



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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Le sujet se compose de 16 pages numérotées de 1/16 à 16/16.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet

Calculatrice autorisée, conformément à la circulaire 99-186 du 16 novembre 1999.

LE SUJET EST À RENDRE DANS SONS INTÉGRALITÉ

SUJET

	Barème	Points
1 ^{ère} partie :	9	
2 ^{ème} partie :	16	
3 ^{ème} partie :	21,5	
4 ^{ème} partie :	13,5	
TOTAL	60	
NOTE	20	

L'usage du plan comptable hôtelier est autorisé.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 1 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE :

HÔTEL RESTAURANT BAR : LA MONNAIE

15 AVENUE MARILLAC
17022 LA ROCHELLE
05 46 20 44 10

www.lamonnaie.fr

SARL AU CAPITAL DE 350 000 EUROS
RCS LA ROCHELLE B 187 561 258

BANQUE : CREDIT MUTUEL, AGENCE LES MINIMES LA
ROCHELLE

OUVERTURE : TOUS LES JOURS SAUF DIMANCHE SOIR ET
LUNDI

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

L'hôtel, restaurant, bar : LA MONNAIE a été récemment racheté par des particuliers : M et Mme LANGLOIS et vous êtes embauché (e) en qualité de chef barman dans cet établissement.

Les nouveaux propriétaires veulent dynamiser la partie Bar et attirer une nouvelle clientèle en créant un concept de bar d'ambiance avec des soirées musicales tout en faisant la promotion de produits.

Pour le mois de juin, chaque vendredi soir un thème musical est associé à la vente des produits suivants :

- Soirée musicale « Blues et Country » autour des produits du Cognac.
- Soirée musicale « Salsa, Latino » autour des produits Martini et Porto.
- Soirée musicale « Légendes Celtiques » autour des produits de whisky.
- Soirée musicale « Années 80 » autour des produits du Champagne.

Soucieux d'une gestion rigoureuse de son entreprise, ils vous sollicitent pour réaliser plusieurs activités de gestion et législation afin de restaurer une marge bénéficiaire suffisante et d'accroître la notoriété de leur établissement.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 2 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : La création de l'entreprise et les conditions d'exploitation du bar.

M LANGLOIS souhaite être en règle avec la législation sur les bars et il vous demande d'analyser les documentations relatives à la création de l'entreprise et aux conditions d'exploitation d'un bar.

TRAVAIL À FAIRE :

À partir de vos connaissances et des **Annexes 1 et 2**, complétez le **Document A**.

2^{ème} partie : Contrôle de la gestion des stocks.

Pendant son activité, l'ancien propriétaire s'en remettait aux salariés pour le suivi des entrées et sorties des produits du bar. M LANGLOIS a décidé de vous laisser la responsabilité de la gestion des stocks. Vous opérez quelques vérifications et à la fin du mois, vous constatez que la fiche de stock : CHAMPAGNE BILLECART- SALOMON BRUT 2010, référence CHBSB 2010 n'a pas été mise à jour et l'inventaire physique fait apparaître un stock de 14 bouteilles. Il vous demande de compléter la fiche de stock, de justifier vos calculs pour les entrées et de donner votre avis sur la gestion des stocks.

TRAVAIL À FAIRE

À partir de vos connaissances et des **Annexe 3 et 4**, complétez les **Documents B et C**.
Les calculs seront effectués avec deux chiffres après la virgule.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 3 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Le contrôle des recettes.

A la fin du mois de juin, vous êtes chargé (e) de calculer les recettes des produits du bar servis lors des soirées musicales. Pour cela vous disposez en Annexe 5 d'un tableau récapitulatif des sorties de produits et vous devez chiffrer le montant des consommations, des recettes de la marge réalisée et compléter le tableau de bord de gestion pour le mois de juin.

TRAVAIL À FAIRE

À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 5**, complétez les **Documents D. et E.**

4^{ème} partie : Le contrôle du coût matière et l'analyse de la carte de bar.

Vous souhaitez calculer le ratio matière d'un nouveau cocktail avec alcool et vous désirez contrôler la politique des prix de la carte des alcools en vérifiant l'ouverture de la gamme, la dispersion des prix et l'indice réponse-prix.

TRAVAIL À FAIRE

À partir de vos connaissances et de l'**Annexe 6**, compléter les **Documents F et G.**

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 4 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 : Avis de constitution de l'hôtel, restaurant, bar : LA MONNAIE.

CABINET CASALS, Notaires associés, 41 rue Gambetta 17000 LA ROCHELLE. TEL : 05 46 10 25 34

Suivant acte sous seing privé en date du 05 avril 2011 reçu par maître Olivier CASALS, il a été constitué une société ayant les caractéristiques suivantes :

-FORME : SARL

-OBJET : l'exploitation de tous fonds de commerce d'hôtellerie, restaurant, bar.

-DENOMINATION : LA MONNAIE.

-SIEGE SOCIAL : 15 Avenue Marillac 17022 LA ROCHELLE

-DUREE : 99 ans à compter de son immatriculation au RCS.

-CAPITAL : 35 000 euros

-GERANCE : M LANGLOIS, demeurant 4 Place de l'Eglise 17410 AYTRE

La société sera immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de LA ROCHELLE.
Pour insertion, Olivier CASALS.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 5 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Les conditions d'exploitation d'un bar.

Obtenez votre permis d'exploitation pour l'ouverture d'un débit de boissons
Article mis à jour le 10-05-2011

Pour pouvoir ouvrir ou reprendre un débit de boissons (restaurant, bar, café, brasserie...), le futur exploitant doit être titulaire d'un permis d'exploitation qui est délivré à l'issue d'une formation obligatoire.

A qui s'adresse la formation « Permis d'exploitation » ?

La loi impose à toutes les personnes qui souhaitent ouvrir ou reprendre un débit de boissons à consommer sur place de 2ème, 3ème ou 4ème catégorie (restaurant, bar, café...) qu'elles suivent une formation spécifique.

Cette formation donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation nécessaire pour déclarer par la suite l'activité au registre du commerce et des sociétés.
Ce titre est valable 10 ans.

A noter : sont également concernés les exploitants d'établissements pourvus de la petite licence restaurant ou de la licence restaurant.

Quels sont les objectifs de la formation « Permis d'exploitation » ?

La formation « Permis d'exploitation » vise à informer l'exploitant sur ses droits et obligations en la matière et à le sensibiliser sur les enjeux de santé publique attachés à ce type d'établissement. Les enseignements doivent ainsi lui permettre d'avoir, à l'issue du stage, des connaissances sur :

- les dispositions du Code de la santé publique relatives à la prévention et à la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ;
- les réglementations sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit et la discrimination ;
- les principes généraux de la responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales.

Cette formation ne peut être dispensée que par des organismes agréés par arrêté ministériel.

Quelle est la durée de la formation « Permis d'exploitation » ?

La formation est d'une durée minimale de 20 heures réparties sur au moins 3 jours.

Elle est réduite à 6 heures pour les personnes justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins 10 ans dans le domaine.

<http://www.entreprises.cci.fr/web/creation/permis-d-exploitation-debit-de-boissons>

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 6 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 : État récapitulatif des bons d'entrées et de sorties de la référence CHAMPAGNE BILLECART-SALOMON BRUT 2010

Le 08/06/2012 BON D'ENTRÉE N°130 QUANTITÉS : ----- PRIX UNITAIRE D'ACHAT : -----	Le 10/06/2012 BON DE SORTIE N°39 QUANTITÉS : 06	Le 03/06/2012 BON DE SORTIE N°28 QUANTITÉS : 03
LE 25/06/2012 BON DE SORTIE N°65 QUANTITÉS : 06	LE 15/06/2012 BON DE SORTIE N°51 QUANTITÉS : 5	LE 30/06/2012 BON D'ENTRÉE N°131 QUANTITÉS : ----- PRIX UNITAIRE D'ACHAT : -----

ANNEXE 4 : Extraits des factures reçues.

FACTURE N°435	Le 08/06/2012	FACTURE N°68	Le 30/06/2012
Bouteilles champagne Billecart-Salomon Brut 2010 12 bout à 23.00 € Remise 5 %	276.00 13.80	Bouteilles champagne Billecart-Salomon Brut 2010 16 bout à 23.40 € Remise 5 %	374.40 18.72
NET COMMERCIAL HT TVA à 19.6 %	262.20	NET COMMERCIAL HT FRAIS DE PORT	355.68 16.00
NET A PAYER	51.39	MONTANT HT TVA à 19.6 %	371.68
	313.59	NET A PAYER	72.85 444.53

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 7 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5 : État récapitulatif des stocks de produits bar pour le mois de juin 2012.

PRODUITS	STOCK INITIAL	ENTRÉES	STOCK FINAL
Champagne Billecart-Salomon brut	8	28	14
Champagne Moët & Chandon brut	14	48	36
Champagne Mumm Cordon rouge brut	12	18	14
Whisky Johnny Walker Blue Label	6	12	9
Whisky Jack Daniel's	4	18	10
Whisky Four Roses	12	24	15
Martini Blanc	6	24	18
Martini Rouge	8	36	12
Porto Rouge Ramos Pinto Réserve	6	24	10
Porto Sanderman 2005	12	12	8
Jus d'orange Granini	24	24	16
Jus d'abricot Granini	12	36	26

Informations complémentaires :

Le bar applique un coefficient multiplicateur moyen de 4 à partir du coût unitaire d'achat HT pour les alcools et de 5 pour les boissons non alcoolisées.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 8 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6 : Tableau des ventes de cocktails avec alcools pour le mois de juin 2012.

COCKTAILS	PRIX DE VENTE TTC	QUANTITÉS VENDUES	CHIFFRE D'AFFAIRES TTC
<i>L'AMIRAL COOK DE LA MONNAIE</i>	11.50	30	345.00
<i>LE MAGELLAN/ MARGARITA</i>	12.90	18	232.20
<i>LE VASCO/ BACARDI</i>	14.00	14	196.00
<i>LE PIRATE DES CARAÏBES / DRY MELODY</i>	15.00	25	375.00
<i>LE CHRISTOPHE COLOMB/ TÉQUILA</i>	10.50	30	315.00
<i>LE JACQUES CARTIER / VODKA COLLINN'S</i>	9.00	20	180.00
<i>LE MARCO POLO / PLANTER'S PUNCH</i>	12.00	23	276.00
TOTAUX	84.90	160	1919.20

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 9 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT A : le statut juridique de l'hôtel, restaurant, bar et les conditions d'exploitation.

1- Vous avez été sensibilisé par M. LANGLOIS sur la création de l'entreprise et vous devez lui indiquer les principales caractéristiques de sa société :

2- Indiquez l'obligation citée dans l'annexe 1 que tout commerçant doit effectuer lors de la création d'un commerce :

3 Citez trois affichages qui doivent être obligatoirement placés dans le bar.

-
-
-

4- Énoncez les objectifs poursuivis avec la mise en œuvre du permis d'exploitation

-
-
-

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 10 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT B : Fiche de stock

FICHE DE STOCK

RÉFÉRENCE : CHAMPAGNE BILLECART SALOMON BRUT 2010

MÉTHODE : COÛT UNITAIRE MOYEN PONDÉRÉ APRES CHAQUE ENTRÉE

UNITÉ : LA BOUTEILLE DE 75 CL

**STOCK MAXIMUM : 20
STOCK MINIMUM : 04**

DATES	ENTREES			SORTIES			STOCK		
	QUANTITES	PRIX UNITAIRE	VALEURS	QUANTITES	PRIX UNITAIRE	VALEURS	QUANTITES	PRIX UNITAIRE	VALEURS
01 /06							8	21.60	172.80

Justification des calculs du P.U. d'achat H.T. pour les entrées du :

- 08/06/2012 :

- 28/06/2012 :

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 11 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT C : Votre avis sur la gestion des stocks.

-

-

-

-

-

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 12 / 16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT D : Tableau du chiffre d'affaires et de la marge.

PRODUITS	Coût d'achat Unitaire HT	Quantités sorties de bouteilles.	Coût d'achat total HT	Chiffre d'affaires HT	Marge Bénéficiaire
Champagne Billecart-Saloman brut	22.50			1980,00	
Champagne Moët & Chandon brut	20.50			2132,00	
Champagne Mumm Cordon rouge brut	19.30			1235,20	
Whisky Johnny Walker Blue Label	20.90			752,40	
Whisky Jack Daniel's	30.10			1444,80	
Whisky Four Roses	24.50			2058,00	
Martini Blanc	12.30			590,40	
Martini Rouge	13.50			1728,00	
Porto Rouge Ramos Pinto Réserve	15.70			1256,00	
Porto Sanderman 2005	18.50			1184,00	
Jus d'orange Granini	0.90			144,00	
Jus d'abricot Granini	1.25			137,50	
TOTAL					

Justifiez par le calcul le montant de la marge bénéficiaire de la ligne Champagne Billecart-Salomon
Brut

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT E : Tableau de bord de gestion de l'activité bar pour le mois de juin.

POSTES	MONTANT EN EUROS	JUIN 2012 (en % du chiffre d'affaires)	JUIN 2011 (en % du chiffre d'affaires)	Évolution en %
CHIFFRE D'AFFAIRES HT BAR	60450.00	100 %	100 % 48900.00	
COÛT D'ACHAT DES BOISSONS VENDUES	18864.00	_____	33 %	- 2 %
MARGE BRUTE	_____	69 %	67 %	_____
CHARGES DE PERSONNEL	20246.00	33 %	33 %	
MARGE SUR COÛT PRINCIPAL	_____	_____	34 %	_____
FRAIS GÉNÉRAUX, COÛT D'OCCUPATION (LOYERS, REDEVANCES DE CRÉDIT BAIL)	6140.00	10 %	12 %	- 2 %
RÉSULTAT COURANT	_____	_____	22 %	_____

Le Chef Barman peut-il annoncer à M LANGLOIS un meilleur résultat avec la mise en œuvre des soirées musicales pendant le mois de juin ? Justifiez votre réponse.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT F : Fiche technique : l'amiral Cook de la monnaie.

PRODUITS	UNITE	QUANTITES	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT
Cognac	70cl	3cl	12.30	
Jus d'orange	Le litre	2.5cl	1.80	
Champagne Mumm Cordon Rouge brut	75cl	6cl	19.30	
		Coût matière HT denrées		
		Décoration 10%		
		Coût matière total		
		Coefficient multiplicateur	4	
		Prix de vente théorique HT		
		TVA 19.6%		
		Prix de vente théorique TTC		
		Prix de vente TTC client	11.50	

Calculez le ratio matière qui résulte de cette fiche technique :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT G : La politique des prix, la vérification des principes d'Omnes de la carte des cocktails avec alcools.

	VÉRIFICATION DU PRINCIPE.	COMMENTAIRE
L'OUVERTURE DE LA GAMME.		
LA DISPERSION DES PRIX.		
L'INDICE RÉPONSE PRIX	<u>PMD</u> : <u>PMO</u> : <u>INDICE RÉPONSE PRIX</u> :	

Prix moyen demandé (PMD) = Chiffre d'affaires TTC des cocktails / Nombre total de cocktails vendus.

Prix moyen offert (PMO) = Somme des prix unitaires de la gamme des cocktails / Nombre de références composant la gamme des cocktails

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2012	Code : 450 334 03	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 16 / 16