



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**

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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ – 60 points

LE BICHONNAIS

2 place des Saffres

21000 Dijon

R.C.S. Dijon B 232327 958

S.A.R.L. au capital de 9 200 €

Tél : 03 80 99 52 07

Fax : 03 80 99 52 14

Ce restaurant est un restaurant traditionnel qui a une capacité d'accueil de 60 couverts. La clientèle est une clientèle d'affaires la semaine et familiale le week-end. Ce restaurant, fermé en février pour congés annuels, est ouvert environ 330 jours par an. Le ticket moyen est de 30 €.

Vous préparez le B.P. sommelier auprès de Monsieur TRONSIN, gérant de ce restaurant. Afin d'évaluer votre formation, il décide de tester vos connaissances et vous demande de participer à des travaux de gestion qu'il doit effectuer aujourd'hui.

Dossier 1 : Législation sur la vente des boissons

Dossier 2 : Législation sociale

Dossier 3 : Gestion analytique

Dossier 4 : Gestion des approvisionnements

Dossier 5 : Fixation des prix de vente

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	CORRIGÉ	BPSOMU401003
Épreuve : E4 – Gestion appliquée	Session 2010	Page 1/7
Unité : U40	Durée : 2 h	Coef. : 3

Afin de tester vos connaissances de législation, Monsieur Tronsin vous pose, ci-dessous, quelques questions.

Travail à faire :

1.1 Quelles sont les boissons qui sont vendues avec une licence de 3^{ème} catégorie, une licence de 4^{ème} catégorie ?

Licence de 3 ^{ème} catégorie	<p>1 point</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les boissons du 1^{er} groupe : boissons sans alcool. • Les boissons du 2^{ème} groupe : boissons fermentées. • Les boissons du 3^{ème} groupe : vins doux ne comportant pas plus de 18° d'alcool pur.
Licence de 4 ^{ème} catégorie	<p>1 point</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les boissons autorisées avec la licence de 3^{ème} catégorie. • Les boissons du 4^{ème} groupe : rhums, tafias... • Les boissons du 5^{ème} groupe : whisky, vodka... (Accepter comme réponse : toutes les boissons).

1.2 Pour ouvrir un restaurant qui vendra des boissons des cinq groupes, le propriétaire doit posséder une licence. Quel nom donne-t-on à cette licence et quelle est sa particularité ?

1 x 2 = 2 points

C'est une grande licence de restaurant.

Elle permet de ne servir des boissons qu'à l'occasion de repas principaux et comme accessoires de nourritures.

1.3 Comment peut-on se procurer une licence de 4^{ème} catégorie ? Justifier la réponse.

1 point

Il faut acheter la licence à quelqu'un qui en possède une puisque l'administration n'en délivre plus.

1.4 Dans quels cas une licence de débit de boissons n'existe plus ?

1 point

La licence de débit de boissons n'existe plus si elle n'a pas été exploitée pendant trois ans ou si une décision de justice a prononcé la fermeture définitive de débit de boissons.

1.5 Au bout de trois ans, une licence est périmée. Quels sont les deux cas qui permettent de repousser ce délai de trois ans ?

1 x 2 = 2 points

- *La liquidation judiciaire qui repousse le délai jusqu'à la clôture des opérations.*
- *En cas de fermeture provisoire prononcée par l'autorité judiciaire ou administrative, le délai est suspendu.*

1.6 Que commet une personne qui utilise une licence périmée ?

1 point

En utilisant une licence périmée, la personne commet un délit d'ouverture illicite d'un débit de boissons.

1.7 Quelles peines encourt-elle alors ?

1 x 2 = 2 points

Une amende de 3 750 € et la fermeture du débit de boissons.

DOSSIER 2 : Législation sociale

15 points

Monsieur Tronsin souhaite aussi tester vos connaissances sur le calcul des salaires. Il vous présente le bulletin de paie d'un de ses salariés, Patrice Delevoy et vous demande de répondre aux questions qui suivent.

Travail à faire :

2.1. En vous référant au bulletin de salaire (ANNEXE 1 page 13/14), compléter le tableau ci-dessous en indiquant les calculs qui ont été faits pour obtenir les résultats numérotés dans les bulles.

N° des bulles	Résultat à retrouver	Opérations effectuées pour obtenir le résultat
1	169	$39 \times 52 / 12$ 1,5 point
2	11,40	$9,50 \times 1,20$ 1,5 point
3	1 464,97	$1824,60 - 359,63$ 1,5 point
4	1 319,33	$1824,60 - 359,63 - 145,64$ 1,5 point

2.2. Concernant ce salarié, quel est le coût supporté par l'employeur pour le mois de janvier. Répondre ci-dessous.

2 points

$1824,60 + 123,80 = 1 948,40$

2.3. Quels sont les avantages en nature auxquels a droit un salarié de l'hôtellerie ?

1 point

Nourriture et logement.

2.4. Dans quel cas l'entreprise verse-t-elle des indemnités compensatrices nourriture ?

1 point

L'entreprise verse des indemnités compensatrices nourriture lorsqu'elle ne nourrit pas le salarié.

2.5. Pourquoi retire-t-on 145,64 € du montant à payer sur le bulletin de salaire ?

1 point

Le salarié a pris ses repas sur son lieu de travail. Cette somme est considérée comme avantage en nature. Les avantages en nature font partie du salaire. Ils sont ajoutés au revenu brut pour calculer les cotisations sociales puis retirés pour obtenir le net à payer.

2.6. Quelle est la période de référence pour le calcul des congés payés de 2010 ?

2 points

Du 1^{er} juin 2009 au 31 mai 2010.

BP SOMMELIER

CORRIGÉ

Durée : 2 h – Coef. 3

Épreuve E4 – Gestion appliquée

BPSOMU401003

Unité : U40

Session 2010

Page 3/7

2.7. Le salarié, Patrice Delevoy, a été embauché le 1^{er} novembre 2009. Calculer le nombre de jours de congés auxquels il peut prétendre en 2010. Justifier la réponse.

2 points

$2,5 \times 7 = 17,5$ jours ouvrables. Il a travaillé 7 mois entre le 1^{er} novembre 2009 et le 31 mai 2010.

DOSSIER 3 : Gestion analytique

14 points

Monsieur Tronsin, cherchant toujours à améliorer la rentabilité de son restaurant, consulte et analyse le tableau de bord ci-dessous.

3.1. Dans le tableau de bord page 7/14, Monsieur Tronsin a masqué certains résultats et vous demande de les retrouver. Compléter les cases du tableau de bord page 7/14 colonne « Année 2009 Montants » qui contiennent des pointillés.

$0,5 \times 4 = 2$ points

Libellés	Année 2008 Montants	%	Année 2009 Montants	%	% de la profession
Chiffre d'affaires	357 839	100	375 730	100	
Consommation de matieres premieres	114 832	32	124 870	33	30 à 35 %
Marge brute	243 007		250 860		
Charges de personnel	121 898	34	131 506	35	32 à 38 %
Marge sur coût principal (prime cost)	121 109		119 354		
Autres frais de gestion	30 412	8,5	30 448		
Résultat brut d'exploitation	90 697		88 906		
Résultat financier	- 2 135		- 547		
Résultat courant avant impôt	88 562		88 359		
Résultat exceptionnel	0		850		
Résultat de l'exercice	88 562		89 209		

3.2. Retrouver l'opération qui a été posée pour obtenir le pourcentage que représentent les consommations de matières premières et les charges de personnel de l'année 2009.

2 points

Pourcentage des consommations de matieres premieres	Pourcentage des charges de personnel
$124\,870 \times 100 / 375\,730$	$131\,506 \times 100 / 375\,730$

3.3. Monsieur Tronsin vous demande d'analyser les résultats de l'entreprise. Faire un bref commentaire sur le résultat de l'exercice, les consommations de matières premières et les charges de personnel.

3 points

- Le résultat d'exercice est un bénéfice. Il a peu augmenté depuis l'an passé. Sans le résultat exceptionnel, il serait inférieur.
- Les consommations de matières premières et les charges de personnel sont conformes aux pourcentages de la profession.
- Cependant, ces consommations de matières premières et ces charges de personnel ont augmenté sur un an passant de 32 % à 33 % pour les matières premières et de 34 % à 35 % pour les charges de personnel.

3.4. Monsieur Tronsin vous communique les informations suivantes :

Poste	Achats de 2009	Stock au 1 ^{er} janvier 2009	Stock au 31 décembre 2009
Matières premières	125 446	1 012	1 588

Retrouver le montant des consommations de matières premières de l'année 2009.

2 points

$$124\,870 = 125\,446 + 1\,012 - 1\,588$$

3.5. Dans le tableau de bord page 7/14, que représente le résultat brut d'exploitation ?

2 points

Il représente le résultat (bénéfice ou perte) réalisé grâce à l'activité du restaurant. Il ne tient pas compte des résultats financiers et exceptionnels.

Monsieur Tronsin veut intervenir sur les consommations de matières premières et sur les charges de personnel pour améliorer la rentabilité du restaurant. Trouver une mesure qui permettra de réaliser cet objectif.

1,5 x 2 = 3 points - Accepter toute réponse cohérente

Une mesure pour réduire le montant des consommations de matières premières	Une mesure pour réduire le montant des charges de personnel
<p>Réduire les quantités de matières premières utilisées. Éviter le gaspillage. Respecter la fiche technique. Utiliser des matières premières moins chères.</p>	<p>Réduire le nombre de salariés. Optimiser le temps de travail. Réduire les salaires en supprimant des primes par exemple.</p>

DOSSIER 4 : Gestion des approvisionnements

13 points

Monsieur Tronsin doit mettre à jour les fiches de stock. Il en profite pour tester vos connaissances sur les approvisionnements.

Travail à faire :

4.1. À l'aide des bons d'entrée et de sortie (ANNEXE 2 page 14/14), compléter la fiche de stock page 11/14 concernant l'article « Beaune 1^{er} cru Clos de l'Écu 2007 ».

À l'aide de vos connaissances, répondre aux questions qui suivent.

4.2. Donner deux critères qui permettent de déterminer le stock maximum.

2 points - Accepter toute réponse cohérente

- La taille de la cave.
- La durée de vie du produit.
- Les coûts de stockage.

4.3. D'après la fiche de stock, à quelle date le responsable de la cave doit-il normalement passer commande ? Justifier la réponse.

1 point

Il doit passer commande le 22 mai puisqu'il ne reste plus que 21 cartons et que le stock d'alerte a été atteint.

DOSSIER 5 : Fixation du prix de vente

7 points

Monsieur Tronsin constate que les vins se vendent actuellement moins bien. Il pense modifier les prix de vente de la carte des vins. Mais tout d'abord, il décide de calculer les coefficients appliqués sur la carte actuelle. Il vous remet le prix de vente taxes comprises du « Beaune 1^{er} cru Clos de l'Écu 2007 » et vous demande de compléter le tableau ci-dessous.

Travail à faire :

5.1 Compléter le tableau ci-dessous.

1,5 x 2 = 3 points

Vins (T.V.A. à 19,60 %)	Prix de vente T.T.C. la bouteille	Prix de vente hors taxes	Coût d'achat évalué au C.M.U.P. de la période	Coefficient (2 chiffres après la virgule)
Beaune 1 ^{er} cru Clos de l'Écu 2007	73,00 €	61,04	20,50 €	2,98

M. Tronsin veut ajouter sur la carte le « Monthélie blanc 2008 » qu'il vient d'acheter 13 € la bouteille. Il vous demande de calculer le prix de vente hors taxes et le prix de vente T.T.C. (T.V.A. 19,60 %) s'il applique un coefficient de 2,5.

5.2 Quel sera le prix de vente hors taxes du Monthélie 2008 ?

2 points

$$13 \times 2,5 = 32,50 \text{ €}$$

5.3 Quel sera le prix de vente toutes taxes comprises du Monthélie 2008 ? Arrondir à la dizaine d'euros supérieure.

2 points

$$32,50 \times 1,196 = 38,87 \text{ soit } 40 \text{ €}$$

2 points par ligne x 5 = 10 points

Référence du produit : Beaune 1^{er} cru Clos de l'Écu 2007							Stock maximum : 45			
Unité : Carton de 6 bouteilles de 75 cl							Stock d'alerte : 25			
Méthode de valorisation : C.M.U.P. (Coût moyen unitaire pondéré)										
DATES	LIBELLES	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		Qté	P.U.	Coût total	Qté	P.U.	Coût total	Qté	P.U.	Coût total
01/05	Stock initial							29	121,41	3 520,89
02/05	B.S. 25				7	121,41	849,87	22	121,41	2 671,02
16/05	B.E. 54	20	125,00	2 500,00				42	123,12	5 171,02
19/05	B.S. 27				13	123,12	1 600,56	29	123,12	3 570,48
22/05	B.S. 30				8	123,12	948,96	21	123,12	2 585,52
25/05	B.S. 35				7	123,12	861,84	14	123,12	1 723,68

BP SOMMELIER
Épreuve E4 – Gestion appliquée
Unité : U40

CORRIGÉ

Durée : 2 h – Coef. 3
BPSOMU401003
Session 2010
Page 7/7