

# BREVET PROFESSIONNEL

## SOMMELIER

### ÉPREUVE E4

### GESTION APPLIQUÉE

### SESSION 2023

### SUJET

Le dossier comporte 12 pages numérotées de 1 à 12

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.*

<b>Session 2023</b>	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	1/12

## « LE GABRIEL »

SA au capital de 45 000 €  
10, place de la Bourse  
33000 BORDEAUX  
RCS BORDEAUX B 654 553 215

Situé sur une des places emblématiques de Bordeaux, face à la Garonne et au miroir d'eau, le restaurant « LE GABRIEL » a obtenu un macaron au guide MICHELIN pour sa cuisine d'exception et son cadre exceptionnel.

Avec une brigade de 15 personnes et 8 pour le service en salle, il propose des recettes sophistiquées puisant dans la richesse du terroir Aquitain.

« LE GABRIEL » a une clientèle essentiellement composée de bordelais qui peuvent disposer de 3 salles d'une capacité totale de 160 couverts.

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

Vous terminez votre apprentissage dans cet établissement et Monsieur AMAR (gérant) vous demande de l'aider à traiter les dossiers suivants :

Dossier 1 : Seuil de rentabilité et point mort

Dossier 2 : Gestion des approvisionnements

Dossier 3 : Fixation de prix de vente

Dossier 4 : Législation des boissons

Dossier 5 : Législation sociale

Les 5 dossiers sont indépendants.

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	2/12

## DOSSIER 1 : Seuil de rentabilité et point mort

---

Après avoir réalisé une estimation des charges pour l'exercice comptable 2023, Monsieur AMAR vous demande de calculer le seuil de rentabilité 2023 et d'en effectuer l'analyse.

### TRAVAIL À FAIRE :

Sur l'ANNEXE 1 (à rendre avec la copie) :

- 1.1. Compléter le tableau de répartition des charges estimées pour l'exercice 2023.
- 1.2. Compléter le compte de résultat différentiel de l'exercice 2023.
- 1.3. Calculer le seuil de rentabilité en valeur et en nombre de couverts en sachant que le ticket moyen s'élève à 45 euros.
- 1.4. Déterminer le point mort.
- 1.5. Commenter le résultat obtenu.
- 1.6. Définir les charges fixes et les charges variables.

## DOSSIER 2 : Gestion des approvisionnements

---

Le sommelier vous demande de mettre à jour la fiche des stocks des bouteilles de l'AOP « Médoc » 2015 Château Rollan de By pour le mois d'avril.

Il vous remet le DOCUMENT 1 retraçant les mouvements de stock du mois d'avril.

### TRAVAIL À FAIRE :

Sur l'ANNEXE 2 (à rendre avec la copie) :

- 2.1. Compléter la fiche de stock selon la méthode CMUP après chaque entrée.
- 2.2. Calculer la consommation en quantité de l'AOP « Médoc » 2015 Château Rollan de By pour le mois d'avril 2023.
- 2.3. Calculer la consommation en valeur de l'AOP « Médoc » 2015 Château Rollan de By pour le mois d'avril 2023.

<b>Session 2023</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	3/12

## DOSSIER 3 : Fixation de prix de vente

---

Monsieur AMAR a constaté que certains vins « Saint-Émilion grand cru » se vendent moins bien, il décide de modifier leurs prix à la baisse sur la carte des vins.

Avant de procéder à toute baisse de prix, Monsieur AMAR vous demande de calculer le coefficient multiplicateur appliqué pour ce vin sur la carte actuelle.

### TRAVAIL À FAIRE :

Sur l'ANNEXE 3 (à rendre avec la copie), calculer le coefficient multiplicateur appliqué sur l'AOP « Saint-Émilion grand cru » 2017 Annonce de Bélair- Monange.

L'agent commercial du Château Haut-Bacalan propose à Monsieur AMAR une réduction de 15 % pour toute commande de 8 caisses de 6 bouteilles d'AOP « Pessac-Léognan » 2012 au tarif initial de 195 € HT (la caisse).

### TRAVAIL À FAIRE :

Sur l'ANNEXE 3 (à rendre avec la copie), calculer le prix de revente unitaire que Monsieur AMAR pourra pratiquer (coefficient multiplicateur de 3) s'il souscrit à cette offre.

## DOSSIER 4 : Législation des boissons

---

À la demande de Monsieur AMAR, le sommelier veut s'assurer de votre parfaite maîtrise de la législation des boissons.

### TRAVAIL À FAIRE :

Sur l'ANNEXE 4 (à rendre avec la copie), répondre aux questions.

## DOSSIER 5 : Législation sociale

---

Monsieur AMAR souhaite embaucher un commis de cuisine supplémentaire.

Il vous remet le contrat de travail qu'il a rédigé DOCUMENT 2.

### TRAVAIL À FAIRE :

Sur l'ANNEXE 5 (à rendre avec la copie), répondre aux questions posées par Monsieur AMAR.

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	4/12

## DOCUMENT 1

### MOUVEMENTS DE STOCK DE L'AOP « MÉDOC » 2015 CHÂTEAU ROLLAN DE BY

Stock initial : 32 bouteilles à 13,25 €				
Entrée	Quantité	Prix	Sortie	Quantité
05/04/2023	16	13,40		
			07/04/2023	12
			10/04/2023	22
13/04/2023	10	13,42		
			18/04/2023	14
22/04/2023	24	13,35		
			28/04/2023	13
			30/04/2023	5

<b>Session 2023</b>	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	5/12

## DOCUMENT 2

### **CONTRAT DE TRAVAIL**

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

L'employeur : RESTAURANT « LE GABRIEL »

Dont le siège social est situé 10, place de la Bourse 33000 BORDEAUX

représenté par Monsieur AMAR Philippe, agissant en qualité de gérant d'une part,

Et le salarié Théodore BARON

Demeurant 35, avenue Voltaire 33000 BORDEAUX d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Monsieur Théodore BARON est engagé en qualité de commis de cuisine, au niveau 1 échelon 3, sous contrat à durée déterminée, à compter du 1<sup>er</sup> avril 2023 pour une durée de 6 mois sous réserve des résultats de la visite médicale d'embauche.

Toutefois, cet engagement ne sera définitif qu'à l'issue d'une période d'essai et après que vous ayez satisfait la visite médicale d'embauche.

#### **1. PÉRIODE D'ESSAI**

La période d'essai est fixée à 15 jours renouvelable 1 fois.

En cas de renouvellement de la période d'essai, un accord écrit devra être établi. Au cours de la période d'essai l'un ou l'autre des parties peut rompre le contrat de travail en respectant un délai de prévenance conformément aux articles L.122-25 et L.1 221826 du code de travail.

#### **2. HORAIRE DE TRAVAIL ET JOURS DE REPOS**

La durée du travail est fixée à 39 h/semaine et 169 h/mois.

Vous avez droit à deux jours de repos hebdomadaire dans les conditions prévues par la convention collective des CHR du 30 avril 1997.

#### **3. RÉMUNÉRATION**

Votre salaire mensuel est fixé à 1923,80 euros brut pour votre horaire de travail, plus les avantages en nature à raison de 44 repas par mois

Votre rémunération vous sera versée le 5 de chaque mois.

#### **4. CONGÉS PAYÉS**

Conformément à la législation en vigueur, vous bénéficiez de deux jours et demi ouvrables de congés payés par mois de travail effectif, soit 30 jours pour une période de travail calculée du 1<sup>er</sup> juin de l'année précédente au 31 mai de l'année en cours.

#### **5. RÉGLEMENT INTÉRIEUR**

Vous êtes soumis au règlement intérieur de l'entreprise.

#### **6. CONVENTION COLLECTIVE**

Vous bénéficiez des dispositions de la convention collective des CHR du 30 avril 1997, de son avenant n°1 du 13 juillet 2004 et de deux avenants n°2 et 2 bis du 5 février 2007.

**Signature des deux parties précédées de la mention manuscrite « lu et approuvé ».**

L'employeur :

Le salarié :

<b>Session 2023</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	6/12

**ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)**

1.1. Compléter le tableau de répartition des charges estimées pour l'exercice 2023.

**TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES ESTIMÉES POUR L'EXERCICE 2023**  
(Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule)

Libellés	Montants	Charges variables		Charges fixes	
		Montant	%	Montant	%
Matières premières	122 120		100		0
Charges externes	49 350		80		20
Charges de personnel	199 230		10		90
Impôts et Taxes	27 680		60		40
Dotation aux amortissements	2 314	0			100
Charges financières	4 750	0			100
<b>TOTAUX</b>	<b>405 444</b>				

1.2 . Compléter le compte de résultat différentiel de l'exercice 2023.

**COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL ANNÉE 2023**  
(Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule)

Éléments	Montants	% du chiffre d'affaires
Chiffre d'affaires	539 600	100
Total des charges variables		
Marge sur coût variable		
Total des charges fixes		
Résultat		

1.3. Calculer le seuil de rentabilité en valeur (euros) : .....

.....

.....

.....

1.4. Calculer le seuil de rentabilité en couverts : .....

.....

.....

.....

<b>Session 2023</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	7/12

**ANNEXE 1 - suite (à rendre avec la copie)**

---

1.5. Déterminer le point mort : .....

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

1.6. Commenter le résultat obtenu : .....

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

1.7. Définir les notions suivantes :

– Charges variables : .....

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

– Charges fixes : .....

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

<b>Session 2023</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée	Coefficient 3	Durée 2 h	8/12

**ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)**

2.1. Compléter la fiche de stock selon la méthode CMUP après chaque entrée

FICHE DE STOCK (Arrondir les résultats à deux chiffres après la virgule)									
AOP « Médoc » 2015 Château Rollan de By Unité de stockage : carton de 6 bouteilles.					Méthode : CMUP après chaque entrée Stock de sécurité : 20				
Dates	Entrées			Sorties			Stocks		
	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant

2.2. Calculer la consommation en quantité de l'AOP « Médoc » 2015 Château Rollan de By pour le mois d'avril 2023.

.....

.....

2.3. Calculer la consommation en valeur de l'AOP « Médoc » 2015 Château Rollan de By pour le mois d'avril 2023.

.....

.....

<b>Session 2023</b>	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 9/12

### ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

#### 3.1. Calculer le coefficient multiplicateur

**COEFFICIENT MULTIPLICATEUR APPLIQUÉ SUR  
L'AOP « SAINT-ÉMILION GRAND CRU » 2017 ANNONCE DE BÉLAIR-MONANGE**  
Arrondir les résultats à un chiffre après la virgule

AOP	Prix de vente TTC de la bouteille	Prix de vente HT de la bouteille	Prix d'achat HT de la bouteille	Coefficient multiplicateur
Saint-Émilion grand cru 2017 Annonce de Bélaïr-Monange	135 €		45 €	

#### 3.2. Justifier les calculs :

Prix de vente HT de la bouteille : .....

Coefficient multiplicateur : .....

#### 3.3. Calculer le prix de revente unitaire

**PRIX DE REVENTE UNITAIRE QUE MONSIEUR AMAR POURRA PRATIQUER  
POUR L'AOP « PESSAC-LÉOGNAN » 2012 CHÂTEAU HAUT-BACALAN**  
Arrondir les résultats à un chiffre après la virgule

AOP « Pessac-Léognan » 2012 Château Haut-Bacalan	Détail des calculs	Résultats
Prix HT tarif initial de 8 caisses de 6 bouteilles		
Prix total HT remise déduite de 8 caisses de 6 bouteilles		
Prix unitaire HT de revente		
Prix unitaire TTC de revente		

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 10/12

ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

---

4.1. Citer deux mentions obligatoires à faire figurer sur la carte des vins.

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

4.2. Citer deux mentions obligatoires figurant sur une étiquette de vin AOP.

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

4.3. Donner la signification des sigles suivants :

- INAO : .....
- DGDDI : .....

4.4. Définir le terme « zone protégée ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.5. Indiquer la licence que doit posséder un restaurateur qui veut servir des boissons alcoolisées de tout type uniquement lors des repas.

.....

4.6. Indiquer la licence que doit posséder un débit de boissons qui veut servir tout type de boissons alcoolisées.

.....

<b>Session 2023</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 11/12

## ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

---

5.1. Citer les deux textes réglementaires dont l'employeur doit tenir compte pour établir un contrat de travail.

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

5.2. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les parties au contrat et en précisant deux obligations pour chacune.

Parties au contrat	Nom : Qualité :	Nom : Qualité :
Deux obligations		

5.3. Indiquer l'intérêt de la période d'essai pour :

L'employeur	
Le salarié	

5.4. Citer quatre motifs de recours à un CDD.

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

5.5. Indiquer un motif de rupture anticipée du CDD.

- À l'initiative du salarié : .....
- À l'initiative de l'employeur : .....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME419B</b>	E4 - Gestion appliquée Unité : U40	Coefficient 3	Durée 2 h	Page 12/12