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 13 pages numérotées de 1 à 13.

Page 1 ..... Page de garde
Page 2 ..... Mise en situation
Pages 3 et 4..... Énoncé
Pages 5 à 6..... Documents à consulter
Pages 7 à 13..... Annexes à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats 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.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

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

« LE LACYDON »

3 Place aux huiles

13001 Marseille

RCS Marseille B 486532 710
SARL au capital de 12 500 €
Tel : 04 91 12 28 07
Fax : 04 91 12 28 08

lelacydon@free.fr

Monsieur AUCOIN est le propriétaire du restaurant « Le Lacydon », établissement qui sert une cuisine traditionnelle provençale. Il dispose d'une licence restaurant.

Il emploie huit personnes et a recours à deux saisonniers pour la période estivale.

Le restaurant est ouvert toute l'année midi et soir.

Les jours de fermeture hebdomadaire sont le dimanche et le lundi.

Monsieur AUCOIN vous confie cinq dossiers à traiter :

Dossier 1 - Législation sur la vente des boissons

Dossier 2 - Étude de rentabilité

Dossier 3 - Calcul du prix de vente

Dossier 4 - Gestion des stocks

Dossier 5 - Législation sociale

Les cinq dossiers sont indépendants.

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

DOSSIER 1 - Législation sur la vente des boissons

Monsieur AUCOIN envisage de vous confier le poste de sommelier. Mais, auparavant, il souhaite évaluer vos connaissances en matière règlementaire.

TRAVAIL À FAIRE

Compléter l'ANNEXE 1 (page 7).

DOSSIER 2 - Étude de rentabilité

Monsieur AUCOIN souhaite faire une étude des charges en fonction de leur variabilité.

Il veut connaître le chiffre d'affaires critique du restaurant et le seuil de rentabilité en nombre de couverts pour l'année 2017.

TRAVAIL À FAIRE

2.1. À l'aide du DOCUMENT 1 (page 5) compléter le tableau de répartition des charges du restaurant sur l'ANNEXE 2 (page 8).

2.2. Présenter, sur l'ANNEXE 2 (page 8), le compte de résultat différentiel.

2.3. Déterminer, sur l'ANNEXE 2 (suite) (page 9) :

- le chiffre d'affaires critique ;
- le seuil de rentabilité exprimé en nombre de couverts ;
- la date à laquelle ce seuil a été atteint ;
- le nombre de couverts effectivement servis en 2017.

Préciser sur quelle période le restaurant a réalisé son bénéfice.

DOSSIER 3 - Calcul du prix de vente

Monsieur AUCOIN désire modifier ses prix de vente sur la carte des vins en fonction des hausses de prix de certains fournisseurs.

TRAVAIL À FAIRE

À l'aide de la carte des vins rouges de Provence, DOCUMENT 2 (page 5), et du taux de TVA en vigueur (20 %), compléter l'ANNEXE 3 (page 10).

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

DOSSIER 4 - Gestion des stocks

Un problème informatique ne permet plus la tenue des fiches de stocks. Monsieur AUCOIN vous demande de faire le travail manuellement pour le vin rouge AOP « Bandol » Domaine de La Laidière (2004) en bouteille de 75 cl.

TRAVAIL À FAIRE

Sur l'ANNEXE 4 (pages 11 et 12) et à l'aide des informations du DOCUMENT 3 (page 6) :

- compléter la fiche de stock selon la méthode du coût unitaire moyen pondéré après chaque entrée (arrondir les calculs à deux décimales) ;
- répondre aux questions.

DOSSIER 5 - Législation sociale

Monsieur AUCOIN se pose quelques questions concernant le droit du travail et vous demande de l'aider à déchiffrer la convention collective.

TRAVAIL À FAIRE

À l'aide des informations du DOCUMENT 4 (page 6) et de vos connaissances, compléter l'ANNEXE 5 (page 13).

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

DOCUMENT 1

Durant l'exercice 2017, le chiffre d'affaires hors taxes s'est élevé à 1 152 600 € avec un ticket moyen de 40 €.

Extrait de la balance au 31/12/2017

Achats de denrées alimentaires	416 860 €
Achats de boissons	138 600 €

Les stocks en début d'exercice 2017 étaient :

- stock de denrées alimentaires .....6 780 €
- stock de boissons.....18 720 €

Les stocks en fin de l'exercice 2017 ont été évalués pour :

- stock de denrées.....7 195 €
- stock de boissons.....18 080 €

DOCUMENT 2

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS ROUGES DE PROVENCE		Le verre (12 cl)	½ bouteille (37,5 cl)	La bouteille (75 cl)	Le magnum (150 cl)
AOP « Les Baux de Provence »	Château Romanin		23,00 €	45,00 €	
AOP « Coteaux d'Aix-en-Provence »	Château Calissanne	5,50 €		32,00 €	
« AOP Bandol »	Château Pibarnon	10,00 €		60,00 €	120,00€
AOP « Bandol »	Domaine de La Laidière			65,00 €	
AOP « Côtes de Provence »	Château Rimauresq cru classé	5,50 €		32,00 €	
AOP « Bellet »	Clos Dou Baile		30,00 €	70,00 €	
IGP « Alpilles »	Domaine de Trévallon	9,50 €		58,00 €	

Base nationale des sujets d'Examen de l'enseignement professionnel

DOCUMENT 3

Entrées de la quinzaine

- Le 2 décembre 2017 : 4 cartons de 6 bouteilles pour un montant de 600 €.
- Le 15 décembre 2017 : 5 cartons de 6 bouteilles à 27 € la bouteille.

Sorties de la quinzaine

- Le 4 décembre 2017 : 12 bouteilles, bon n° 12.
- Le 10 décembre 2017 : 9 bouteilles, bon n° 26.

DOCUMENT 4

Smic hôtelier au 1er août 2017 : 9,77 €

La grille de salaire applicable à compter du 1er août 2016 à toutes les entreprises non syndiquées du secteur CHR est la suivante :

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Échelon 1	9,77	9,92	10,50	11,02	13,03
Échelon 2	9,80	10,08	10,56	11,19	15,14
Échelon 3	9,86	10,46	10,86	-----	21,21

« L'hôtellerie-Restauration n°3568 du 14 septembre 2017 »

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

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

1.1. Parmi les produits suivants, entourer ceux qui rentrent dans les boissons du 3e groupe.

Vin - Bière - Cidre - Poiré - VDL

Liqueurs de fraises, framboises, cassis, ou cerises titrant pas de 18°

Hydromel - Crèmes de cassis et jus de fruits fermentés comportant de 1 à 3°

VDN bénéficiant du régime fiscal des vins - Rhum

1.2. Citer deux informations qui devront être obligatoirement affichées dans le bar si celui-ci est ouvert.

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

1.3. Un client arrive à 14 heures alors que le service est terminé et commande un verre d'AOP « Cassis » Château de Fontcreuse. Comment devez-vous réagir ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

1.4. Indiquer le taux de TVA appliqué pour la vente d'une bouteille d'eau minérale consommée sur place. Justifier la réponse.

.....

.....

1.5. Indiquer le taux de TVA appliqué pour la vente d'une bouteille de champagne. Justifier la réponse.

.....

.....

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

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

2.1. TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES DU RESTAURANT - Exercice 2017

Charges	Montant HT	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant	%	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	62 504	100			
Charges financières	8 232	100			
TOTAUX					

Arrondir les résultats à l'entier le plus proche

* Justification des calculs :

Denrées consommées :
Boissons consommées :

2.2. COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL - Exercice 2017

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

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

ANNEXE 2 suite (à rendre avec la copie)

2.3. ÉTUDE DE RENTABILITÉ - Exercice 2017

	Calculs et résultats
Chiffre d'affaires critique (arrondir à deux chiffres après la virgule)	
Seuil de rentabilité (en nombre de repas)	
Date à laquelle ce seuil a été atteint	
Nombre de couverts effectivement servis en 2017	

Préciser sur quelle période le restaurant a réalisé son bénéfice.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

L'AOP « Les Baux de Provence », Château Romanin est conditionné en bouteille de 75 cl. Le prix d'achat d'un carton de six bouteilles est de 72 € TTC.

3.1. Calculer le prix d'achat HT, le prix de vente HT et le coefficient multiplicateur appliqué à cette appellation. Justifier tous les calculs.

Prix d'achat HT d'une bouteille de 75 cl* :

Prix de vente HT d'une bouteille* :

Coefficient multiplicateur* :

*Arrondir à deux décimales

3.2. Monsieur AUCOIN envisage d'augmenter de 2 % le prix de vente HT de l'AOP « Bandol », Domaine de La Laidière.

Calculer le prix de vente actuel HT* :

Calculer le prix de vente en tenant compte de l'augmentation envisagée* :

Calculer le prix de vente TTC (arrondi à l'euro supérieur) tel qu'il devra figurer sur la nouvelle carte :

*Arrondir à deux décimales

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

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

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

ANNEXE 4 suite (à rendre avec la copie)

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

4.3. L'inventaire physique du 15 décembre fait apparaître un stock de 36 bouteilles. Qu'en déduisez-vous ?

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

5.1. Définir une convention collective.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

5.6. Indiquer le taux horaire fixé par la CCN des CHR d'un sommelier embauché niveau II échelon 1.

.....

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

.....

.....

.....

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

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.