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 40

Session 2019 • Code sujet : **19SP-BP SOM U40** • Durée : **2 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la carte des vins rouges selon les principes d'Omnès** (2 questions) — **Page 3**
2. **Gestion des approvisionnements et inventaire de cave** (3 questions) — **Page 5**
3. **Législation des boissons et affichages obligatoires** (4 questions) — **Page 8**
4. **Répartition des charges, seuil de rentabilité et point mort** (3 questions) — **Page 11**
5. **Législation sociale et détermination du salaire brut** (4 questions) — **Page 14**
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/2019/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des vins rouges selon les principes d'Omnès

Le restaurant gastronomique Costes de Roquepine souhaite améliorer sa gamme de vins rouges. L'extrait de carte, les ventes d'avril et la suggestion du chef servent à compléter un tableau de chiffre d'affaires et à évaluer les principes d'Omnès.

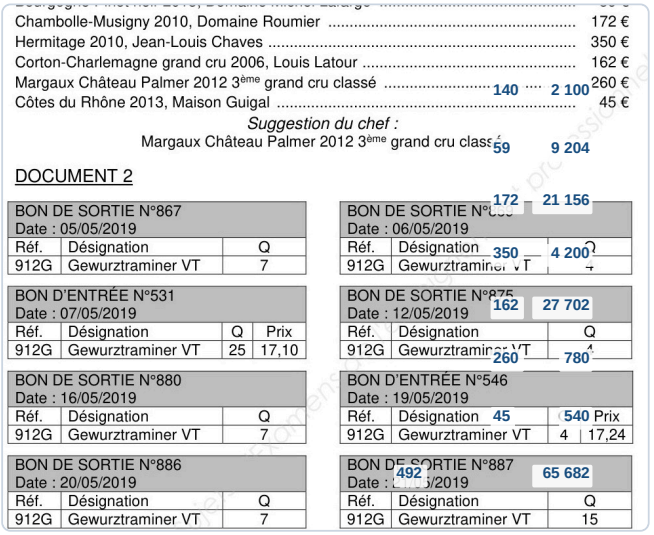
Chiffre d'affaires

Question Annexe 1. À partir de l'extrait de la carte et du nombre de bouteilles vendues en avril, compléter le tableau pour chaque vin avec le prix unitaire et le chiffre d'affaires, puis calculer les totaux.

Pour chaque référence, le chiffre d'affaires est égal au nombre de bouteilles vendues multiplié par le prix unitaire de la carte. Les montants sont calculés ligne par ligne, puis additionnés. Les quantités totalisent 492 bouteilles. Les prix unitaires proviennent du document 1 et les ventes de l'annexe 1. Ces valeurs complètent les deux colonnes manquantes. Le chiffre d'affaires total d'avril est de 65 682 €.

Vin	Bouteilles	Prix unitaire (€)	Chiffre d'affaires (€)
Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2009	15	140	2 100
Bourgogne Pinot noir 2015, Domaine Lafarge	156	59	9 204
Chambolle-Musigny 2010, Domaine Roumier	123	172	21 156
Hermitage 2010, Jean-Louis Chave	12	350	4 200
Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour	171	162	27 702
Margaux Château Palmer 2012, 3ème grand cru classé	3	260	780
Côtes du Rhône 2013, Maison Guigal	12	45	540
Totaux	**492**		**65 682**

Annexe 1 complétée



Chambolle-Musigny 2010, Domaine Roumier ..... 172 €
Hermitage 2010, Jean-Louis Chaves ..... 350 €
Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour ..... 162 €
Margaux Château Palmer 2012 3ème grand cru classé ..... 260 €
Côtes du Rhône 2013, Maison Guigal ..... 45 €

Suggestion du chef :
Margaux Château Palmer 2012 3ème grand cru classé

DOCUMENT 2

BON DE SORTIE N°867
Date : 05/05/2019

Réf.	Désignation	Q
912G	Gewurztraminer VT	7

BON D'ENTRÉE N°531
Date : 07/05/2019

Réf.	Désignation	Q	Prix
912G	Gewurztraminer VT	25	17,10

BON DE SORTIE N°880
Date : 16/05/2019

Réf.	Désignation	Q
912G	Gewurztraminer VT	7

BON DE SORTIE N°886
Date : 20/05/2019

Réf.	Désignation	Q
912G	Gewurztraminer VT	7

BON DE SORTIE N°[illegible]
Date : 06/05/2019

Réf.	Désignation	Q
912G	Gewurztraminer VT	4

BON DE SORTIE N°875
Date : 12/05/2019

Réf.	Désignation	Q
912G	Gewurztraminer VT	4

BON D'ENTRÉE N°546
Date : 19/05/2019

Réf.	Désignation	Q	Prix
912G	Gewurztraminer VT	4	17,24

BON DE SORTIE N°887
Date : [illegible]/2019

Réf.	Désignation	Q
912G	Gewurztraminer VT	15

140 2 100
59 9 204
172 21 156
350 4 200
162 27 702
260 780
45 540
492 65 682

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total d'avril : 492 bouteilles vendues et 65 682 € de chiffre d'affaires pour les sept références.

Principes d’Omnès

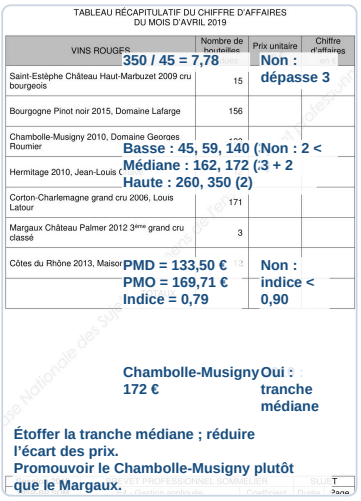
Question Annexe 2. Calculer les éléments demandés et indiquer, en justifiant, si chacun des quatre principes d’Omnès est respecté. Choisir une promotion appartenant à la tranche médiane et proposer deux améliorations de la carte des vins rouges.

La gamme va de 45 € à 350 €. Pour la dispersion, l’écart de prix est partagé en trois zones égales. Le PMD se calcule avec le chiffre d’affaires et les ventes ; le PMO est la moyenne des sept prix affichés.

Principe	Calcul ou constat	Conclusion
Ouverture	350 ÷ 45 = 7,78	Non respecté : le rapport dépasse 3.
Dispersion	Basse : 45, 59, 140 (3) ; médiane : 162, 172 (2) ; haute : 260, 350 (2)	Non respecté : 2 est inférieur à 3 + 2.
Indice réponse-prix	PMD = 133,50 € ; PMO = 169,71 € ; PMD / PMO = 0,79	Non respecté : l’indice est inférieur à 0,90 et les prix sont trop élevés.
Mise en avant	Promotion choisie : Chambolle-Musigny 2010, à 172 €	Respecté : ce vin est dans la tranche médiane.

Pour améliorer la carte, étoffer la tranche médiane et réduire l’écart entre les prix extrêmes. La suggestion actuelle du Margaux à 260 € est dans la tranche haute : la remplacer par le Chambolle-Musigny respecte le principe de mise en avant.

Annexe 2 complétée


TABLEAU RÉCAPITULATIF DU CHIFFRE D'AFFAIRES
DU MOIS D'AVRIL 2019

VINS ROUGES	Nombre de bouteilles	Prix unitaire	Chiffre d'affaires
Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2009 cru bourgeois	15		
Bourgogne Pinot noir 2015, Domaine Lafarge	156		
Chambolle-Musigny 2010, Domaine Georges Roumier			
Hermitage 2010, Jean-Louis C			
Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour	171		
Margaux Château Palmer 2012 3ème grand cru classé	3		
Côtes du Rhône 2013, Maison			

350 / 45 = 7,78
Non : dépasse 3
Basse : 45, 59, 140 (Non : 2 <
Médiane : 162, 172 (3 + 2
Haute : 260, 350 (2)
PMD = 133,50 €
PMO = 169,71 €
Indice = 0,79
Non : indice < 0,90
Chambolle-Musigny 172 €
Oui : tranche médiane
Étoffer la tranche médiane ; réduire l'écart des prix.
Promouvoir le Chambolle-Musigny plutôt que le Margaux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ouverture, dispersion et indice réponse-prix : non respectés. Mise en avant : respectée avec le Chambolle-Musigny à 172 €. PMD : 133,50 € ; PMO : 169,71 € ; indice : 0,79.

2. Gestion des approvisionnements et inventaire de cave

Le commis sommelier participe à l'inventaire mensuel de la cave du restaurant. Les bons d'entrée et de sortie permettent de suivre le Gewurztraminer selon la méthode PEPS, tandis que les stocks et achats du Corton-Charlemagne servent à calculer la consommation et à examiner un écart d'inventaire.

Fiche de stock PEPS

Question 2.1. À l'aide des bons d'entrée et de sortie, compléter la fiche de stock de l'AOP Alsace Gewurztraminer vendanges tardives en appliquant la méthode PEPS et en arrondissant les résultats à deux décimales.

Produit : AOP Alsace Gewurztraminer vendanges tardives, réf. 912G. En PEPS, chaque sortie prélève d'abord les bouteilles les plus anciennes. Les stocks sont présentés par couches de prix.

Date	Bon	Entrée Q × PU = montant	Sortie Q × PU = montant	Stock après mouvement : Q × PU = montant
01/05	Stock initial	-	-	18 × 17,00 = 306,00
05/05	867	-	7 × 17,00 = 119,00	11 × 17,00 = 187,00
06/05	869	-	4 × 17,00 = 68,00	7 × 17,00 = 119,00
07/05	531	25 × 17,10 = 427,50	-	7 × 17,00 + 25 × 17,10 = 546,50
12/05	875	-	4 × 17,00 = 68,00	3 × 17,00 + 25 × 17,10 = 478,50
16/05	880	-	3 × 17,00 + 4 × 17,10 = 119,40	21 × 17,10 = 359,10
19/05	546	4 × 17,24 = 68,96	-	21 × 17,10 + 4 × 17,24 = 428,06
20/05	886	-	7 × 17,10 = 119,70	14 × 17,10 + 4 × 17,24 = 308,36
21/05	887	-	14 × 17,10 + 1 × 17,24 = 256,64	3 × 17,24 = 51,72
22/05	577	20 × 17,85 = 357,00	-	3 × 17,24 + 20 × 17,85 = 408,72
23/05	892	-	3 × 17,24 + 1 × 17,85 = 69,57	19 × 17,85 = 339,15

Après le dernier bon, il reste 19 bouteilles valorisées à 17,85 € l'unité.

Fiche de stock PEPS complétée

912G - Gewurztraminer vendanges tardives

Désignation produit :

Référence du produit :

Date	Bon n°	Entrées			Sorties			Stock		
		Q	PU	Montant	Q	PU	Montant	Q	PU	Montant
01/05	Stock initial							18	17	

23/05 - stock final : 19 × 17,85 = 339,15 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stock final : 19 bouteilles, soit 339,15 €.

Consommation mensuelle

Question 2.2. Calculer la consommation du mois de mai, en bouteilles, de l'AOP Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour, à partir du stock au 1er mai, du stock au 31 mai et des achats du mois.

La consommation correspond au stock initial augmenté des achats, puis diminué du stock final : **10 + 70 - 17 = 63 bouteilles**.

Consommation mensuelle

2.2. Calculer la consommation de l'AOP « Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour » du mois de mai.

10 + 70 - 17 = 63 bouteilles

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Consommation de mai : 63 bouteilles.

Écart d'inventaire

Question 2.3. À partir du stock au 31 mai et du stock réel constaté lors de l'inventaire physique, préciser l'erreur ou la différence constatée, puis donner deux raisons pouvant l'expliquer.

Le stock théorique est de 17 bouteilles, contre 15 relevées physiquement : l'écart est de 2 bouteilles manquantes.

- Casse ou consommation non enregistrée.
- Erreur de saisie sur une entrée ou une sortie, ou vol.

Écart d'inventaire et causes

- Préciser l'erreur que vous constatez.

17 - 15 = 2 bouteilles manquantes

- Donner deux raisons pouvant expliquer cette différence.

Causes : casse / sortie non enregistrée

Erreur de saisie ou vol

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écart : 2 bouteilles manquantes.

3. Législation des boissons et affichages obligatoires

Le gérant interroge le candidat sur les licences permettant de commercialiser des boissons de type alcool distillé à consommer sur place. Les questions portent sur la différence entre les licences, l'adéquation de la petite licence restaurant et les affichages obligatoires.

Licences

Question 3.1. Nommer les deux licences entre lesquelles le restaurant gastronomique Costes de Roquepine peut choisir pour commercialiser des boissons de type alcool distillé à consommer sur place.

Pour servir des boissons distillées à consommer sur place, le restaurant peut choisir la **grande licence restaurant** ou la **licence IV**, aussi appelée licence de plein exercice. La petite licence restaurant ne permet pas de servir ces boissons. Le choix entre les deux licences dépend notamment du moment où l'établissement souhaite les proposer : uniquement avec les repas ou aussi en dehors des repas.

Licences à nommer

« Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour »

Grande licence restaurant — Stock au 1er mai : 10 bouteilles

Stock au 31 mai : 17 bouteilles

Licence IV — Achats du mois de mai : 70 bouteilles

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Grande licence restaurant et licence IV.

Différence entre les licences

Question 3.2. Préciser la différence entre les deux licences citées.

Licence	Conditions de service
Grande licence restaurant	Boissons servies uniquement à l'occasion des repas et comme accessoires de la nourriture.
Licence IV	Boissons servies avec ou sans repas.

La différence porte donc sur la possibilité de servir des boissons en dehors des repas, autorisée avec la licence IV.

Différence entre les licences

2.2. Calculer la consommation de l'AOP « Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour » du mois de mai.

Grande licence : avec les repas

.....

2.3 Le 31 mai, l'inventaire physique de l'AOP « Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour » fait apparaître un stock réel de 15 bouteilles.

Licence IV : avec ou sans repas

Préciser l'erreur que vous constatez

✓ RÉPONSE À RETENIR

Grande licence restaurant : service avec les repas. Licence IV : service avec ou sans repas.

Petite licence restaurant

Question 3.3. Indiquer pourquoi la petite licence restaurant ne convient pas à ce restaurant gastronomique.

La petite licence restaurant ne permet de servir que les boissons autorisées par cette licence, notamment les boissons fermentées non distillées. Elle ne couvre pas les alcools distillés visés dans la question. Elle ne convient donc pas à l'établissement pour cette offre.

Pour servir ces boissons, il faut la grande licence restaurant si elles sont proposées avec les repas, ou la licence IV si elles peuvent être servies également en dehors des repas.

Motif d'exclusion de la petite licence

.....

Ne permet pas de servir des alcools distillés .....

- Donner deux raisons pouvant expliquer cette différence.
- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

La petite licence restaurant ne permet pas de servir des alcools distillés.

Affichages obligatoires

Question 3.4. Citer quatre affichages obligatoires pour le restaurant Costes de Roquepine.

Quatre affichages réglementaires à prévoir dans le restaurant :

- les prix et les menus, affichés conformément aux règles en vigueur ;
- l'interdiction de fumer dans les lieux concernés ;
- l'interdiction de vente d'alcool aux mineurs ;
- l'information relative à la répression de l'ivresse publique.

Quatre affichages obligatoires

Menus et prix

Interdiction de fumer

Interdiction de vente d'alcool aux mineurs

Répression de l'ivresse publique

✓ RÉPONSE À RETENIR

Menus et prix ; interdiction de fumer ; interdiction de vente d’alcool aux mineurs ; répression de l’ivresse publique.

4. Répartition des charges, seuil de rentabilité et point mort

Avant les travaux de rénovation, le gérant souhaite étudier la rentabilité de son établissement. Les charges annuelles, la fréquentation moyenne de 60 couverts par jour, le ticket moyen de 50 € HT et les 330 jours d'ouverture servent à établir le compte de résultat différentiel, le seuil de rentabilité et le point mort.

Répartition des charges

Question 3. Compléter le tableau de répartition des charges entre charges fixes et charges variables à partir des montants et pourcentages fournis, en arrondissant les résultats à deux chiffres après la virgule.

Appliquer à chaque montant le pourcentage indiqué pour obtenir la part fixe ou variable. Une part à 100 % reprend le montant intégral ; une part sans pourcentage indiqué vaut 0 %. Les montants calculés sont arrondis à deux décimales. Le tableau ci-dessous donne les deux répartitions et permet de vérifier que leur somme égale le total des charges de 904 048,00 €.

Charge	Charges fixes (€)	Charges variables (€)
Matières premières	0,00	280 979,00
Énergie	66 806,85	3 516,15
Charges externes	50 172,00	33 448,00
Impôts et taxes	10 896,00	0,00
Salaires	103 388,70	241 240,30
Charges sociales	52 936,10	22 686,90
Dotations	31 546,00	0,00
Charges diverses	640,00	960,00
Intérêts des emprunts	4 832,00	0,00
Total	**321 217,65**	**582 830,35**

Exemple : énergie fixe = 70 323 × 95 % = 66 806,85 €.

Répartition des charges complétée

Charges	Montants	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montants (1)	%	Montants (1)
Matières premières	280 979		0,00	100	280 979,00
Énergie	70 323	95	66 806,85	5	3 516,15
Charges externes	83 620	60	50 172,00	40	33 448,00
Impôts et taxes	10 896	100	10 896,00		0,00
Salaires	344 629	30	103 388,70	70	241 240,30
Charges sociales	75 623	70	52 936,10	30	22 686,90
Dotations	31 546	100	31 546,00		0,00
Charges diverses	1 600	40	640,00	60	960,00
Intérêts des emprunts	4 832	100	4 832,00		0,00
TOTAL	904 048		321 217,65		582 830,35

(1) Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charges fixes : 321 217,65 €. Charges variables : 582 830,35 €. Total réparti : 904 048,00 €.

Compte de résultat différentiel

Question 4. Présenter le compte de résultat différentiel à partir des données de fréquentation, du ticket moyen, des jours d'ouverture et de la répartition des charges.

Le chiffre d'affaires annuel est obtenu en multipliant les 60 couverts quotidiens par le ticket moyen de 50 € et les 330 jours d'ouverture. Les charges variables et fixes sont celles du tableau de répartition. La marge sur coûts variables est la différence entre le chiffre d'affaires et les charges variables ; le résultat courant est la marge diminuée des charges fixes. Chaque pourcentage est calculé par rapport au chiffre d'affaires, puis arrondi à deux décimales.

Élément	Montant (€)	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires	990 000,00	100,00 %
Charges variables	582 830,35	58,87 %
Marge sur coûts variables	407 169,65	41,13 %
Charges fixes	321 217,65	32,45 %
Résultat courant	85 952,00	8,68 %

Compte de résultat différentiel complété

Ouverture de l'établissement : 330 jours par an - Fermeture en février

Éléments	Montants	% (1)
Chiffre d'affaires	990 000,00	100,00 %
Charges variables	582 830,35	58,87 %
Marge sur coûts variables	407 169,65	41,13 %
Charges fixes	321 217,65	32,45 %
Résultat courant	85 952,00	8,68 %

(1) Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chiffre d'affaires : 990 000,00 €. Marge sur coûts variables : 407 169,65 €. Résultat courant : 85 952,00 €.

Seuil de rentabilité et point mort

Question 5. 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.

Le taux de marge sur coûts variables est 407 169,65 ÷ 990 000. Le seuil en euros correspond aux charges fixes divisées par ce taux. Pour obtenir le nombre de couverts, diviser ce seuil par le ticket moyen de 50 € ; il faut 15 621 couverts entiers pour dépasser le seuil. Le point mort est atteint après 260,34 jours d'ouverture. En retirant février, fermé, le 260e jour d'ouverture tombe le 15 octobre.

1. Seuil de rentabilité : 321 217,65 ÷ (407 169,65 ÷ 990 000) = 781 014,68 €.
2. Nombre de couverts : 781 014,68 ÷ 50 = 15 620,29, soit 15 621 couverts entiers.
3. Point mort : 330 × 781 014,68 ÷ 990 000 = 260,34 jours d'ouverture, soit le 15 octobre.

Seuil de rentabilité et point mort complétés

Calcul du seuil de rentabilité :

En euros :

321 217,65 / (407 169,65 / 990 000) = 781 014,68 €

En nombre de couverts :

781 014,68 / 50 = 15 620,29, soit 15 621 couverts

Calcul du point mort (date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint) :

330 × 781 014,68 / 990 000 = 260,34 jours d'ouverture

Point mort : 15 octobre

Aménagements de l'enseignement professionn

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil : 781 014,68 €, soit 15 621 couverts entiers. Point mort : 15 octobre.

5. Législation sociale et détermination du salaire brut

Le candidat est interrogé sur les éléments composant le salaire brut et sur les heures supplémentaires dans le cadre de la convention collective des HCR. Le document précise les tranches de majoration, et le tableau présente les heures effectuées durant quatre semaines de mai.

Décompte des heures supplémentaires

Question 5.1. Compléter le tableau pour les quatre semaines indiquées en déterminant le nombre d'heures majorées à 10 %, à 20 % et à 50 %, selon les tranches précisées dans le document.

Les heures supplémentaires sont réparties par semaine, à partir de la 36e heure : les heures 36 à 39 sont majorées de 10 %, celles de 40 à 43 de 20 %, puis celles à partir de la 44e de 50 %. On applique chaque tranche séparément aux heures de la semaine.

Semaine	Heures effectuées	Majorées à 10 %	Majorées à 20 %	Majorées à 50 %
Du 3 au 9 mai	39	4	0	0
Du 10 au 16 mai	41	4	2	0
Du 17 au 23 mai	44	4	4	1
Du 24 au 30 mai	40	4	1	0

Tableau des heures supplémentaires complété

Semaine	Heures effectuées	Heures majorées de 10 %	Heures majorées de 20 %	Heures majorées de 50 %
Du 3 au 9 mai	39	4	0	0
Du 10 au 16 mai	41	4	2	0
Du 17 au 23 mai	44	4	4	1
Du 24 au 30 mai	40	4	1	0

Document professionnel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

3 au 9 mai : 4 h à 10 %, 0 h à 20 %, 0 h à 50 %. 10 au 16 mai : 4 h, 2 h, 0 h. 17 au 23 mai : 4 h, 4 h, 1 h. 24 au 30 mai : 4 h, 1 h, 0 h.

Montant d’une heure majorée

Question 5.2. Calculer le montant d’une heure supplémentaire majorée de 10 %, sachant que la rémunération horaire brute est de 10 €.

Le taux horaire brut indiqué est de 10 €. Une majoration de 10 % correspond à 1 € supplémentaire pour une heure travaillée. Le montant total de l’heure supplémentaire est donc : **10 × 1,10 = 11 € brut**. Il s’agit du montant rémunéré pour cette heure, et non du seul montant de la majoration.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Une heure supplémentaire majorée de 10 % est rémunérée 11 € brut, soit 10 € de base plus 1 € de majoration.

Remplacement du paiement

Question 5.3. Préciser par quel moyen l’employeur peut remplacer le paiement des heures supplémentaires.

Le paiement des heures supplémentaires peut être remplacé par un **repos compensateur de remplacement**. Ce repos prend en compte la rémunération de l’heure supplémentaire ainsi que sa majoration : il compense donc l’ensemble de la somme qui aurait été payée. Sa mise en place s’effectue selon les règles applicables dans l’entreprise et la convention collective.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L’employeur peut remplacer le paiement des heures supplémentaires, majorations comprises, par un repos compensateur de remplacement équivalent.

Salaire brut

Question 5.4. Citer quatre éléments qui entrent dans la détermination du salaire brut.

Le salaire brut comprend la rémunération de base et les éléments complémentaires dus au salarié avant déduction des cotisations. Quatre éléments possibles à citer sont :

- le salaire de base ;
- les heures supplémentaires et leurs majorations ;
- les primes et gratifications ;
- les avantages en nature.

Les pourboires attribués ou répartis par l’employeur peuvent aussi entrer dans le salaire brut.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Salaire de base, heures supplémentaires majorées, primes et gratifications, avantages en nature.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E4 de gestion appliquée du BP Sommelier, session 2019, porte le code 19SP-BP SOM U40, dure 2 h et a un coefficient 3. Dans le contexte du restaurant Costes de Roquepine, cinq dossiers évaluent l'analyse d'une carte des vins, la gestion des stocks, la législation des boissons, la rentabilité de l'établissement et la législation sociale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- En PEPS, les premières bouteilles entrées sont les premières sorties, et chaque sortie est valorisée au coût du lot le plus ancien disponible.
- La marge sur coûts variables est égale au chiffre d'affaires moins les charges variables.
- Le seuil de rentabilité en euros se calcule en divisant les charges fixes par le taux de marge sur coûts variables.
- Selon le document du sujet, les heures supplémentaires sont majorées de 10 % de la 36e à la 39e heure, de 20 % de la 40e à la 43e et de 50 % à partir de la 44e heure.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter l'ordre chronologique des bons et la méthode PEPS pour valoriser les sorties et actualiser le stock.
- Distinguer le stock théorique du stock physique et proposer deux causes plausibles à l'écart constaté.
- Répartir chaque charge selon les pourcentages fournis, vérifier les totaux et respecter les arrondis à deux décimales.
- Décompter les heures supplémentaires par semaine et affecter chaque heure à la tranche de majoration appropriée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment appliquer la méthode PEPS sur une fiche de stock ?

Classez les entrées par date et valorisez chaque sortie en prélevant d'abord les quantités du lot le plus ancien. Si la sortie dépasse ce lot, valorisez le solde au coût du lot suivant, puis actualisez les quantités et valeurs du stock.

Q : Comment passer du seuil de rentabilité en euros à un nombre de couverts ?

Divisez le seuil de rentabilité en euros par le ticket moyen HT par couvert. Pour estimer le point mort en jours d'activité, rapportez le seuil au chiffre d'affaires annuel, puis multipliez le résultat par les 330 jours d'ouverture.

Q : Comment répartir les heures supplémentaires dans le tableau ?

Effectuez le décompte séparément pour chaque semaine. Affectez les heures au-delà de 35 heures aux tranches indiquées dans le document : de la 36e à la 39e heure, de la 40e à la 43e, puis à partir de la 44e.

Q : Le sujet indique-t-il un barème détaillé ou des règles précises d'arrondi ?

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé. Le sujet demande explicitement des résultats à deux décimales pour les calculs des principes d'Omnès, de la fiche de stock et des tableaux de charges et de résultat différentiel.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U40 - Gestion appliquée/2019/BP Sommelier - U40 - Gestion appliquée - Session 2019 - 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.