

CORRIGE

LEGISLATION (40 POINTS)

1) Citez les huit édifices ou établissements situés en zone protégée : (8 points)

- édifices consacrés à un culte quelconque
- cimetières
- établissements de santé, retraite, dispensaires, cures, soins comportant des hospitalisations
- établissements d'instruction publique ou privé, centre de formation, de loisirs
- stades, piscines, terrains de sport
- établissement pénitentiaire
- casernes, tous bâtiments militaires
- bâtiments affectés au fonctionnement des entreprises publiques de transport

2) Pour la rédaction d'une carte de bar, on doit respecter certaines obligations. Citez en sept : (7 points)

- annonce de toutes les boissons servies
- la contenance
- les prix en €
- adresse de l'établissement
- mention « prix net »
- horaires
- service compris ou non

3) Quels groupes de boissons peuvent être servis avec la petite licence de restaurant ? (1 point)

GROUPES 1 ET 2

4) Un restaurateur qui souhaite s'agrandir doit-il demander une nouvelle licence ? (1 point)

NON

5) Quelle est l'obligation imposée à un débit de boissons (licence IV) désirant s'installer à proximité d'un établissement protégé ? (1 point)

(Distance limite d'installation du débit de boisson aux édifices protégés)

6) Citez les sept catégories de boissons non alcoolisées qui doivent être présentées à la vue de la clientèle (pas de marque commerciales) (7 points : 1 pt par réponse)

Rappel : l'étalage est de dix bouteilles.

- Jus de fruits, jus de légumes
- Sirops
- Boissons au jus de fruits gazéifiés
- Eaux ordinaires gazéifiées ou non
- Sodas
- Eaux minérales gazeuses ou non
- Limonade

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 10 / 15

CORRIGE

7) Citez pour chacune des boissons suivantes le groupe auquel elle appartient : (10 points)

BOISSONS	GROUPE
Spiritueux anisés	5
Bière	2
Jus d'abricot	1
Whisky de malt	5
Porto rouge	3
Quinquina	3
Rhum	4
Cognac	4
Crème de cassis	2
VDN	2

8) Donnez les heures limites d'ouverture (sans dérogation) des établissements suivants : (2 points)

DEBITS DE BOISSONS	HORAIRES
De catégorie 1	De 4 h du matin à 21 h
De catégories 2, 3, 4	De 4 h du matin à 1h30

9) Quelles sont les boissons interdites en France sauf celles en vue d'exportation : (3 points)

- Les boissons apéritives à base de vins titrant plus de 18° d'alcool acquis
- Les spiritueux anisés titrant plus de 45° d'alcool
- Les bitters, gentianes, amers goudrons et tous les autres produits similaires d'une teneur en sucre inférieure à 200 g par litre et titrant plus de 30° d'alcool.

CORRIGE

GESTION APPLIQUEE – COMMUNICATION (20 POINTS)

Vous assistez le responsable du Bar : « Le Brittany » à Saint-Malo.
Les prix « carte » sont affichés T.T.C.S.C. , taux de service : 10 % du PVHT.
Divers travaux vous sont confiés :

1- Fiche de stocks (Annexe 1 et 2) (4 points)

A l'aide des bordereaux de l'annexe 1, complétez la fiche de stock : Champagne GOSSET (annexe 2) en utilisant la méthode du coût moyen unitaire pondéré calculé après chaque entrée (CMUP) ; le calcul s'effectuera avec 2 décimales en respectant les règles de l'arrondi.

2- Prix « carte » d'une bouteille de Champagne (5 points)

Le 17/07 un client commande une bouteille de Champagne GOSSET.
Sachant que le ratio coût matière est de 35 % quel sera le PVTTC SC arrondi à la dizaine d'euros supérieur. Le calcul devra figurer sur la feuille (voir annexe 2).

3 – Le cocktail « Barbotage » sera prochainement mis en vente (7 points)

Complétez la fiche technique (annexe 3) permettant la détermination du PVTTC SC .
Arrondissez les chiffres à deux décimales après la virgule.

4 – La direction de l'hôtel n'est pas satisfaite de son chiffre d'affaires pour la 1^{ère} quinzaine de juillet. (4 points)

Elle vous demande, compte tenu de sa localisation et de la période, quatre actions à envisager pour développer ses ventes.

- **publicité dans les journaux locaux**
- **site internet de la ville**
- **distribution de prospectus sur la plage, accompagnée de réduction**
- **affichage dans les écoles de voile**
- **soirées à thème...**
-

accepter toute réponse logique

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 12 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1

Bon d'entrée N° 110	
Date : 12/07/2005	Code article :
Désignation : Champagne Gosset	Quantité : 100 Prix unitaire : 30 euros

Bon d'entrée N° 112	
Date : 14/07/05	Code article :
Désignation : Champagne Mercier	Quantité : 25 Prix unitaire : 22 Euros

Bon de Sortie N° 60	
Date : 16/07/2005	Code article :
Désignation : Champagne Gosset	Quantité : 20 Prix unitaire :

CORRIGE

ANNEXE 2

Fiche de stock : Champagne GOSSET

Dates	libellés	Entrées			Sorties			Stocks			
		quantité	P.U	montant	quantité	P.U	montant	quantité	P.U	montant	
01/07								60	27,50	1650	
04/07	B.E N° 100	120	28	3360				180	27,83	5010	
07/07	B.S N° 52				50	27,83	1391,50	130	27,83	3618,50	
10/07	B.S N° 55				70	27,83	1948,10	60	27,83	1670,40	
12/07	B.E N° 110	100	30	3000				160	29,19	4670,40	2 points
16/07	B.S N°60				20	29,19	586,40	140	29,19	4086,60	2 points

Calcul du prix de vente «carte » d'une bouteille de Champagne Gosset

$$\text{PVHT} : 29,19 \times 100/35 = 83,40 \text{ € (2 pts)}$$

0.5 pt

Service : 8,34 € (1 pt)

PVHT SC : 91,74 € (0.5 pt)

TVA 19,6 % : 17,98 € (0.5 pt)

PVTTC SC : 109,72 € (0.5 pt)

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 14 / 15

CORRIGE

ANNEXE 3

Fiche Technique de Bar						Numéro 10		
Nom du cocktail : « Barbotage »			Mode d'élaboration : Au Shaker			Type : Fancy drink		
Volume : 12 cl			Verre : flûte à champagne			Catégorie : Long Drink		
						Goût : doux		
						Couleur : orange		
Liquide	Proportion	conditionnement	Coût Achat HT	Coût / cl HT	Dose en cl	Coût HT	Coût unitaire HT	
Jus de citron	2 cl	100 cl	2,60	0,026	2	0,052	Nombre de cocktails réalisés	01
Sirop de grenadine	2 cl	75 cl	3	0,04	2	0,08		
Jus d'orange	4 cl	70 cl	1,80	0,026	4	0,10		
Champagne	5 cl	75 cl	28	0,373	5	1,87	Total coût	2,10
Sous – total Coût Liquides							Coefficient multiplicateur	5
							Prix de vente HT	10,50
							Service 10 %	1,05
							PVHT SC	11,55
							TVA 19,6 %	2,26
							Prix de vente TTC service compris	13,81

4 pts
(4 x 1 pt)

0.5 pt

0.5 pt

0.5 pt

0.5 pt

0.5 pt

0.5pt

MC EMPLOYE BARMAN	Code : 5233404	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle	Durée : 3 h00	Coefficient : 10	Page 15 / 15