



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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 <input type="text"/>                                  |
| 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.

Ce sujet comporte **12** pages, numérotées de **1/12** à **12/12**.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

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

Aucun document n'est autorisé.

## SUJET

**LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ**

|  |                     |                   |                    |
|--|---------------------|-------------------|--------------------|
| <b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>                     | <b>Session 2016</b> | <b>SUJET</b>      |                    |
| <b>EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)</b> | <b>Durée : 2 h</b>  | <b>Coeff. : 3</b> | <b>Page 1 / 12</b> |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

RESTAURANT-BAR

« LE TOURNY-QUAY »

SAS AU CAPITAL DE 114 500 €

AUTORISATION ADMINISTRATIVE :  
LICENCE IV

9 PLACE DU TOURNY  
33 000 BORDEAUX

RCS BORDEAUX B 356 458 798

Vous êtes employé(e) en qualité de chef barman/barmaid au restaurant-bar « Le Tourny-quay ». La ville de Bordeaux a décidé d'installer des écrans géants Place du Tourny pour la retransmission des matchs, au moins un match par soirée, de l'Euro 2016 de football.

Pour cette manifestation, le directeur, M. Bidar, a répondu à un appel d'offres de la mairie de Bordeaux concernant la création d'un bar éphémère du 1<sup>er</sup> juin au 15 juillet dans le cadre d'une délégation de service public. Il vous demande d'étudier plusieurs dossiers de gestion et de législation bar concernant l'implantation de ce bar place du Tourny.

|  |                     |                   |                    |
|--|---------------------|-------------------|--------------------|
| <b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>                     | <b>Session 2016</b> | <b>SUJET</b>      |                    |
| <b>EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)</b> | <b>Durée : 2 h</b>  | <b>Coeff. : 3</b> | <b>Page 2 / 12</b> |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 1 : L'ANALYSE DE LA CARTE DU BAR

Situation : M. Bidar met à votre disposition un tableau des ventes de cocktails pendant le mois de mai 2016 et il souhaite vérifier que sa politique de prix corresponde bien à l'attente des clients.

Votre rôle : Vérifier les principes d'Omnès pour la carte des cocktails, rédiger une conclusion sur les améliorations à apporter.

DOCUMENT 1 : TABLEAU DES VENTES DE COCKTAILS AVEC ALCOOLS  
POUR LE MOIS DE MAI 2016

| COCKTAILS                    | PRIX DE VENTE TTC | QUANTITÉS VENDUES | CHIFFRE D'AFFAIRES TTC |
|------------------------------|-------------------|-------------------|------------------------|
| <i>LE TEQUILA SUNRISE</i>    | 11.50             | 40                | 460.00                 |
| <i>LE BLOODY MARY</i>        | 13.50             | 17                | 229.50                 |
| <i>LE WALKING DEAD</i>       | 15.00             | 14                | 210.00                 |
| <i>L'AGRUME RUSSIAN KISS</i> | 14.00             | 25                | 350.00                 |
| <i>LE MOJITO</i>             | 11.50             | 35                | 402.50                 |
| <i>LE TOURNY MARGARITA</i>   | 9.00              | 25                | 225.00                 |
| <i>LE PINA COLADA</i>        | 12.00             | 27                | 324.00                 |
| <i>TOTAUX</i>                | 98.50             | 183               | 2 201.00               |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 : LA POLITIQUE DES PRIX, LA VÉRIFICATION DES PRINCIPES D'OMNES DE LA CARTE DES COCKTAILS AVEC ALCOOL.

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

\*Prix moyen demandé (PMD)

\*\*Prix moyen offert (PMO)

Conclusion :

.....

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 2 : LA FICHE TECHNIQUE

Situation : Le directeur souhaite remplacer le « WALKING DEAD » par un nouveau cocktail : Le « BLUE LAGOON ». Il vous demande de déterminer son prix de vente TTC à la carte.

Votre rôle :

1. Compléter la fiche technique ci-dessous, du cocktail « BLUE LAGOON ». Arrondir les montants à 3 décimales dans les cellules marquées d'un « \* » et, pour les autres montants arrondir au centime d'euro.

## ANNEXE 2 : LA FICHE TECHNIQUE

| Fiche technique du cocktail : « BLUE LAGOON »      Volume 9 cl   |           |                      |            |   |   |       |
|--|-----------|----------------------|------------|---|---|-------|
| Produits   | P.A. H.T. | Conditionnement (cl) | P.U. du cl | Fraction  | Nombre de cl (arrondir à l'entier le plus proche) | Total |
| Vodka  | 20.00 €   | 70 cl                | *          | 6/10  |   | *     |
| Jus de citron  | 2,50 €    | 100 cl               | *          | 1/10  |   | *     |
| Curaçao bleu   | 7.40 €    | 100 cl               | *          | 3/10  |   | *     |
| <p>Détail des calculs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de cl pour la vodka :<br/>.....</li> <li>- Prix unitaire du cl pour le curaçao :<br/>.....</li> <li>- Ratio matière :<br/>.....</li> </ul> |           |                      |            | Coût matière H.T. H.S.  |   |       |
|  |           |                      |            | Ratio matière   |   |       |
|  |           |                      |            | Coefficient multiplicateur  |   | 5     |
|  |           |                      |            | Prix unitaire H.T. H.S.   |   |       |
|  |           |                      |            | Service 15 %  |   |       |
|  |           |                      |            | Prix unitaire H.T. S.C.   |   |       |
|  |           |                      |            | TVA : 20 %  |   |       |
|  |           |                      |            | Prix de vente T.T.C. S.C.   |   |       |
|  |           |                      |            | Prix de vente à la carte TTC SC (arrondi à l'euro le plus proche) |   |       |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Préciser si le PV TTC SC obtenu permet de respecter la politique des prix (OMNES) :

.....

### DOSSIER 3 : LE CAHIER DES DOSAGES ET LA FICHE DE STOCK

Situation : M. Bidar vous demande de mettre à jour le cahier des dosages qu'il n'a pas effectué pour le mois de mai 2016. De plus, il souhaite connaître les consommations et la marge brute de ce produit sur cette période. Enfin, M Bidar a négligé la tenue des stocks pour la vodka et vous devez terminer de renseigner la fiche de stock.

Votre rôle : Compléter les documents 3, 4 et 5.

#### ANNEXE 3 : TABLEAU DU CAHIER DES DOSAGES (extrait)

|       | Unité | Prix d'achat unitaire H.T. | Dosage CARTE en cl | Nombre de doses (*) | Coût matière 1 dose | Prix de vente H.T. 1 dose | CA HT théorique par bouteille | Marge brute théorique par bouteille |
|-------|-------|----------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| VODKA | 70 cl | 20.00                      |                    |                     |                     | 7.15                      |                               |                                     |

#### ANNEXE 4 : TABLEAU DES CONSOMMATIONS DE VODKA DU MOIS DE MAI 2016

|       | Stock au 01/05/2016 | Achats de bouteilles en mai | Stock au 31/05/2016 | Consommations de la période en cl | Chiffre d'affaires théorique HT. |
|-------|---------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| VODKA | 350 cl              | 12 bouteilles               | 560 cl              |                                   |                                  |

Justification du montant des consommations :

.....

.....

Justification du montant du chiffre d'affaires théorique :

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE 5

### FICHE DE STOCK : VODKA

MÉTHODE : COÛT UNITAIRE MOYEN PONDÉRÉ

STOCK MINIMUM : 5 Bouteilles

CALCULÉ APRES CHAQUE ENTREE

STOCK MAXIMUM : 35 Bouteilles

UNITÉ : LA BOUTEILLE DE 70 CL

| DATES | ENTREES |       |        | SORTIES |       |        | STOCK |       |        |
|-------|---------|-------|--------|---------|-------|--------|-------|-------|--------|
|       | QTE     | PU    | MTT    | QTE     | PU    | MTT    | QTE   | PU    | MTT    |
| 01/05 |         |       |        |         |       |        | 5     | 19.50 | 97.50  |
| 05/05 | 30      | 20.30 | 609.00 |         |       |        | 35    | 20.19 | 706.50 |
| 08/05 |         |       |        | 7       | 20.19 | 141.33 | 28    | 20.19 | 565.32 |
| 12/05 |         |       |        | 6       | ..... | .....  | ..... | ..... | .....  |
| 16/05 |         |       |        | 8       | ..... | .....  | ..... | ..... | .....  |
| 23/05 | 24      | 20.50 | .....  |         |       |        | ..... | ..... | .....  |
| 27/05 |         |       |        | 9       | ..... | .....  | ..... | ..... | .....  |
| 30/05 |         |       |        | 7       | ..... | .....  | ..... | ..... | .....  |

JUSTIFICATION DU COÛT UNITAIRE MOYEN PONDÉRÉ DU 23/05 :



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 4 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ

Situation : Le directeur souhaite connaître le chiffre d'affaires à partir duquel le projet sera rentable, il vous demande de calculer le seuil de rentabilité.

Votre rôle : Compléter les ANNEXES 6, 7 et 8 à l'aide du DOCUMENT 2 et de vos connaissances.

### DOCUMENT 2 : INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

|   |             |
|---|-------------|
| Matières premières consommées           | 24 500.00 € |
| Autres achats (petites fournitures ...) | 3 250.00 €  |
| Location du matériel et du mobilier     | 15 500.00 € |
| Loyer de l'emplacement                  | 8 000.00 €  |
| Assurances                              | 2 000.00 €  |
| Energie                                 | 1 200.00 €  |
| Charges de personnel                    | 21 600.00 € |

Le directeur prévoit un ticket moyen de 14.00 € par soirée à raison d'une moyenne de 250 clients par soirée sur les 30 jours d'ouverture du bar (du 1<sup>er</sup> juin au 15 juillet).

### ANNEXE 6 : TABLEAU DE RÉPARTITION PRÉVISIONNEL DES CHARGES

| CHARGES                             | MONTANT | CHARGES VARIABLES |         | CHARGES FIXES |         |
|-------------------------------------|---------|-------------------|---------|---------------|---------|
|                                     |         | %                 | Montant | %             | Montant |
| Matières premières consommées       |         | 100%              |         |               |         |
| Autres achats                       |         | 60%               |         | 40%           |         |
| Location du matériel et du mobilier |         |                   |         | 100%          |         |
| Charges de personnel                |         | 15 %              |         | 85 %          |         |
| Loyer de l'emplacement              |         |                   |         | 100 %         |         |
| Assurances                          |         |                   |         | 100 %         |         |
| Energie                             |         | 75                |         | 25            |         |
| TOTAUX                              |         |                   |         |               |         |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### ANNEXE 7 : TABLEAU D'EXPLOITATION DIFFÉRENTIEL PRÉVISIONNEL

|                         | MONTANT EN € | %     |
|-------------------------|--------------|-------|
| CHIFFRE D'AFFAIRES HT   | 105 000.00 € | 100 % |
| CHARGES VARIABLES       |              |       |
| MARGE SUR COÛT VARIABLE |              |       |
| CHARGES FIXES           |              |       |
| RÉSULTAT COURANT        |              |       |

### ANNEXE 8 : TABLEAU DE DÉTERMINATION DU SEUIL DE RENTABILITÉ

|   |  |
|---|--|
| CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ EN EUROS           |  |
| CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ EN NOMBRE DE JOURS |  |
| COMMENTAIRE :                                     |  |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 5 : LA LÉGISLATION DU BAR

Situation : Pour ouvrir son bar temporaire, M. Bidar a dû accomplir certaines formalités. Il vous soumet une documentation extraite du code de la santé publique et vous demande d'étudier le document 3.

Votre rôle : Rédiger une note à M. Bidar relative à la situation correspondant au projet de l'ouverture du bar, aux formalités d'ouverture, et répondre aux questions posées annexe 9.

### DOCUMENT 3 : EXTRAIT DU CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE

#### 3°- Les débits de boissons temporaires à consommer sur place

A – Buvettes établies dans l'enceinte des expositions et foires organisées par l'Etat, les collectivités publiques et les associations reconnues d'utilité publique (article L.3334-1 du code de la santé publique)

Elles sont soumises à une déclaration à la mairie et à la recette buraliste des contributions indirectes avec l'avis du commissaire général de la foire ou de l'exposition

Elles ne peuvent fonctionner que pendant la durée des manifestations

Des boissons des 5 groupes peuvent y être vendues ou distribuées

Elles sont soumises aux dispositions relatives aux zones protégées.

B – Buvettes établies par des personnes à l'occasion d'une foire, d'une vente ou d'une fête publique - Buvettes établies par des associations pour la durée des manifestations publiques qu'elles organisent, dans la limite de 5 autorisations par an pour chaque association (article L.3334-2 du code de la santé publique).

Elles doivent être autorisées par le maire

Les boissons vendues ou proposées y sont limitées aux boissons des deux premiers groupes (vin, bière et cidre)

L'ouverture d'une buvette de 2<sup>ème</sup> catégorie est interdite à l'intérieure d'une zone protégée.

L'ouverture d'une buvette de 1<sup>ère</sup> catégorie n'est plus soumise à autorisation depuis la suppression le 1<sup>er</sup> juin 2011 de la «licence de boissons sans alcool».

C – Buvettes établies dans les stades, les salles d'éducation physique, les gymnases et les établissements d'activités physiques et sportives (articles L.3335-4, D.3335-16 à D.3335-18 du code de la santé publique) :

Elles doivent être autorisées par le maire, pour une durée de 48 heures maximum, dans la limite de :

|  |                     |                   |                     |
|--|---------------------|-------------------|---------------------|
| <b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>                     | <b>Session 2016</b> | <b>SUJET</b>      |                     |
| <b>EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)</b> | <b>Durée : 2 h</b>  | <b>Coeff. : 3</b> | <b>Page 10 / 12</b> |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- ◆ 10 autorisations annuelles pour les associations sportives agréées
- ◆ 2 autorisations annuelles par commune pour les manifestations à caractère agricole
- ◆ 4 autorisations annuelles pour les organisateurs de manifestations à caractère touristique dans les stations classées et les communes touristiques.

Les boissons vendues ou proposées y sont limitées aux boissons des 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> groupes (les boissons du 1<sup>er</sup> groupe peuvent être vendues ou distribuées sans autorisation).

### ANNEXE 9

#### NOTE A M. BIDAR

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vous souhaitez diffuser une ambiance musicale dans le bar éphémère durant les soirées.

1. Citer l'organisme que vous devez contacter et à qui vous devrez payer des droits (écrire en toutes lettres) :

.....

|  |                     |                   |                     |
|--|---------------------|-------------------|---------------------|
| <b>BREVET PROFESSIONNEL BARMAN</b>                     | <b>Session 2016</b> | <b>SUJET</b>      |                     |
| <b>EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)</b> | <b>Durée : 2 h</b>  | <b>Coeff. : 3</b> | <b>Page 11 / 12</b> |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Préciser le principe de l'étalage des boissons non alcoolisées :

.....

.....

.....

3. Citer quatre conditions pour l'ouverture d'un débit de boissons permanent à consommer sur place :

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

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

### BAREME

|           |                                    |             |
|-----------|------------------------------------|-------------|
| DOSSIER 1 | L'analyse de la carte du bar       | / 12 points |
| DOSSIER 2 | La fiche technique de bar          | / 12 points |
| DOSSIER 3 | La fiche de stock                  | / 12 points |
| DOSSIER 4 | Le seuil de rentabilité            | / 12 points |
| DOSSIER 5 | Législation des débits de boissons | / 12 points |