

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E4

GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2021

SUJET

Le dossier comporte 16 pages numérotées de 1 à 16

Page 1	Page de garde
Page 2	Mise en situation
Pages 3 et 4	Énoncé
Pages 5 à 8	Documents à consulter
Pages 9 à 16	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 anonymisée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

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

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	1/16

« LA COUR DU CHÂTEAU »

SAS au capital de 37 000 €
12, place du Cardinal
37120 Richelieu
RCS Tours B 477 938 963

Le restaurant « LA COUR DU CHÂTEAU » propose une cuisine résolument classique dressée avec modernité. La clientèle trouve dans ses assiettes des mets flirtant avec les origines de la gastronomie française remis au goût du jour grâce à des alliances et une présentation contemporaine.

Les menus sont changés chaque saison. La salle peut accueillir 28 couverts.

Dès l'arrivée des beaux jours, le restaurant prend ses quartiers à l'extérieur. La clientèle locale et touristique peut alors profiter pleinement du soleil et de la vue sur la place historique du marché en déjeunant ou dînant sur la terrasse qui peut accueillir 70 couverts.

Alors que vous terminez votre apprentissage, Monsieur de Cinq-Mars, le propriétaire, vous associe à l'étude de plusieurs dossiers de gestion et législation.

- Dossier 1 : Gestion des approvisionnements
- Dossier 2 : Analyse du bilan
- Dossier 3 : Analyse de la carte des vins
- Dossier 4 : Législation sociale
- Dossier 5 : Législation applicable aux boissons

Les 5 dossiers sont indépendants.

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	2/16

DOSSIER 1 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Monsieur de Cinq-Mars propose « Le Rouge des Cornus » (AOP « Touraine ») du Domaine de la Garrelière conduit en biodynamie.

Le 9 mai au matin, il reste en stock 8 bouteilles. La consommation moyenne de ces bouteilles est de 2 bouteilles par jour, parfois 4.

Le Domaine de la Garrelière vend sa production avec l'aide d'un représentant. Ce dernier livre dans les deux jours, parfois 3 jours.

Travail à faire :

Sur l'ANNEXE 1 pages 9/16 et 10/16 (à rendre avec la copie) :

- Répondre aux questions posées par Monsieur de Cinq-Mars (concernant les stocks, l'inventaire et le coût de stockage).
- Compléter la fiche de stock du vin « Le Rouge des Cornus » selon la méthode CMUP après chaque entrée.
- Apporter des précisions quant à la méthode employée.
- Citer une autre méthode de valorisation des stocks et expliquer son principe.

DOSSIER 2 : ANALYSE DU BILAN

Monsieur de Cinq-Mars vous confie un extrait du bilan simplifié du restaurant « LA COUR DU CHÂTEAU » pour l'exercice 2020 (DOCUMENT 1 pages 5/16 et 6/16), et vous demande quelques éclaircissements.

Travail à faire :

Sur l'ANNEXE 2 pages 11/16 et 12/16 (à rendre avec la copie) :

- Répondre aux questions posées par Monsieur de Cinq-Mars concernant le bilan.

DOSSIER 3 : ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Monsieur de Cinq-Mars souhaite orienter sa carte vers des vins de Sancerre vinifiés en rouge dont les vignes sont conduites en biodynamie et qui s'accordent particulièrement bien avec la carte des mets actuelle.

Travail à faire :

Sur l'ANNEXE 3 page 13/16 (à rendre avec la copie) :

- Compléter le tableau de chiffre d'affaires de l'AOP « Sancerre » au 31 mai 2021.
- En prenant appui sur le DOCUMENT 2 page 7/16 et sur vos connaissances, compléter le tableau utilisant les principes d'Omnès.

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	3/16

DOSSIER 4 : LÉGISLATION SOCIALE

Monsieur de Cinq-Mars vous remet un extrait de fiche de paie DOCUMENT 3 page 8/16. Il vous demande de répondre à quelques questions.

Travail à faire :

Sur l'ANNEXE 4 pages 14/16 et 15/16 (à rendre avec la copie) :

- En prenant appui sur le DOCUMENT 3 page 8/16 et à l'aide de vos connaissances, répondre aux questions posées.

DOSSIER 5 : LÉGISLATION DES BOISSONS

Afin de vérifier les connaissances que vous devez avoir acquises durant votre apprentissage dans son établissement, Monsieur de Cinq-Mars vous questionne sur la législation des boissons.

Travail à faire :

Sur l'ANNEXE 5 page 16/16 (à rendre avec la copie) :

- À l'aide de vos connaissances, répondre à la question.

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	4/16

DOCUMENT 1

EXTRAIT DE L'ACTIF DU BILAN SIMPLIFIÉ DU RESTAURANT « LA COUR DU CHÂTEAU » POUR L'EXERCICE 2020

		Exercice N clos le		30/12/2020	
ACTIF		Brut	Amortissements, provisions	Net	
ACTIF	Immobilisations incorporelles	51 000		51 000	
	Immobilisations corporelles	352 920	177 302	175 618	
	Immobilisations financières	246		246	
	TOTAL I	404 166	177 302	226 864	
ACTIF CIRCULANT	STOCKS	Matières premières, approvisionnements, en cours de production	46 056		46 056
		Marchandises			
		Avances et acomptes versés sur commandes			
	Créances	Clients et comptes rattachés	39 052		39 052
		Autres			
		Valeurs mobilières de placement			
		Banques	206 529		206 529
		Caisse	2 315		2 315
		Charges constatées d'avance			
		TOTAL (II)			293 952
TOTAL GÉNÉRAL (I + II)				520 816	

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	5/16

DOCUMENT 1 (suite)

EXTRAIT DU PASSIF DU BILAN SIMPLIFIÉ DU RESTAURANT
« LA COUR DU CHÂTEAU » POUR L'EXERCICE 2020 (suite)

PASSIF		Exercice N NET	Exercice N - 1 NET
CAPITAUX PROPRES	Capital social ou individuel	15 000	
	Écarts de réévaluation		
	Réserve légale	1 500	
	Réserves réglementées (dont réserve spéciale des plus-values à long terme)		
	Autres réserves (dont réserve relative à l'achat d'œuvres originales d'artistes vivants)	193 872	
	Report à nouveau		
	RESULTAT DE L'EXERCICE (bénéfice ou perte)	39 539	
	Provisions réglementées		
TOTAL I		249 911	
Provisions pour risques et charges			
Provisions pour risques			
Provisions pour charges			
TOTAL II			
DETTES	Emprunts et dettes assimilées	120 867	
	Avances et acomptes reçus sur commandes en cours		
	Fournisseurs et comptes rattachés	62 249	
	Autres dettes	87 789	
Produits constatés d'avance			
TOTAL III		270 903	
TOTAL GÉNÉRAL (I + II + III)		520 816	

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	6/16

DOCUMENT 2

LES 4 PRINCIPES D'OMNÈS

1. L'OUVERTURE DE LA GAMME

Ouverture de la gamme = prix le plus haut / prix le plus bas.

Principe d'Omnès : l'ouverture de la gamme ne doit pas dépasser 2,5 (voir 3 si gamme longue ou restaurant gastronomique).

2. LA DISPERSION DES PRIX

Dispersion des prix = répartition des prix en trois tranches de prix (basse, médiane, haute).

Principe d'Omnès : le nombre de produits de la tranche médiane doit être au moins égal à la somme des produits des deux autres tranches.

3. INDICE RÉPONSE/PRIX

Indice réponse/prix (ou rapport demande/offre) : mesure si le prix moyen demandé par le client correspond au prix moyen offert par la carte des vins.

Principe d'Omnès : l'indice réponse/prix doit être compris entre 0,9 et 1 pour répondre aux attentes des clients.

Inférieur à 0,9 = prix trop élevés, supérieur à 1 = prix trop bas.

4. MISE EN AVANT

Mise en avant : produits faisant l'objet d'une promotion particulière.

Principe d'Omnès : les produits mis en avant doivent appartenir à la tranche médiane.

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	7/16

DOCUMENT 3

BULLETIN DE SALAIRE - MOIS DE JANVIER 2021	
Employeur Nom ou raison sociale : LA COUR DU CHÂTEAU Adresse : 12, place du Cardinal 37120 RICHELIEU N° Siret : N° Urssaf : Code APE :	Salarié Nom, prénoms : Adresse : N° SS : Emploi : serveur Niveau : 1 Échelon : 1

Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997 et ses avenants

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)	
Salaire de base (151,67 x 10,03)	151,67	10,25	1 554,62	
Heures supp. à 110 %	17,33	11,28	195,48	
Heures supp. à 120 %				
Heures supp. à 150 %				
Avantages en nature nourriture	22	3,65	80,30	
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,65	80,30	
Avantages en nature logement				
Salaire brut			1 910,70	
Cotisations sociales		Part employeur		Part salariale
	Base	Taux (%)	Montant	Taux(%) Montant
Total retenues			248,39	400,29

Salaire net					1 510,41
Avantage nourriture					- 80,30
Salaire net à payer (Salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)					1 430,11

Payé le 31/01/21 par virement

Repos compensateur :	Cumul des heures :	Droits acquis :	Utilisés :	Reste :

Durée congés payés : art. L3141-3 à L3141-11

Durée préavis : art. L1234-1 à L1234-8

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée		Coefficient 3	Durée 2 h 8/16

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

1.1. Donner le nom du stock qui correspond à une consommation moyenne du « Le Rouge des Cornus » entre deux livraisons.

.....

1.2. Calculer le nombre de bouteilles correspondant à ce stock.

.....

.....

1.3. Calculer le stock d'alerte du « Le Rouge des Cornus ».

.....

.....

1.4. Expliquer l'utilité d'un inventaire physique régulier.

.....

.....

.....

1.5. Compléter le tableau ci-dessous en donnant trois éléments de chacun des coûts composant le coût de stockage.

Coût de stockage	
Éléments du coût passation d'une commande	Éléments du coût possession du stock

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	9/16

ANNEXE 1 - suite (à rendre avec la copie)

1.6. Compléter la fiche de stock ci-dessous :

FICHE DE STOCK DU VIN « LE ROUGE DES CORNUS »

Méthode CMUP (coût moyen unitaire pondéré) après chaque entrée - Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule

Dates	Documents	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Pu	Montant	Quantité	Pu	Montant	Quantité	Pu	Montant
1/05/2021	Stock initial							8	22	176
2/05/2021	Sortie n°35				2					
3/05/2021	Entrée n°45	8	24							
3/05/2021	Sortie n°38				4					
6/05/2021	Sortie n°41				2					
7/05/2021	Sortie n°49				3					
8/05/2021	Sortie n°53	8	24,50							

1.7. Indiquer si la méthode utilisée pour valoriser ce stock est adaptée au produit. Justifier votre réponse.

.....

1.8. Citer une autre méthode de valorisation des stocks et expliquer son principe.

.....

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	10/16

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

2.1. Citer trois éléments constituant le fonds de commerce.

-
-
-

2.2. Expliquer la notion d'amortissement d'un bien corporel.

.....
.....

2.3. Donner la différence entre les stocks de matières premières et les stocks de marchandises.

.....
.....

2.4. Indiquer la raison pour laquelle il n'y a aucune valeur sur la ligne « Stocks de marchandises ».

.....

2.5. Expliquer à quoi correspondent les créances.

.....
.....

2.6. Citer les postes du bilan qui composent les disponibilités.

.....

2.7. Préciser la nature du résultat. Justifier votre réponse.

.....
.....

2.8. Définir la notion de capital.

.....
.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	11/16

ANNEXE 2 - suite (à rendre avec la copie)

2.9. Donner le nom du document qui permet de déterminer le résultat annuel de l'activité du restaurant.

.....

2.10. Rappeler les obligations qui incombent au restaurant « LA COUR DU CHÂTEAU » quant aux documents de synthèse.

.....

.....

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	12/16

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

TABLEAU DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE L'AOP « SANCERRE » AU 31 MAI 2021

AOP « Sancerre » rouge	Prix de vente TTC	Nombre de bouteilles vendues en mai 2020	Chiffre d'affaires
« Iconoclaste » 2016 Domaine Fouassier	40	56	
« Cuvée X » Domaine Fouassier	44	42	
« Raudonas » 2014 Sébastien Riffault	42	15	
« Petite Moussière » 2016 Domaine Alphonse Mellot	58	45	
Sancerre rouge 2015 Domaine Vacheron	70	33	
« Vincengetorix » 2013 Domaine Gaudry Vincent	78	18	
Total	332		

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

Principes	Calculs	Principe respecté ? Justifier.
1 ^{er} principe : Ouverture de la gamme		
2 ^{ème} principe : Dispersion des prix		
3 ^{ème} principe : Indice réponse-prix ou rapport demande-offre		
4 ^{ème} principe : Mise en avant		

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	13/16

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

4.1. Indiquer à quoi correspond le taux horaire de 11,28 €. Donner le détail de son calcul à partir du taux horaire du salaire de base.

.....
.....

4.2. Justifier, par le calcul, le nombre d'heures par mois correspondant à 151,67 heures.

.....

4.3. Indiquer le nombre d'heures supplémentaires figurant sur cet extrait de bulletin de paie. Justifier.

.....
.....

4.4. Donner la différence entre les avantages en nature et les indemnités compensatrices nourriture.

.....
.....
.....
.....

4.5. Expliquer pourquoi les avantages en nature sont retirés lors du calcul du salaire net.

.....
.....
.....
.....

4.6. Donner le montant des cotisations payées par le salarié. Préciser leurs finalités.

.....
.....

4.7. Calculer le coût total du salaire pour le restaurant « LA COUR DU CHÂTEAU ».

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	14/16

ANNEXE 4 – Suite (à rendre avec la copie)

4.8. Préciser l'utilité de la période d'essai.

- Pour le salarié :
- Pour le restaurant « LA COUR DU CHÂTEAU » :

4.9. Expliquer le principe de calcul des congés payés annuels.

- Période de référence :
- Calcul du nombre de jours acquis par an :

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	15/16

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

5.1. Lister les neuf mentions obligatoires définies par les États membres devant figurer sur les étiquettes des vins mis sur le marché de l'Union européenne.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U40	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	16/16