

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E4
UNITÉ 40
GESTION APPLIQUÉE

SESSION 2024

SUJET

Le dossier comporte 16 pages numérotées de 1 à 16

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.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

B.O. 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

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

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 1/16

Hôtel Restaurant

Le VIADUC

Les Berges du Tarn

12100 Millau

RCS Millau B 486 596 566

SARL au Capital de 14500 €

Tél : 05.65.59.56.50

Hrleviaduc@gmail.com

Situé face au Viaduc de Millau, au cœur du Parc régional des Grands Causses, le restaurant « LE VIADUC » propose une cuisine gastronomique.

Le restaurant accueille une clientèle locale et touristique recherchant des produits du terroir.

L'établissement est ouvert 300 jours par an avec une fermeture en novembre et décembre.

Le ticket moyen est de 42 € et l'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

Monsieur LOUBIERE, propriétaire du restaurant, vous demande de l'aider à traiter les dossiers suivants :

- Dossier 1 : Gestion des approvisionnements
- Dossier 2 : Étude de la rentabilité
- Dossier 3 : Calcul du prix de vente
- Dossier 4 : Législation sociale
- Dossier 5 : Législation applicable à la vente de boissons

Les 5 dossiers sont indépendants.

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 2/16

DOSSIER 1 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Monsieur LOUBIERE, vous demande d'étudier le stock du « CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE » 2019, AOC Pauillac Bordeaux Rouge en bouteille de 75 cl.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide des mouvements de stocks (DOCUMENT 1), compléter la fiche de stocks du « CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE » en utilisant la méthode du CMUP après chaque entrée et répondre aux questions posées (ANNEXE 1).

DOSSIER 2 : ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ

Monsieur LOUBIERE souhaite étudier les charges du restaurant afin de vérifier la rentabilité de ce dernier.

Il vous demande de calculer le seuil de rentabilité de l'exercice 2023 et la date à laquelle il a été atteint (point mort).

Le chiffre d'affaires de l'année 2023 est de 765 410 €. Le restaurant est ouvert 300 jours par an, avec une fermeture en novembre et décembre.

TRAVAIL À FAIRE :

Sur l'ANNEXE 2 :

2.1 Compléter le tableau de répartition des charges.

2.2 Présenter le compte de résultat différentiel de l'année 2023.

2.3 Déterminer le seuil de rentabilité en euros et en nombre de couverts ainsi que le point mort.

DOSSIER 3 : CALCUL DU PRIX DE VENTE

Monsieur LOUBIERE désire modifier les prix de vente de la carte des vins.

Il veut, dans un premier temps vérifier les coefficients multiplicateurs appliqués sur la carte actuelle.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide du DOCUMENT 2, compléter le tableau de l'ANNEXE 3 pour calculer le prix d'achat HT, le prix de vente HT ainsi que le coefficient multiplicateur pour une bouteille de Bourgogne Saint Véran « En Crêches » – Domaine Barraud – 2020.

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 3/16

DOSSIER 3 (suite) : CALCUL DU PRIX DE VENTE

Monsieur LOUBIERE envisage ensuite d'augmenter le prix de vente de la bouteille de Saint Véran de 3%.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide du DOCUMENT 2, compléter le tableau de l'ANNEXE 3 pour calculer le prix de vente HT après l'augmentation ainsi que le prix de vente TTC d'une bouteille de Bourgogne Saint Véran « En Crêches » – Domaine Barraud – 2020.

Le stock de magnum de Bourgogne Saint Véran « En Crêches » – Domaine Barraud – 2020 étant important, monsieur LOUBIERE souhaite diminuer le prix de vente TTC de 10 %.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide du DOCUMENT 2 page 5, calculer le prix de vente TTC du magnum Bourgogne Saint Véran « En Crêches » – Domaine Barraud – 2020 sur l'ANNEXE 3.

DOSSIER 4 : LÉGISLATION SOCIALE

Commis dans le restaurant depuis 2 ans, monsieur AMARD, aimerait un emploi mieux rémunéré avec plus de responsabilités. Il a décidé de rompre son contrat de travail.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide des DOCUMENTS 3, 4 et de vos connaissances, répondre aux questions posées par monsieur LOUBIERE sur l'ANNEXE 4.

DOSSIER 5 : LÉGISLATION APPLICABLE A LA VENTE DE BOISSONS

Monsieur LOUBIERE souhaite tester vos connaissances sur la législation des vins.

TRAVAIL À FAIRE :

À l'aide de vos connaissances, compléter l'ANNEXE 5.

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 4/16

DOCUMENT 1

Les mouvements de stocks des bouteilles « CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE » de la première quinzaine de mars sont :

- Le 2 mars 2024 : Achat de 5 cartons de 6 bouteilles à 42,10 € la bouteille
- Le 4 mars 2024 : Sortie de 12 bouteilles
- Le 10 mars 2024 : Achat de 3 cartons de 6 bouteilles à 41,50 € la bouteille
- Le 12 mars 2024 : Sortie de 8 bouteilles
- Le 15 mars 2024 : Sortie de 6 bouteilles
- Le 16 mars 2024 : Achat de 2 cartons de 6 bouteilles pour un montant total de 504€

DOCUMENT 2

Extrait de la carte des vins blancs secs

VINS	Le verre (12 cl)	1/2 bouteille (37.5 cl)	La bouteille (75 cl)	Le magnum (150 cl)
Bourgogne Saint Véran « En Crèches » Domaine Barraud 2020		24,00 €	34,00 €	60,00€

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 5/16

DOCUMENT 3 La démission

Extrait de la législation :

La démission permet au salarié de rompre son contrat de travail à durée indéterminée de sa propre initiative, à condition de manifester clairement sa volonté de démissionner et de respecter le délai de préavis éventuellement prévu, sauf dispense accordée par l'employeur ou prévue par la convention collective (celle-ci peut, par exemple, prévoir que le salarié est libéré de son préavis lorsqu'il a trouvé un autre emploi). La démission n'est subordonnée à aucune autorisation préalable de l'employeur. Des facilités de recherche d'emploi peuvent être prévues par la convention collective.

Toutefois, pour éviter les contestations sur l'intention même de démissionner ou sur la date de la fin du contrat de travail, le salarié a intérêt à remettre sa démission par écrit (si possible par lettre recommandée avec avis de réception). L'écrit permet également de définir le début du préavis.

Source : <https://travail-emploi.gouv.fr/> consulté le 23/09/2022

DOCUMENT 4 Extrait de la convention collective des CHR

En cas de démission, sauf accord entre les parties, le préavis est fixé comme suit :				Le salarié doit confirmer sa démission par lettre recommandée avec accusé de réception ou lettre remise en main propre contre décharge. <i>Extrait de la CCN des CHR</i>
Ancienneté	Cadres	Agents de maîtrise	Employés	
Moins de 6 mois	1 mois	15 jours	8 jours	
De 6 mois à moins de 2 ans	3 mois	1 mois	15 jours	
Supérieure ou égale à 2 ans	3 mois	2 mois	1 mois	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 6/16

ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)

1.1 À l'aide des mouvements de stock (DOCUMENT 1), compléter la fiche de stock du « CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE » en utilisant la méthode du CMUP après chaque entrée.

Arrondir les montants et les prix unitaires au centime d'euro le plus proche.

FICHE DE STOCK

Nom du produit : CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE							Unité : Bouteille		
							Stock Maximum : 50		
							Stock Minimum : 10		
Dates	Entrées			Sorties			Stocks		
	Qté	Pu	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant
01/03							10	42,50	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40		Coefficient 3	Durée 2 h	Page 7/16

ANNEXE 1 Suite (à rendre avec la copie)

1.2 Citer une autre méthode de valorisation des stocks. Indiquer à quel type de produits cette autre méthode de valorisation s'applique.

.....

.....

.....

.....

.....

1.3 Expliquer ce que signifie un stock minimum de 10 bouteilles.

.....

.....

.....

.....

.....

1.4 Citer deux raisons pour lesquelles une entreprise fixe un stock maximum.

-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 8/16

1.5 Bien que mettant à jour très régulièrement les fiches de stock, monsieur LOUBIERE réalise régulièrement un inventaire physique du stock. Justifier l'intérêt de cet inventaire.

.....

.....

.....

.....

.....

1.6 L'inventaire physique du 16 mars fait état d'un stock de 42 bouteilles de « Château Grand-Puy Ducasse ».

- Calculer l'écart constaté :

.....

.....

.....

.....

.....

- Donner deux explications potentielles à cet écart :

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

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 9/16

ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

Le chiffre d'affaires de l'année est de 765 410 €. Le restaurant est ouvert 300 jours par an.

2.1 Compléter le tableau de répartition des charges.

CHARGES	MONTANT	% FIXE	MONTANT FIXE	% VARIABLE	MONTANT VARIABLE
Matières premières	160 681 €			100	
Charges externes	50 698 €	85		15	
Energie	61 265 €	60		40	
Salaires	228 632 €	30		70	
Charges sociales	58 962 €	70		30	
Intérêt d'emprunt	4 952 €	100			
TOTAL					

2.2 Présenter le compte de résultat différentiel de l'exercice 2023.

Compte de résultat différentiel
(arrondir à deux chiffres après la virgule)

ÉLÉMENTS	MONTANT	%
Chiffre d'affaires		100
Charges variables		
Marge sur coûts variables		
Charges fixes		
Résultat courant		

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 10/16

2.3 Déterminer le seuil de rentabilité et le point mort (arrondir à deux chiffres après la virgule et considérer 30 jours dans un mois).

	Résultats	Détails des calculs
Seuil de rentabilité en valeur (en euros)		
Seuil de rentabilité en nombre de couverts		
Date à laquelle le seuil de rentabilité a été atteint (point mort)		

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 11/16

ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

Le vin de Bourgogne Saint Véran « En Crèches » – Domaine Barraud – 2020 est conditionné en bouteille de 75 cl.

Le prix d'achat d'un carton de 6 bouteilles de 75 cl est de 90 € TTC.

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

Prix d'achat HT d'une bouteille de 75 cl	
Prix de vente HT d'une bouteille de 75 cl	
Coefficient multiplicateur	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 12/16

Monsieur LOUBIERE envisage d'augmenter le prix de vente de la bouteille de « Bourgogne Saint Véran » de 3 %.

3.2 Calculer le prix de vente HT après l'augmentation ainsi que le prix de vente TTC. Justifier les calculs.

Calculer le prix de vente HT après l'augmentation	
Calculer le prix de vente TTC tel qu'il sera affiché sur la nouvelle carte (arrondir à l'euro inférieur)	

Inversement, le stock de magnum de « Bourgogne Saint Véran » étant important, Monsieur LOUBIERE souhaite diminuer le prix de vente TTC de 10 %.

3.3 Calculer le prix de vente TTC du magnum de « Bourgogne Saint Véran ». Justifier le calcul.

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 13/16

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

4.1 Qualifier la rupture du contrat de travail à l'initiative de Monsieur AMARD, le salarié.

.....

4.2 Citer deux autres cas de rupture d'un contrat de travail en CDI.

•

•

4.3 D'après la convention collective des CHR, citer les obligations que doit respecter un commis avec 2 ans d'ancienneté, qui veut démissionner.

.....

.....

.....

4.4 Indiquer le tribunal compétent en cas de litige portant sur le contrat de travail.

.....

4.5 Indiquer l'intérêt du délai de préavis pour l'employeur.

.....

.....

4.6 Citer deux avantages d'une rupture conventionnelle pour un salarié.

•

.....

•

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 14/16

4.7 Expliquer la phrase : « La démission permet au salarié de rompre son contrat de travail à condition de respecter le délai de préavis ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 15/16

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

5.1 Citer quatre obligations d'affichage en matière de ventes de boissons alcoolisées dans un restaurant.

-
-
-
-

5.2 Citer quatre boissons entrant dans la classification de 3^{ème} groupe.

-
-
-
-

5.3 Indiquer deux types de licence que peuvent détenir les restaurants.

-
-

5.4 Indiquer la quantité de vin que peut transporter un particulier en voiture.

-
-

5.5. Lister quatre mentions obligatoires définies devant figurer sur les étiquettes des vins mis sur le marché de l'Union européenne.

-
-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU402023Q	Épreuve : E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 16/16