

Session 2011	Code : 450 334 03	Page : 1/11
EXAMEN : BP barman		Durée : 2 h
Epreuve : E3 – Gestion appliquée		Coefficient : 3

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

- Sujet -

LE BAR DE L'HERMYONE
LA CORDERIE ROYALE
AVENUE DU CHAMPS DE MARS
17400 ROCHEFORT
RCS LA ROCHELLE B 145 623 689
SARL AU CAPITAL DE 15000 EUROS
TELEPHONE: 05-46-20-10-07

SITUATION PROFESSIONNELLE :

Employé(e) en qualité de barman dans cet établissement, Monsieur LOUBAT, le gérant du bar souhaite pour cette année 2011 améliorer la gestion de son entreprise et plus particulièrement mieux maîtriser ses coûts, restaurer une marge commerciale et une rentabilité bien décevantes en 2010. Pour cela, il vous confie trois dossiers indépendants à traiter mais dans un souci d'une meilleure maîtrise du sujet, il est préférable de les réaliser dans l'ordre indiqué.

DOSSIER1 : Contrôle de la gestion des stocks / 20 points

DOSSIER 2 : Contrôle des coûts, des consommations et de la marge / 22 points

DOSSIER3 : Préparation du bilan 2011 / 18 points

Aucun document n'est autorisé
L'usage de la calculatrice est autorisé

DOSSIER 1 : CONTRÔLE DE LA GESTION DES STOCKS

Monsieur LOUBAT vous a demandé de réaliser un inventaire physique du champagne brut tradition : BAYET-JOYON 2009, référence : BAJO en bouteille de 75 cl.

Vous avez compté 45 bouteilles de cet article. Monsieur LOUBAT, trop occupé par la préparation d'une manifestation dans son bar réunissant les corps de métiers qui participent à la reproduction de la frégate : L'HERMIONE a négligé la tenue des stocks et il vous confie la mise à jour de la fiche de stock de ce champagne. La méthode de valorisation des sorties de stocks est celle du coût unitaire moyen pondéré (CUMP) après chaque entrée et l'unité retenue est la bouteille de 75 cl. Après avoir établi la fiche de stock le 15 juin, vous constatez une différence entre l'inventaire physique et la fiche de stock et vous devez rédiger une courte note à monsieur LOUBAT lui expliquant la situation et lui précisant deux causes possibles de cette erreur et deux suggestions pour y remédier.

PREMIER TRAVAIL : Compléter la fiche de stock (ANNEXE 1) en vous aidant de l'état récapitulatif des livraisons (DOCUMENT 1) et de la fiche de consommations de la première quinzaine de juin (DOCUMENT 2).

DEUXIEME TRAVAIL : Rédiger la note à Monsieur LOUBAT en complétant l'annexe 2.

**DOCUMENT 1 : ETAT RECAPITULATIF DES LIVRAISONS DU 01 AU 15 JUIN 2011
CHAMPAGNE BRUT TRADITION : BAYET-JOYON**

DATES	REFERENCE DES ARTICLES	QUANTITES	COÛT D'ACHAT UNITAIRE HORS TAXE
03/06/2010	BAJO 09	24	12.10
08/06/2010	BAJO 09	12	12.50
12/06/2010	SASO 09	36	13.80
15/06/2010	BAJO 09	36	13.00

DOCUMENT 2 : FICHE DE CONSOMMATION DU CHAMPAGNE BRUT TRADITION BAYET-JOYON 2009, PREMIERE QUINZAINE DE JUIN 2011

DATES	QUANTITES SORTIES
02/06/2011	15
05/06/2011	08
11/06/2011	12
13/06/2011	26

ANNEXE 1

FICHE DE STOCK									
REFERENCE: BAJO 2009 :				CHAMPAGNE BAYET-JOYON					
METHODE : COÛT UNITAIRE MOYEN PONDERE APRES CHAQUE ENTREE									
UNITE : LA BOUTEILLE DE 75 CL									
DATES	ENTREES			SORTIES			STOCK		
	QUANTITES	PRIX UNITAIRE	VALEURS	QUANTITES	PRIX UNITAIRE	VALEURS	QUANTITES	PRIX UNITAIRE	VALEURS
01 : 06							36	12.00	432.00

ANNEXE 2

<p><u>1- EXPLICATION DE LA SITUATION.</u></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><u>2- DEUX CAUSES DE L'ECART.</u></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><u>3- DEUX SUGGESTIONS POUR UNE MEILLEURE GESTION DES STOCKS.</u></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

DOSSIER 2 : CONTRÔLE DES COÛTS ET DE LA MARGE

Le 15 juin 2010, Mr LOUBAT vous confie la réalisation du cocktail réunissant les architectes et les corps de métiers qui construisent à l'identique la frégate HERMIONE.

Cette manifestation doit rassembler environ 350 personnes. Vous proposez deux cocktails à base de champagne : L'HERMYONE ROYAL et L'HERMYONE AMIRAL.

Vous complétez les fiches techniques de ces deux cocktails, vous calculez ensuite le ratio coût matière, les consommations bar et vous déterminez la marge réalisée pour cette manifestation.

Pour cela, vous disposez du tableau du nombre de cocktails vendus dans le document 3.

DOCUMENT 3

NOM DU COCKTAIL	NOMBRE DE COCKTAILS VENDUS	PRIX DE VENTE UNITAIRE TTC
HERMYONE ROYAL	190	13.00
HERMYONE AMIRAL	170	10.00

PREMIER TRAVAIL :

Compléter les fiches techniques des deux cocktails présentés dans les ANNEXES 3 et 4

DEUXIEME TRAVAIL :

Etablir le tableau des consommations bar pour cette manifestation (ANNEXE 5)

TROISIEME TRAVAIL :

Présenter le calcul de la marge réalisée dans le tableau ANNEXE 6

ANNEXE 3**FICHE TECHNIQUE : COCKTAIL HERMYONE ROYAL**

PRODUITS	UNITE	QUANTITES	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT
Sirop de fraise	Litre	2.5 cl	1.30	
Cointreau	70 cl	3 cl	8.50	
Liqueur de pêche	70 cl	2 cl	6.00	
Champagne Bayet-Joyon	75 cl	6 cl	12.80	
Coût matière HT denrées				
Décoration 10 %				
Coût matière total				
Coefficient multiplicateur				6
Prix de vente théorique HT				
TVA 19.6 %				
Prix de vente théorique TTC				
Prix de vente TTC client				13.00

RATIO COÛT MATIERE : (en % par rapport au prix de vente HT)

.....

.....

ANNEXE 4

FICHE TECHNIQUE : COCKTAIL HERMYONE AMIRAL

PRODUITS	UNITE	QUANTITES	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT
Cognac	70 cl	3 cl	10.50	
Jus d'orange	Le litre	2.5 cl	1.90	
Champagne Bayet-Joyon	75 cl	6 cl	12.80	
Coût matière HT denrées				
Décoration 10 %				
Coût matière total				
Coefficient multiplicateur				5
Prix de vente théorique HT				
TVA 19.6 %				
Prix de vente théorique TTC				
Prix de vente TTC client				10.00

RATIO COÛT MATIERE : (en % par rapport au prix de vente HT)

.....

ANNEXE 5

TABLEAU DES CONSOMMATIONS BAR

MATIERES	CONDITION- NEMENT	COUT D'ACHAT HT (€)	QUANTITES SORTIES (*)	QUANTITES SORTIES ARRONDIES A L'UNITE SUPERIEURE	MONTANT DES CONSOMMATIONS REELLES
COINTREAU	70 cl				
COGNAC	70 cl				
CHAMPAGNE	75 cl				
LIQUEUR DE PECHE	70 cl				
SIROP DE FRAISE	100 cl				
JUS D'ORANGE	100 cl				
TOTAL					

(*) **CALCUL DES QUANTITES SORTIES :**

COINTREAU :

COGNAC :

CHAMPAGNE :

LIQUEUR DE PÊCHE :

SIROP DE FRAISE :

JUS D'ORANGE :

ANNEXE 6

TABLEAU DE LA MARGE BRUTE

ELEMENTS	MONTANT TTC	MONTANT HT
CHIFFRE D'AFFAIRES HERMYONE ROYAL	-----	-----
CHIFFRE D'AFFAIRES HERMYONE AMIRAL	-----	-----
TOTAL CHIFFRE D'AFFAIRES HT		-----
CONSOMMATIONS BAR		-----
MARGE BRUTE		-----

DETAILS DES CALCULS :

- Chiffre d'affaires HT : HERMYONE ROYAL :

.....

- Chiffre d'affaires HT : HERMYONE AMIRAL :

.....

DOSSIER 3 : PREPARATION DU BILAN 2010

Monsieur LOUBAT vous remet un extrait de la Balance des comptes du bar au 30/06/11.(document 4) et il vous demande d'établir le bilan en vous aidant de la balance des comptes et de vos connaissances.

NB : L'exercice comptable commence le 1^{er} Juillet de chaque année pour se terminer le 30 juin de l'année suivante.

PREMIER TRAVAIL : Présenter le Bilan au 30/06/2011 en annexe 7

DEUXIEME TRAVAIL : Répondre aux questions sur le Bilan dans l'annexe 8.

DOCUMENT 4 : EXTRAIT DE LA BALANCE AU 30/06/2011

N°DES°COMPTES	NOMS DES COMPTES	SOLDES DEBITEURS	SOLDES CREDITEURS
101	Capital		193 600
120	Résultat de l'exercice (bénéfice)		50 000
164	Emprunts auprès des établissements de crédit		70 000
205	Licences	15 000	
207	Fonds commercial	200 000	
215	Installations techniques, matériels et outillages industriels	41 000	
2171	Mobilier professionnel	38 000	
2182	Matériel de transport	25 000	
2183	Matériel informatique	13 600	
371	Stock de produits alimentaires	23 340	
401	Fournisseurs de biens		13 200
404	Fournisseurs d'immobilisations		42 400
411	Clients	1 550	
444	Etat, taxes sur le chiffre d'affaires		5 000
512	Banque	15 410	
530	Caisse	1 300	
TOTAUX			

ANNEXE 8 QUESTIONS SUR LE BILAN

<u>QUESTIONS</u>	<u>ELEMENTS DE REPONSES</u>
Indiquer ce que représente la valeur du poste clients.
Préciser comment le résultat de l'exercice à-t-il été obtenu.
Citer l'impôt dû par le bar pour le poste de passif : ETAT, Taxes sur le chiffre d'affaires.
Indiquer ce que représente le Bilan pour une entreprise.