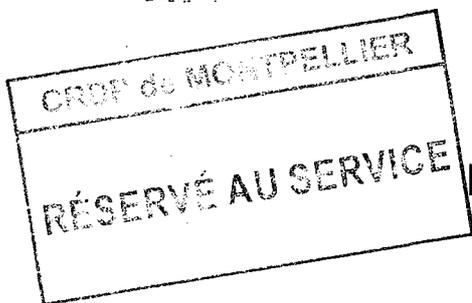


SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

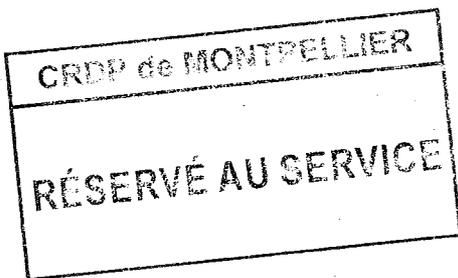


BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E4 Unité 40 GESTION APPLIQUÉE

Le dossier comporte 11 pages numérotées 1 à 11



- | | |
|----------------|-----------------------|
| Page 1 : | Page de garde |
| Page 2 : | Mise en situation |
| Page 3 : | Dossier 1 |
| Page 4 : | Dossier 2 |
| Page 5 : | Dossier 3 |
| Pages 6 et 7 : | Dossier 4 |
| Pages 8 à 10 : | Documents à compléter |
| Pages 11 : | Annexe à consulter |

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. n°42 du 25/11/99 – Circulaire n°99-186 du 16/11/1999

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU400802
Épreuve : E4 – Gestion appliquée	Session 2009	Page1/11
Unité : U40	Durée : 2 h	Coef. : 3

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

LE VAL D'OR

Route de PARIS
89000 AUXERRE
S.A.R.L. au capital de 45 000 €
R.C.S. Auxerre B 295 309 201

Vous êtes en stage au restaurant « LE VAL D'OR ».

Le restaurant est ouvert toute l'année.

Pour vérifier vos connaissances, Monsieur BERGER, votre tuteur, vous demande d'étudier les dossiers suivants :

DOSSIER 1	Lecture d'un bilan
DOSSIER 2	Gestion analytique d'exploitation
DOSSIER 3	Gestion des approvisionnements
DOSSIER 4	Législation

Les quatre dossiers sont indépendants

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

DOSSIER 1 : LECTURE D'UN BILAN

Monsieur Berger vous communique le bilan condensé de son restaurant en ANNEXE 1 page 11/11.

Afin de tester vos connaissances, il vous demande de répondre aux questions suivantes :

1. Parmi les immobilisations incorporelles, figure le fonds commercial. Citer trois éléments incorporels qui constituent le fonds de commerce.

.....
.....

2. Quels éléments composent les disponibilités ?

.....
.....

3. Définir le terme « créances ». Leur montant est-il important dans les entreprises de restauration ? Justifier votre réponse.

.....
.....

4. Quelles sont les sources de financement de cette entreprise ? Trois réponses sont attendues.

.....
.....

5. Le résultat de l'exercice est de 10 500 €, que signifie-t-il ?

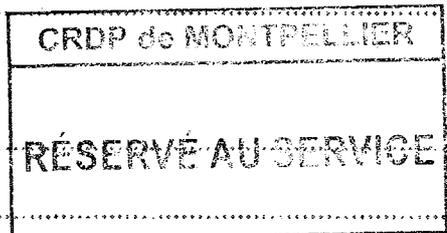
.....
.....

6. Dans quel autre document comptable peut-on retrouver le résultat de l'exercice ?

.....
.....

7. Définir le capital de l'entreprise.

.....
.....



DOSSIER 2 : GESTION ANALYTIQUE D'EXPLOITATION

Monsieur BERGER, votre tuteur, souhaite connaître le seuil de rentabilité de son restaurant.

Après étude du compte de résultat de l'année 2008, il vous communique les informations suivantes :

Charges	
Achats matières premières	138 000,00 €
Variation de stock matières premières	+1 500,00 €
Charges externes	68 750,00 €
Impôts et taxes	3 000,00 €
Charges de personnel.....	145 000,00 €
Charges financières.....	9 000,00 €
Dotations aux amortissements.....	30 000,00 €

Produits	
Chiffre d'affaires H.T.	485 000,00 €

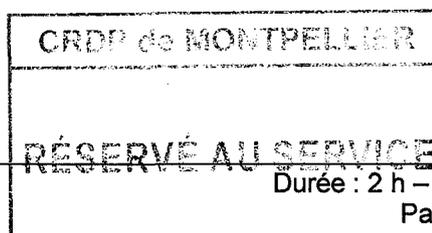
Remarques :

- Les achats de matières premières sont considérés comme variables.
- Les charges externes sont fixes pour un montant de 54 000 €, le reste varie en fonction de l'activité de l'entreprise.
- 1/3 des impôts et taxes varie en fonction de l'activité du restaurant, le reste est fixe.
- 90 % des charges de personnel sont fixes, le reste est variable.
- Le restaurant est ouvert 360 jours par an.
- Les autres charges sont considérées comme fixes.

Travail à faire :

Compléter le **document 1, page 8/11 à rendre avec la copie** afin de :

1. Présenter le tableau de répartition des charges.
2. Présenter le compte de résultat différentiel.
3. Calculer le seuil de rentabilité en l'exprimant en montant ainsi qu'en nombre de jours.
4. Calculer la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint.
5. Expliquer le dernier résultat obtenu.



DOSSIER 3 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Monsieur BERGER vous remet la fiche de stock du Champagne X - Brut (document 2, page 9/11 à rendre avec la copie).

Il souhaite connaître certaines informations concernant ce produit.

Travail à faire :

Compléter le document 2, page 9/11 à rendre avec la copie afin de :

1. Mettre à jour la fiche de stock, les mouvements étant valorisés avec la méthode du coût unitaire moyen pondéré (C.U.M.P.) après chaque entrée.
2. Calculer la consommation (en quantité et en valeur) du Champagne X – Brut pour le mois de mai.
3. Calculer le coût moyen unitaire pondéré (C.U.M.P.) fin de mois, si l'entreprise utilisait cette méthode de valorisation des stocks.

Monsieur BERGER vous demande également de contrôler le coût matières de l'ensemble des vins vendus dans son restaurant.

Son objectif est de ne pas dépasser un ratio coût matières de 30 % sur les vins.

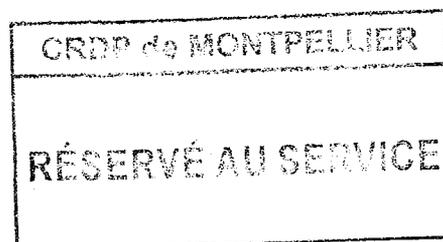
Il vous communique les renseignements suivants :

Données du mois d'avril et de mai	
Stocks des vins au 30/04	1 671,50 €
Stocks des vins au 31/05	1 626,00 €
Achats H.T. vins mai	1 836,00 €
Ventes H.T. vins mai	5 660,00 €

Travail à faire :

Compléter le document 3, page 10/11 à rendre avec la copie pour :

1. Vérifier si l'objectif fixé par M. BERGER est atteint
2. Analyser les résultats obtenus.



DOSSIER 4 : LÉGISLATION

Monsieur BERGER souhaite contrôler vos connaissances en législation. Il vous invite à répondre aux questions suivantes :

1. Quelle est la signification de ces sigles :

• V.L.Q.P.R.D. :

.....

• V.D.N. :

.....

2. Un client arrive dans votre restaurant à 12 h 30 et vous demande uniquement un verre de vin. Vous disposez d'une licence restaurant.

Pour quelle raison ne pouvez-vous pas le servir ?

.....

.....

Que pouvez-vous lui proposer ?

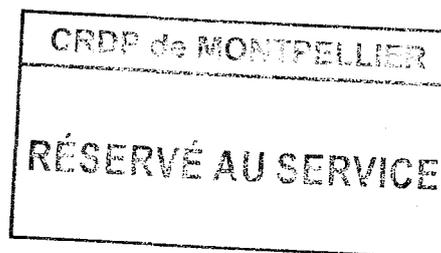
.....

.....

3. Un débit de boissons possède une licence III.

Parmi les boissons présentes dans le tableau ci-dessous, indiquez par une croix celles qui peuvent être servies par ce débit de boissons.

Vermouth	<input type="checkbox"/>
Liqueur	<input type="checkbox"/>
Eau de vie de vin	<input type="checkbox"/>
Champagne	<input type="checkbox"/>
Crème de cassis	<input type="checkbox"/>



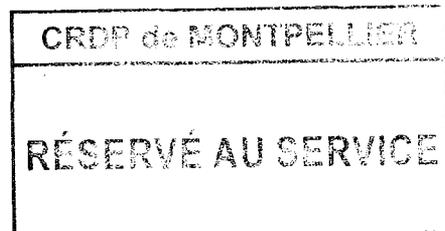
4. Combien de temps un vin à appellation d'origine contrôlée doit-il séjourner en fût de bois pour pouvoir mentionner sur les étiquettes « élevé ou vieilli en fût de chêne » ?

5. Qu'appelle-t-on « Jus de raisin » ?

6. Quel est le rôle de la capsule congé ?

7. Un cafetier a affiché dans son établissement la licence IV et le tarif des consommations. Quels sont les deux autres affichages obligatoires ?

8. Comment s'appelle l'organisme qui, dans la restauration, contrôle le respect de la législation en matière d'information des consommateurs et de sécurité alimentaire ?



DOCUMENT 1 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

TABLEAU DE RÉPARTITION DES CHARGES

Éléments	Charges variables	Charges fixes	Total
Achats consommés			
Charges externes			
Impôts et taxes			
Charges de personnel			
Charges financières			
Dotations aux amortissements			
TOTAL DES CHARGES			

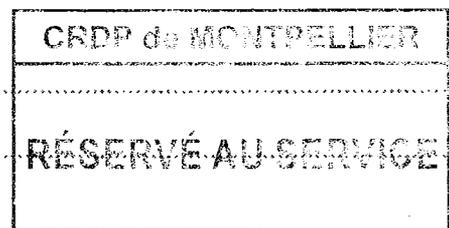
COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL (arrondir à deux décimales)

Éléments	Montant
Chiffre d'affaires	100,00
Charges variables	
Marge sur coût variable	
Charges fixes	
Résultat	

SEUIL DE RENTABILITÉ	Détail des calculs	Résultat
Seuil de rentabilité en montant	 (en nombre entier)
Seuil de rentabilité en nombre de jours *	 (en nombre entier)
Date à laquelle le seuil de rentabilité sera atteint.	

* On considère que tous les mois sont de 30 jours.

Que signifie le dernier résultat obtenu ?



DOCUMENT 2 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

FICHE DE STOCK (arrondir à deux décimales)

Champagne X - Brut		Unité de stockage : Bouteille			Stock d'alerte :					
Méthode : C.U.M.P. après chaque entrée		Stock maximum :								
Dates	Libelles	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant	Qté	Coût unitaire	Montant
01/05	Stock initial							18	12,00	216,00
07/05	B.E. n°33	36	12,60	453,60						
14/05	B.S. n°36				15					
18/05	B.S. n°42				8					
22/05	B.S. n°64				13					
25/05	B.E. n°71	24	13,10							
28/05	B.S. n°78				30					
31/05	B.E. n°95	36	12,40							

Calcul des consommations (en quantité et en valeur) du champagne X - Brut pour le mois de mai :

Calcul du C.U.M.P. du mois de mai du champagne X - Brut (arrondir à deux décimales) :

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

DOCUMENT 3 - À COMPLÉTER (à rendre avec la copie)

CONTRÔLE DU COÛT MATIÈRES DU MOIS DE MAI (arrondir à deux décimales)

Stock initial	Achats de mai	Stock final	Consommation de mai	C.A.H.T. théorique	C.A.H.T. réel	Ratio coût matières prévisionnel	Ratio coût matières réel

Détail des calculs

Consommation de mai :

.....

C.A.H.T. théorique :

.....

Ratio réel :

.....

Comparer le ratio réel et le ratio prévisionnel. Que constate-t-on ?

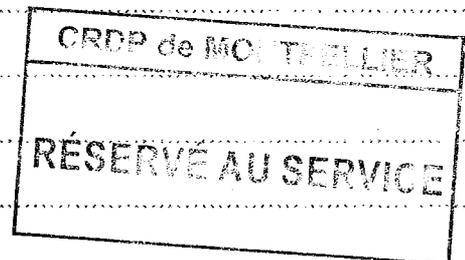
.....
.....

Supposons un ratio coût matières de 35 %, donner deux raisons qui pourraient expliquer ce résultat.

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

En tenant compte des remarques de la question précédente, proposer deux solutions qui permettraient de se rapprocher du ratio coût matières de 30 %.

.....
.....



ANNEXE 1

Etat AN SIMPLIFIÉ au 31 décembre 2008 – Restaurant « LE VAL D'OR »			
ACTIF	Montant	PASSIF	Montant
ACTIF IMMOBILISÉ		CAPITAUX PROPRES	
Immobilisations incorporelles	46 000	Capital	45 000
Immobilisations corporelles		Réserves	
Immobilisations financières	42 000	Résultat de l'exercice	10 500
Total I	88 000	Total I	55 500
ACTIF CIRCULANT		DETTES	
Stocks	4 800	Dettes financières	45 000
Créances	800	Dettes d'exploitation	2 700
Disponibilités	15 600	Dettes diverses	6 000
Total II	21 200	Total II	53 700
Total général (I+II)	109 200	Total général (I+II)	109 200

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

Durée : 2 h – Coef. 3
Page 11/11

SUJET
Session 2009
BPSOMU400802

BP SOMMELIER
Épreuve E4 – Gestion appliquée
Unité : U40