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 13 pages numérotées de 1 à 13


Page 1..... Page de garde
Page 2..... Mise en situation
Pages 3 et 4..... Énoncé
Page 5..... Documents à consulter
Pages 6 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 qui est à rendre dans son intégralité 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'Examens de l'enseignement professionnel

# « COSTES DE ROQUEPINE »

SARL au capital de 65 000 €
Chemin de Breilles
33, allée du Bois fleuri
30700 UZÈS
RCS NÎMES B 321 530 471

Sur les hauteurs d'Uzès, ville pittoresque par son patrimoine historique, Monsieur TOZOS, gérant, a ouvert un restaurant gastronomique en 1980. Il reçoit une clientèle au goût raffiné recherchant des produits du terroir.

Il a pour projet de faire des travaux de rénovation dans son restaurant avec pour espoir d'obtenir trois macarons au guide Michelin.

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

Vous avez été recruté en tant que commis sommelier et Monsieur TOZOS vous demande de l'aider dans ses projets. Il vous confie les dossiers suivants :

Dossier 1 - Analyse de la carte

Dossier 2 - Gestion des approvisionnements

Dossier 3 - Législation des boissons

Dossier 4 - Seuil de rentabilité et point mort

Dossier 5 - Législation sociale

Les 5 dossiers sont indépendants.

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

## DOSSIER 1 - Analyse de la carte (principes d'Omnès)

Monsieur TOZOS vous demande d'analyser la carte de la gamme des vins rouges proposés au restaurant afin de l'améliorer.

TRAVAIL À FAIRE

À partir de l'extrait de la carte des vins rouges (DOCUMENT 1 page 5/13), compléter les ANNEXES 1 et 2 pages 6 et 7/13.

## DOSSIER 2 - Gestion des approvisionnements

Monsieur TOZOS vous confie la réalisation d'une partie de l'inventaire mensuel de la cave.

TRAVAIL À FAIRE

2.1. À l'aide des bons d'entrée et de sortie (DOCUMENT 2 page 5/13), compléter la fiche de stock de l'AOP « Alsace Gewurztraminer vendanges tardives » sur l'ANNEXE 3 page 8/13 , en utilisant la méthode PEPS (premier entré premier sorti).

2.2. Calculer la consommation de bouteilles de l'AOP « Corton-Charlemagne grand cru 2006 » sur l'ANNEXE 3 bis page 9/13.

2.3. Justifier une différence d'inventaire sur l'ANNEXE 3 bis page 9/13.

## DOSSIER 3 - Législation des boissons

Afin de tester vos connaissances sur la législation des boissons Monsieur TOZOS vous pose quelques questions.

TRAVAIL À FAIRE

Répondre aux questions sur l'ANNEXE 4 page 10/13.

## DOSSIER 4 - Seuil de rentabilité et point mort

Avant de commencer les travaux de rénovation, Monsieur TOZOS vous demande d'étudier la rentabilité de son établissement.

TRAVAIL À FAIRE

3. Compléter le tableau de répartition des charges sur l'ANNEXE 5 page 11/13.
4. Présenter le compte de résultat différentiel sur l'ANNEXE 5 page 11/13.
5. Calculer le seuil de rentabilité et déterminer le point mort sur l'ANNEXE 6 page 12/13.

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

## DOSSIER 5 - Législation sociale

Monsieur TOZOS vous interroge sur les éléments qui composent le montant du salaire brut qui figure sur votre bulletin de paye du mois d'avril.

TRAVAIL À FAIRE

À l'aide du DOCUMENT 3 page 5/13, répondre aux questions sur l'ANNEXE 7 page 13/13.

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

## DOCUMENT 1

### Extrait de la carte des vins rouges

Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2009 cru bourgeois ..... 140 €
Bourgogne Pinot noir 2015, Domaine Michel Lafarge ..... 59 €
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<br>Date : 05/05/2019 | | |
|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q |
| 912G | Gewurztraminer VT | 7 |

| BON DE SORTIE N°869<br>Date : 06/05/2019 | | |
|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q |
| 912G | Gewurztraminer VT | 4 |

| BON D'ENTRÉE N°531<br>Date : 07/05/2019 | | | |
|---|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q | Prix |
| 912G | Gewurztraminer VT | 25 | 17,10 |

| BON DE SORTIE N°875<br>Date : 12/05/2019 | | |
|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q |
| 912G | Gewurztraminer VT | 4 |

| BON DE SORTIE N°880<br>Date : 16/05/2019 | | |
|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q |
| 912G | Gewurztraminer VT | 7 |

| BON D'ENTRÉE N°546<br>Date : 19/05/2019 | | | |
|---|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q | Prix |
| 912G | Gewurztraminer VT | 4 | 17,24 |

| BON DE SORTIE N°886<br>Date : 20/05/2019 | | |
|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q |
| 912G | Gewurztraminer VT | 7 |

| BON DE SORTIE N°887<br>Date : 21/05/2019 | | |
|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q |
| 912G | Gewurztraminer VT | 15 |

| BON D'ENTRÉE N°577<br>Date : 22/05/2019 | | | |
|---|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q | Prix |
| 912G | Gewurztraminer VT | 20 | 17,85 |

| BON DE SORTIE N°892<br>Date : 23/05/2019 | | |
|---|---|---|
| Réf. | Désignation | Q |
| 912G | Gewurztraminer VT | 4 |

## DOCUMENT 3

[...]
Toutes les heures effectuées à partir de la 36ème heure sont des heures supplémentaires et sont majorées de la façon suivante :

- de la 36ème à la 39ème heure : majoration de 10 % :
- de la 40ème à la 43ème heure : majoration de 20 % ;
- à partir de la 44ème heure : majoration de 50 %.

*D'après la CCN des HCR du 30/04/1997*



Boss Normandie - Sujet d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 1

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

| VINS ROUGES | Nombre de bouteilles vendues | Prix unitaire en € | Chiffre d'affaires en € |
|---|---|---|---|
| Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2009 cru bourgeois | 15 | | |
| Bourgogne Pinot noir 2015, Domaine Lafarge | 156 | | |
| Chambolle-Musigny 2010, Domaine Georges Roumier | 123 | | |
| Hermitage 2010, Jean-Louis Chave | 12 | | |
| Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour | 171 | | |
| Margaux Château Palmer 2012 3ème grand cru classé | 3 | | |
| Côtes du Rhône 2013, Maison Guigal | 12 | | |
| TOTAUX | | | |

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

## ANNEXE 2

PRINCIPES D'OMNES (arrondir les résultats à deux décimales)

| Principes | Calculs | Le principe est-il respecté ? Pourquoi ? |
|---|---|---|
| 1er principe - Ouverture de la gamme.<br>*Rappel : le prix le plus haut est égal au prix le plus bas multiplié par 2,5 ou 3 maximum.* | | |
| 2ème principe - Dispersion des prix.<br>*Rappel : à l'intérieur d'une gamme divisée en 3 zones (basse, médiane, haute) ; le nombre d'articles en zone médiane est au moins égal au nombre d'articles en zone basse et haute cumulées.* | | |
| 3ème principe : Indice réponse-prix ou rapport qualité-prix.<br>*Rappel : le prix moyen demandé (PMD) doit être légèrement inférieur au prix moyen offert (PMO) ; l'indice réponse-prix , PMD/ PMO = 0,90 si ce chiffre est égal ou supérieur à 1, le prix offert est trop faible pour la clientèle, quand il est inférieur à 1 le prix est trop élevé.* | PMD =<br><br>PMO =<br><br>PMD/ PMO = | |
| 4ème principe - Mise en avant.<br>*Rappel : le produit mis en avant doit appartenir à la tranche médiane.* | Promotion choisie : | |

Indiquer deux propositions pour améliorer la carte des vins rouges :

Base de Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

ANNEXE 3

2.1. FICHE DE STOCK (méthode PEPS) Arrondir les résultats à deux décimales.

| 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 | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

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

## ANNEXE 3 bis

Monsieur TOZOS vous fournit les données suivantes :

« Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour »

Stock au 1er mai : 10 bouteilles

Stock au 31 mai : 17 bouteilles

Achats du mois de mai : 70 bouteilles

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

.....

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.

- Préciser l'erreur que vous constatez.

.....

.....

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

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

ANNEXE 4

3.1. Le restaurant gastronomique « COSTES DE ROQUEPINE » a le choix entre deux licences pour commercialiser des boissons (type alcool distillé) à consommer sur place. Nommer ces deux licences.

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

3.2. Préciser la différence qu'il existe entre elles.

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

3.4. Citer quatre affichages obligatoires pour le restaurant « COSTES DE ROQUEPINE ».

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

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

ANNEXE 5

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

| Charges | Montants | Charges fixes | | Charges variables | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | % | Montants (1) | % | Montants (1) |
| Matières premières | 280 979 | | | 100 | |
| Énergie | 70 323 | 95 | | 5 | |
| Charges externes | 83 620 | 60 | | 40 | |
| Impôts et taxes | 10 896 | 100 | | | |
| Salaires | 344 629 | 30 | | 70 | |
| Charges sociales | 75 623 | 70 | | 30 | |
| Dotations | 31 546 | 100 | | | |
| Charges diverses | 1 600 | 40 | | 60 | |
| Intérêts des emprunts | 4 832 | 100 | | | |
| TOTAL | 904 048 | | | | |

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

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL
(Le restaurant assure en moyenne 60 couverts par jour
avec un ticket moyen de 50 € HT.)
Ouverture de l'établissement : 330 jours par an - Fermeture en février

| Éléments | Montants | % (1) |
|---|---|---|
| Chiffre d'affaires | | |
| Charges variables | | |
| Marge sur coûts variables | | |
| Charges fixes | | |
| Résultat courant | | |

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

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

ANNEXE 6

Calcul du seuil de rentabilité :

En euros :

En nombre de couverts :

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

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

## ANNEXE 7

5.1. Rémunéré 10 € brut de l'heure, vous avez effectué, au cours du mois de mai, les horaires présentés dans le tableau ci-dessous.

Compléter le tableau afin de déterminer les majorations pour heures supplémentaires.

| Semaine | Heures effectuées | Heures majorées de 10 % | Heures majorées de 20 % | Heures majorées de 50 % |
|---|---|---|---|---|
| Du 3 au 9 mai | 39 | | | |
| Du 10 au 16 mai | 41 | | | |
| Du 17 au 23 mai | 44 | | | |
| Du 24 au 30 mai | 40 | | | |

5.2. Calculer le montant d'une heure supplémentaire majorée de 10 %.

.....

5.3. Préciser par quel moyen votre employeur peut remplacer le paiement des heures supplémentaires.

.....

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

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

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.