

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.

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 1/13

« 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.

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 2/13

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.

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 3/13

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.

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 4/13

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 3 ^{ème} grand cru classé	260 €
Côtes du Rhône 2013, Maison Guigal	45 €

Suggestion du chef :

Margaux Château Palmer 2012 3^{ème} grand cru classé

DOCUMENT 2

BON DE SORTIE N°867		
Date : 05/05/2019		
Réf.	Désignation	Q
912G	Gewurztraminer VT	7

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOCUMENT 3

[...]

Toutes les heures effectuées à partir de la 36^{ème} heure sont des heures supplémentaires et sont majorées de la façon suivante :

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

D'après la CCN des HCR du 30/04/1997

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 5/13

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 3 ^{ème} grand cru classé	3		
Côtes du Rhône 2013, Maison Guigal	12		
TOTAUX			

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 6/13

ANNEXE 2

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

Principes	Calculs	Le principe est-il respecté ? Pourquoi ?
<p>1^{er} principe - Ouverture de la gamme. <i>Rappel : le prix le plus haut est égal au prix le plus bas multiplié par 2,5 ou 3 maximum.</i></p>		
<p>2^{ème} principe - Dispersion des prix. <i>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.</i></p>		
<p>3^{ème} principe : Indice réponse-prix ou rapport qualité-prix. <i>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.</i></p>	<p>PMD =</p> <p>PMO =</p> <p>PMD/ PMO =</p>	
<p>4^{ème} principe - Mise en avant. <i>Rappel : le produit mis en avant doit appartenir à la tranche médiane.</i></p>	Promotion choisie :	

Indiquer deux propositions pour améliorer la carte des vins rouges :

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 7/13

ANNEXE 3 bis

Monsieur TOZOS vous fournit les données suivantes :

« Corton-Charlemagne grand cru 2006, Louis Latour »

Stock au 1^{er} 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.

-
-

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 9/13

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 ».

-
-
-
-

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 10/13

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.

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 11/13

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) :

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 12/13

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.

-
-
-
-

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 13/13