. Le stock restant est donc constitué des lots les plus récents et valorisé à leurs prix d'achat. Cette méthode suit l'ordre chronologique des entrées et peut convenir aux produits à écouler selon leur ancienneté.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Méthode FIFO (PEPS) : les premières unités entrées sont les premières sorties ; le stock restant est valorisé aux coûts des lots les plus récents.

Question 4.2. Préciser l'utilité du stock d'alerte.

Le stock d'alerte est le seuil qui déclenche le réapprovisionnement. Il permet de commander avant l'épuisement du stock et de couvrir les besoins pendant le délai de livraison. Sur cette fiche, le seuil est fixé à 10 bouteilles : lorsque le stock l'atteint, il faut prévoir une commande. Le suivi de ce niveau réduit le risque de rupture et permet de continuer à répondre aux commandes des clients.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le seuil de 10 bouteilles déclenche le réapprovisionnement à temps pour éviter une rupture pendant le délai de livraison.

Question 4.3. L'inventaire physique du 15 décembre fait apparaître un stock de 36 bouteilles. Indiquer ce que l'on peut en déduire.

Les mouvements enregistrés donnent un stock théorique de 38 bouteilles au 15 décembre : 5 en stock initial, 24 reçues, 21 sorties et 30 reçues. L'inventaire physique en compte 36, soit 2 bouteilles de moins. Il faut rechercher l'origine de l'écart, par exemple une casse ou un mouvement non enregistré, puis régulariser la fiche après vérification. À noter : le stock théorique dépasse aussi le maximum indiqué sur la fiche, fixé à 30 bouteilles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Stock physique : 36 bouteilles, soit 2 de moins que le stock théorique de 38 ; le maximum de 30 est dépassé.

Question 4.4. Citer deux facteurs qui caractérisent une bonne gestion des stocks.

Deux facteurs caractérisent une bonne gestion des stocks : éviter les ruptures en adaptant les quantités aux ventes et aux délais d'approvisionnement ; limiter les excédents, qui immobilisent de la trésorerie, occupent de l'espace et augmentent les risques de perte ou de dégradation. Un suivi régulier des entrées, des sorties et des niveaux d'alerte aide à maintenir cet équilibre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Éviter les ruptures et limiter le surstockage, qui immobilise la trésorerie et augmente les risques de perte.

5. Législation sociale

Le propriétaire souhaite comprendre les règles de droit du travail et la convention collective applicable au secteur CHR. Les questions portent sur la convention, les partenaires sociaux, la fixation du Smic, les minima horaires conventionnels et les conséquences financières d'une hausse du Smic.

Annexe 5

Question 5.1. Définir une convention collective.

Une convention collective est un accord écrit négocié entre des organisations représentatives d'employeurs et de salariés. Elle établit des règles adaptées à une branche professionnelle ou à un champ d'activité déterminé, en complément des dispositions légales. Elle peut notamment préciser les classifications, les salaires minimaux, les conditions de travail et les congés. Elle s'applique aux employeurs et salariés concernés par son champ d'application.

Réponse 5.1

.....

.....

.....

Accord négocié entre employeurs et syndicats de salariés, complétant le Code du travail.

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accord écrit entre organisations d'employeurs et de salariés fixant les règles de travail applicables à une branche professionnelle.

Question 5.2. Donner le nom de la convention collective citée dans le document 4.

Le document présente la grille salariale applicable au secteur des cafés, hôtels et restaurants. La convention collective correspondante est la Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants, couramment appelée CCN HCR. Elle fixe notamment les classifications et les salaires minimaux conventionnels. Dans le sujet, cette grille est donnée comme applicable aux entreprises non syndiquées du secteur CHR.

Réponse 5.2

5.2. Donner le nom de la convention collective citée dans le DOCUMENT 4.

Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants (HCR).

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants (HCR).

Question 5.3. Citer les partenaires sociaux qui ont signé la convention collective.

Une convention collective est négociée et signée par des partenaires sociaux représentant les deux parties de la relation de travail. Pour le secteur des cafés, hôtels et restaurants, il s'agit des organisations professionnelles d'employeurs et des organisations syndicales de salariés. Les signatures sont celles de ces organisations représentatives, et non celles des employeurs ou des salariés pris individuellement.

Réponse 5.3

5.3. Citer les partenaires sociaux qui ont signé la convention collective.

Organisations professionnelles d'employeurs et syndicats de salariés du CHR.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les organisations professionnelles d'employeurs et les syndicats de salariés du secteur CHR.

Question 5.4. Indiquer par qui le montant du Smic de 9,77 € est fixé.

- Le montant du Smic est fixé par les pouvoirs publics, et non par l'employeur ni par la convention collective.
- Le Gouvernement détermine le montant applicable dans le cadre prévu par la loi, notamment lors des revalorisations.
- Le document 4 indique un Smic hôtelier de 9,77 € au 1er août 2017. Ce montant est donc la référence légale à comparer au minimum conventionnel du poste.

Réponse 5.4

5.4. Indiquer par qui le montant du Smic (9,77 €) est fixé.

Par l'État.

✓ RÉPONSE À RETENIR

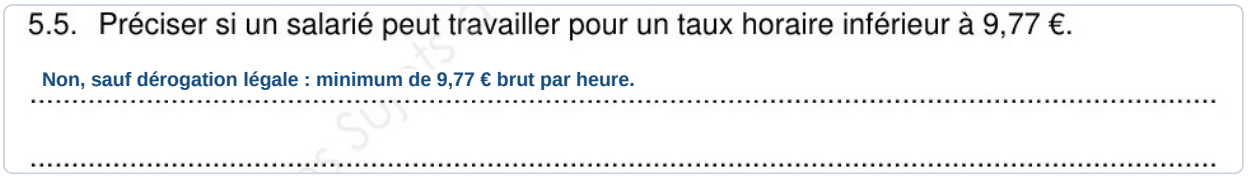
Le Smic est fixé par l'État.

Question 5.5. Préciser si un salarié peut travailler pour un taux horaire inférieur à 9,77 €.

1. En principe, un salarié ne peut pas être rémunéré en dessous du Smic applicable, indiqué ici à 9,77 € brut de l'heure.

2. Si le minimum prévu par la convention collective est supérieur au Smic, l'employeur doit appliquer ce minimum conventionnel.
3. Des dérogations légales limitées existent, notamment pour certains jeunes salariés. Elles ne permettent pas de déroger librement au minimum légal.

Réponse 5.5



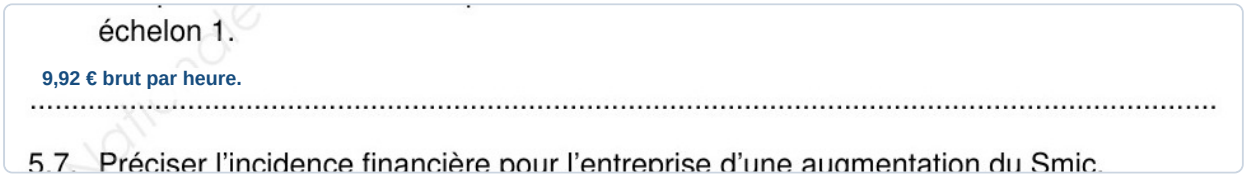
✓ RÉPONSE À RETENIR

Non : le taux horaire ne peut être inférieur au Smic de 9,77 € brut, sauf dérogation légale.

Question 5.6. Indiquer le taux horaire fixé par la convention collective des CHR pour un sommelier embauché au niveau II, échelon 1.

Pour déterminer le taux, il faut croiser la ligne « Échelon 1 » avec la colonne « Niveau II » dans le tableau du document 4. La case indique 9,92 €. Le taux est horaire et correspond au minimum conventionnel de la classification demandée. Il est supérieur au Smic hôtelier de 9,77 € affiché pour août 2017.

Réponse 5.6



✓ RÉPONSE À RETENIR

9,92 € brut par heure.

Question 5.7. Préciser l'incidence financière, pour l'entreprise, d'une augmentation du Smic.

Une hausse du Smic augmente le coût des salariés dont le taux horaire doit être relevé pour atteindre le nouveau minimum. Elle entraîne aussi une hausse des cotisations patronales calculées sur ces rémunérations. L'incidence pour l'entreprise est donc une augmentation des charges de personnel. Des salaires conventionnels proches du Smic peuvent également nécessiter un ajustement pour maintenir les écarts entre niveaux.

Réponse 5.7



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Augmentation des salaires concernés et des cotisations patronales, donc des charges de personnel.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2018)

Bilan de l'épreuve : Le sujet E4 Gestion appliquée du BP Sommelier, session 2018, code 18SP-BP SO U40, dure 2 h et a un coefficient 3. À partir du restaurant provençal Le Lacydon et de données d'exploitation, les cinq dossiers évaluent la réglementation des boissons, la rentabilité, le calcul des prix de vente, le suivi des stocks au CUMP et la législation sociale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Consommation = stock initial + achats - stock final, pour calculer le coût des denrées ou des boissons consommées.
- Marge sur charges variables = chiffre d'affaires - charges variables ; taux de marge = marge sur charges variables / chiffre d'affaires.
- Chiffre d'affaires critique = charges fixes / taux de marge sur charges variables.
- Après une entrée, le CUMP est la valeur totale du stock après entrée divisée par la quantité totale en stock.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer charges fixes et variables, appliquer les pourcentages fournis et respecter l'arrondi à l'entier pour le tableau.
- Pour le seuil en couverts, utiliser le ticket moyen et préciser la méthode retenue pour déterminer la date du seuil.
- Convertir les prix TTC en HT avant les calculs, puis appliquer la TVA au prix HT augmenté.
- Sur la fiche de stock, mettre à jour le CUMP après chaque entrée et utiliser le coût applicable pour valoriser chaque sortie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer une consommation à partir des stocks et des achats ?

Additionnez le stock initial et les achats de la période, puis soustrayez le stock final. Le résultat correspond à la consommation à reporter dans le tableau, séparément pour les denrées alimentaires et les boissons.

Q : Comment déterminer le seuil de rentabilité en nombre de couverts ?

Divisez d'abord les charges fixes par le taux de marge sur charges variables pour obtenir le chiffre d'affaires critique. Divisez ensuite ce montant par le ticket moyen afin d'obtenir le nombre de couverts correspondant.

Q : Comment organiser le temps sur cette épreuve de deux heures ?

Répartissez votre temps entre les cinq dossiers indépendants, sans négliger les calculs et les annexes à compléter. Gardez quelques minutes pour vérifier les unités, les arrondis demandés et la présence de toutes les réponses.

Q : Quels éléments de présentation sont attendus pour les calculs ?

Justifiez les calculs lorsque le sujet le demande et respectez les arrondis précisés : charges à l'entier, pourcentages à deux décimales et prix ou valeurs de stock à deux décimales lorsqu'indiqué.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2018/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2018 - 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.