



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.

# BREVET PROFESSIONNEL

## SOMMELIER

### ÉPREUVE E4 UNITÉ 40 GESTION APPLIQUÉE

Le dossier comporte 15 pages numérotées de 1 à 15.

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Page 1 .....       | Page de garde      |
| Page 2 .....       | Mise en situation  |
| Pages 3 à 4 .....  | Énoncé             |
| Pages 5 à 6 .....  | Annexes            |
| Pages 7 à 15 ..... | Documents à rendre |

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.  
Les documents à rendre seront agrafés ensemble avec la copie.

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.

BO 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.*

|                                  |              |              |
|----------------------------------|--------------|--------------|
| BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER   | SUJET        | BPSOMU401301 |
| Épreuve : E4 - Gestion appliquée | Session 2013 | Page 1/15    |
| Unité : U40                      | Durée : 2 h  | Coef. : 3    |
|                                  |              |              |

## « LE PIONYKOS »

Vous travaillez en tant que sommelier au Restaurant « Le Pionykos » à Toulouse, Monsieur Yves DÉGUSTEY, gérant, vous demande de participer à la gestion de son établissement.

Le restaurant est ouvert toute l'année, réalise deux services quotidiens.  
Le jour de fermeture hebdomadaire est le lundi.

Monsieur DÉGUSTEY vous communique cinq dossiers à traiter.

- Dossier 1 : Gestion des approvisionnements
- Dossier 2 : Politique des prix
- Dossier 3 : Compte de résultat et seuil de rentabilité
- Dossier 4 : Droit du travail
- Dossier 5 : Législation des boissons

Les 5 dossiers sont indépendants.

## **DOSSIER 1 : Gestion des approvisionnements**

---

Monsieur DÉGUSTEY vous demande de compléter la fiche de stock de la référence « Gaillac, Domaine Plageoles » selon la méthode du CMUP (coût moyen unitaire pondéré) après chaque entrée.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

Compléter le document 1 (à rendre avec la copie) page 7/15 en tenant compte d'un stock initial au 1<sup>er</sup> décembre de 22 bouteilles au prix unitaire de 9,60 €. Arrondir les résultats à deux décimales.

## **DOSSIER 2 : Politique des prix**

---

Monsieur DÉGUSTEY vous demande de calculer les indices de popularité des ventes de vins rouges pour le mois de décembre 2012. Il vous fournit un extrait du calendrier 2012 en ANNEXE 1 (page 5/15).

### **TRAVAIL À FAIRE :**

2.1. Compléter le tableau du document 2 (à rendre avec la copie) page 8/15 et calculer :

- l'indice de vente et l'indice de présentation (arrondir les résultats à quatre décimales).
- l'indice de popularité des ventes (arrondir les résultats à deux décimales).

2.2. Analyser les résultats et présenter vos recommandations en complétant le document 3 (à rendre avec la copie) page 9/15.

Monsieur DÉGUSTEY utilise quatre coefficients multiplicateurs pour les différents vins de la cave.

Il vous demande de calculer les nouveaux prix des vins rouges qu'il souhaite proposer à sa carte pour l'année 2013.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

2.3. Compléter le document 4 (à rendre avec la copie) page 10/15. Arrondir le prix à la carte au dixième d'euro supérieur.

## **DOSSIER 3 : Compte de résultat et seuil de rentabilité**

---

Monsieur DÉGUSTEY vous remet des données comptables en ANNEXE 2 (page 5/15).

### **TRAVAIL À FAIRE :**

3.1. Établir le compte de résultat de l'exercice 2012 sur le document 5 (à rendre avec la copie) page 11/15.

Monsieur DÉGUSTEY vous précise que :

- Le chiffre d'affaires du restaurant pour l'année 2012 s'est élevé à 337 500,00 €.
- L'ensemble des charges représente un montant de 299 316,00 €.
- Les charges variables représentent 63 % du total des charges.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

3.2. Sur le document 6 (à rendre avec la copie) page 12/15 :

- compléter le tableau d'exploitation différentiel.
- calculer le seuil de rentabilité.
- déterminer la date à laquelle il a été atteint.

## **DOSSIER 4 : Droit du travail**

---

Monsieur DÉGUSTEY vous pose des questions relatives au droit du travail. Il vous remet un courrier en ANNEXE 3 page 6/15.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

Compléter le document 7 (à rendre avec la copie) page 13/15.

## **DOSSIER 5 : Législation des boissons**

---

Monsieur DÉGUSTEY souhaite tester vos connaissances en législation des boissons.

### **TRAVAIL À FAIRE :**

Compléter le document 8 (à rendre avec la copie) pages 14/15 et 15/15.

## ANNEXE 1- Extrait du calendrier 2012

| Décembre 2012 |    |    |    |    |    |    |
|---------------|----|----|----|----|----|----|
| D             | L  | M  | M  | J  | V  | S  |
|               |    |    |    |    |    | 1  |
| 2             | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| 9             | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16            | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23            | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30            | 31 |    |    |    |    |    |

## ANNEXE 2- Extrait de la balance au 31/12/2012

|     |  | Soldes débiteurs | Soldes créditeurs |
|-----|--|------------------|-------------------|
| 706 | Chiffre d'affaires                       |                  | 337 500,00 €      |
| 601 | Achat de matières premières              | 104 807,00 €     |                   |
| 603 | Variation de stock de matières premières |                  | 755,00 €          |
| 607 | Achat de marchandises                    | 20 390,00 €      |                   |
| 606 | Énergie                                  | 12 587,00 €      |                   |
| 610 | Autres achats et charges externes        | 35 243,00 €      |                   |
| 631 | Impôts et taxes                          | 2 685,00 €       |                   |
| 621 | Charges de personnel                     | 115 800,00 €     |                   |
| 681 | Dotations aux amortissements             | 4 195,00 €       |                   |
| 661 | Intérêts payés                           | 3 524,00 €       |                   |
| 671 | Charges exceptionnelles                  | 840,00 €         |                   |

## ANNEXE 3- Courrier type

---

Toulouse, le 26 février 2012

*Mademoiselle ou Monsieur,*

*Nous avons le plaisir de vous annoncer que suite à notre entretien nous avons décidé de vous embaucher dans notre société à compter du lundi 7 mars 2012.*

*Votre lieu de travail est à l'adresse de notre établissement.*

*Vous vous conformerez aux horaires en vigueur dans l'établissement.*

*Votre rémunération mensuelle brute est fixée à 1 500 euros brut.*

*Vous bénéficierez d'un repos hebdomadaire et de jours de congés payés.*

*Une période d'essai d'un mois est prévue.*

*Nous vous signerons votre contrat de travail définitif dès votre premier jour de travail.*

*Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre établissement et vous prions de croire, Mademoiselle ou Monsieur, à l'expression de nos salutations distinguées.*

**M. Yves DEGUSTEY**  
**Gérant**  
**Restaurant « Le Pionykos »**

**DOCUMENT 1- (à compléter et à rendre avec la copie)**

**Fiche de stocks**

| Dates | Entrées |       |        | Sorties |    |        | Stocks |    |        |
|-------|---------|-------|--------|---------|----|--------|--------|----|--------|
|       | Q.      | PU    | Valeur | Q       | PU | Valeur | Q      | PU | Valeur |
| 1/12  |         |       |        |         |    |        |        |    |        |
| 4/12  |         |       |        | 10      |    |        |        |    |        |
| 6/12  |         |       |        | 8       |    |        |        |    |        |
| 8/12  | 24      | 10,00 |        |         |    |        |        |    |        |
| 15/12 |         |       |        | 6       |    |        |        |    |        |
| 18/12 |         |       |        | 11      |    |        |        |    |        |
| 23/12 | 18      | 10,85 |        |         |    |        |        |    |        |
| 29/12 |         |       |        | 14      |    |        |        |    |        |



**DOCUMENT 2- (à compléter et à rendre avec la copie)**

| Vins rouges du mois                                   | Prix de vente unitaire | Nombre de présentation | Nombre de bouteilles vendues | Chiffre d'affaires | Indice de vente | Indice de présentation | Indice de popularité |
|---|------------------------|------------------------|------------------------------|--------------------|-----------------|------------------------|----------------------|
| Buzet, Baron d'Ardeuil                                | 22,00 €                |                        | 25                           |                    |                 |                        |                      |
| Châteauneuf-du-Pape, Domaine Giraud Les Gallimardes   | 51,00 €                |                        | 17                           |                    |                 |                        |                      |
| Corbières, Romain Pauc 2008                           | 38,00 €                |                        | 18                           |                    |                 |                        |                      |
| Côtes de Saint-Mont, Chemin des Pèlerins              | 13,00 €                |                        | 37                           |                    |                 |                        |                      |
| Côte Rôtie, Les Jumelles 2005                         | 90,00 €                |                        | 6                            |                    |                 |                        |                      |
| Coteaux du Languedoc, Le clos du Lucquier 2007        | 15,00 €                |                        | 28                           |                    |                 |                        |                      |
| Coteaux du Languedoc Pic-Saint-Loup, Domaine Renardet | 20,00 €                |                        | 23                           |                    |                 |                        |                      |
| Fronton, Château Plaisance                            | 12,00 €                |                        | 35                           |                    |                 |                        |                      |
| Hermitage, La Petite Chapelle 2005                    | 80,00 €                |                        | 8                            |                    |                 |                        |                      |
| Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2004              | 100,00 €               |                        | 2                            |                    |                 |                        |                      |
| Saint-Joseph, Le Grand Pompée 2008                    | 32,00 €                |                        | 21                           |                    |                 |                        |                      |
| Vacqueyras, Les Cyprès 2008                           | 25,00 €                |                        | 23                           |                    |                 |                        |                      |
|   | <b>TOTAUX</b>          |                        | <b>243</b>                   |                    |                 |                        |                      |

**DOCUMENT 3- (à compléter et à rendre avec la copie)**

---

**Recommandations suite aux calculs des indices de popularité  
pour les vins rouges**

| Vins populaires | Vins à surveiller | Vins à supprimer |
|-----------------|-------------------|------------------|
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |
|                 |                   |                  |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

**DOCUMENT 4- (à compléter et à rendre avec la copie)****Nouveaux prix des vins rouges pour l'année 2013**

| Nom du Vin  | Prix d'achat HT | Coefficient multiplicateur | Prix de vente HT avant arrondi | Montant de la TVA | Prix de vente TTC avant arrondi | Prix à la carte |
|---|-----------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------|
| Côtes du Rhône,<br>M. Chapoutier<br>"Belleruche" 2009                     | 3,90 €          | 4                          |                                |                   |                                 |                 |
| Côtes de Brouilly,<br>JC Pivot  | 2,70 €          | 4                          |                                |                   |                                 |                 |
| Coteaux du<br>Languedoc,<br>Château Puech<br>Haut, Tête de<br>Bélier 2000 | 37,20 €         | 2                          |                                |                   |                                 |                 |
| Madiran,<br>Château Montus  | 30,60 €         | 2                          |                                |                   |                                 |                 |
| Cabardès,<br>Font Juvenal 2004  | 9,90 €          | 3                          |                                |                   |                                 |                 |
| Corbières,<br>La Voulte<br>Gasparets, Cuvée<br>Réserve                    | 7,50 €          | 3                          |                                |                   |                                 |                 |
| Madiran,<br>Maestria  | 1,70 €          | 5                          |                                |                   |                                 |                 |
| Fronton,<br>Château Cransac   | 1,60 €          | 5                          |                                |                   |                                 |                 |



**DOCUMENT 6- (à compléter et à rendre avec la copie)**

**Tableau d'exploitation différentiel au 31 décembre 2012**

|                          | Montant | % |
|--------------------------|---------|---|
| Chiffre d'affaires       |         |   |
| Charges variables        |         |   |
| Marge sur coût variables |         |   |
| Charges fixes            |         |   |
| Résultat                 |         |   |

**Détail du calcul de seuil de rentabilité**

.....

.....

.....

.....

.....

**Détail du calcul de la date à laquelle le seuil de rentabilité est atteint**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**DOCUMENT 7- (à compléter et à rendre avec la copie)**

---

**4.1. Quelles sont la nature et la durée du contrat qu'évoque le courrier reçu présenté en annexe 3 ? Justifier les réponses.**

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

**4.2. Préciser l'intérêt de la période d'essai pour les deux parties.**

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

**4.3. Quel est le tribunal compétent en cas de litige entre un salarié et un employeur ?**

.....  
.....

**4.4. Rappeler les règles générales en matière de congés payés (durée annuelle, durée mensuelle, période de référence, période de prise de congés).**

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

**4.5. Quels sont les trois documents obligatoires que doit vous remettre Monsieur DÉGUSTEY en cas de rupture de votre contrat de travail ?**

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

## DOCUMENT 8- (à compléter et à rendre avec la copie)

5.1. Citer les administrations chargées d'appliquer la réglementation sur les vins et spiritueux et les ministères qui s'y rattachent.

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

5.2. Quelle est la date de début de commercialisation des vins suivants ?

|                 |  |
|-----------------|--|
| Vin IGP         |  |
| Vin AOC         |  |
| Vin primeur AOC |  |

5.3. Compléter le tableau ci-dessous.

| Boisson              | Aucune licence           | Licence II               | Licence III              | Licence IV               |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Muscat de Rivesaltes | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Jus de tomate        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vin                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bière                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Rhum                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Liqueur de framboise | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pastis               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**DOCUMENT 8 (suite) - (à compléter et à rendre avec la copie)**

---

**5.4. Qu'est ce qu'une « zone protégée » ?**

.....

.....

.....

.....

**5.5. Citer quatre exemples de zone protégée.**

- ..... • .....
- ..... • .....

**5.6. Quelles sont les marques fiscales obligatoirement apposées sur une capsule congé ?**

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCIREN