



**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)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	<input type="text"/>		

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

Ce sujet comporte **9** pages, numérotées de **1/9** à **9/9**.

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

BAREME

DOSSIER 1 : LE CHOIX D'UN FOURNISSEUR	/ 17 POINTS
DOSSIER 2 : LA POLITIQUE DES PRIX	/ 14 POINTS
DOSSIER 3 : LE SEUIL DE RENTABILITÉ	/ 17 POINTS
DOSSIER 4 : LA LÉGISLATION DES DEBITS DE BOISSONS	/ 12 POINTS

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2017	SUJET	
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 1 / 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous travaillez comme apprenti (e) barman au bar « Chez Maggy » situé à Lyon. Vos employeurs, M. et Mme Flandrin souhaitent vous faire participer à la gestion et la législation du bar en vous confiant le traitement des dossiers suivants, dans le but de mieux appréhender votre projet de création de bar. Tous les résultats doivent être arrondis au centième supérieur.

LE BAR CHEZ MAGGY
212 AVENUE DE LA CALIFORNIE
69003 LYON
RCS LYON B 203 630 445
SARL AU CAPITAL DE 10 000 €
TELEPHONE : 04-82-68-30-14
Ouvert du lundi au samedi de 11H00 à 2H00

DOSSIER 1 : le choix d'un fournisseur (17 points)

Monsieur Flandrin vient de passer une semaine dans la région de Champagne et a pu déguster quelques vins pétillants. Il a été particulièrement séduit par le Moët & Chandon 2015 grande cuvée réserve au « Domaine du Roi » et un Mercier 2014 grande tradition au «Domaine du Farel». Il souhaite donc mettre l'un de ces deux champagnes sur sa carte mais hésite fortement. Il décide de commander celui qui lui coûtera le moins cher. Il vous demande alors de l'aider à faire ce choix et vous remet les bulletins de commande présentés en **annexes 1 et 2 (pages 5/9 et 6/9)**.

1^{er} travail :

Monsieur Flandrin désire commander, dans un premier temps, 24 bouteilles. Vous complétez les bulletins de commande (**annexes 1 et 2**) en date du 16 mai 2017, puis vous choisissez le fournisseur le plus intéressant au niveau du prix. Paiement au comptant par chèque.

Fournisseur choisi :

2^{ème} travail :

Monsieur Flandrin souhaite vendre la bouteille de champagne à 35 € TTC.

1. Calculez la marge commerciale qui sera réalisée sur chaque bouteille.

.....

.....

2. Indiquez le coefficient multiplicateur pour passer du prix d'achat HT au prix de vente HT.

.....

.....

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN		Session 2017	SUJET	
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 2 / 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : la politique des prix (14 points)

Monsieur Flandrin vous demande de réaliser, pour la gamme des cocktails, l'étude commerciale de la carte proposée dans son bar.

1^{er} travail :

Compléter le chiffre d'affaires du mois de mai 2017 en **annexe 3 (page 7/9)**.

2^{ème} travail :

Vérifier et commenter les quatre principes d'OMNES en **annexe 4 (page 7/9)**

DOSSIER 3 : le seuil de rentabilité (17 points)

Pour affiner la gestion de son bar, monsieur Flandrin souhaite faire une analyse de ses charges en fonction de leur variabilité et aimerait connaître le seuil de rentabilité. Il vous communique le compte de résultat au 31.05.2017.

Document 2

COMPTE DE RESULTAT DU BAR AU 31.05.2017

CHARGES	MONTANT	PRODUITS	MONTANT
Achats de matières premières	135 615	Ventes prestations de services	532 050
Variation de stock de matières premières	- 762		
Charges externes	35 063		
Impôts et taxes	50 979		
Charges du personnel	152 000		
Dotation aux amortissements	25 154		
Charges financières	7 622		
Total des charges	405 671		
Bénéfice	126 379		
TOTAL GENERAL	532 050	TOTAL GENERAL	532 050

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN		Session 2017	SUJET	
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)		Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 3 / 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Informations sur le document 1 :

- ☞ Les achats de matières premières sont considérés comme variables.
- ☞ Les charges externes sont fixes pour un montant de 10 000 €, le reste est variable
- ☞ Les charges du personnel sont considérées comme fixes.
- ☞ Les impôts et taxes sont constitués pour 60 % par des taxes qui varient en fonction de l'activité du bar.
Le reste est fixe.
- ☞ La dotation aux amortissements est considérée comme fixe, de même que les charges financières.

1^{er} travail :

Compléter le tableau de répartition des charges en **annexe 5 (page 8/9)** à l'aide du document.

2^{ème} travail :

Présenter le compte de résultat différentiel en **annexe 6 (page 8/9)**.

3^{ème} travail :

Calculer le seuil de rentabilité du bar, déterminer le nombre de jours pour que le seuil de rentabilité soit atteint et apporter un commentaire dans **l'annexe 7 (page 8/9)**.

DOSSIER 4 : la législation des débits de boissons (12 points)

Après quelques années d'expériences professionnelles, vous envisagez de créer un bar d'ambiance sur une péniche à Lyon et vous devez indiquer dans une note, en **annexe 8 (page 9/9)**, les conditions requises et les formalités préalables pour l'ouverture de ce nouvel établissement.

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2017	SUJET	
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 4 / 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

Bulletin de commande du 16 mai 2017

Domaine du Roi
Route de carrière
51200 Epernay
Tél 0467879900



LE BAR CHEZ MAGGY
 212 Avenue de la Californie
 69003 LYON

Désignation	Quantité	PU TTC €	MONTANT TTC €
Carton de 12 Bandol blanc		78	
Carton de 12 Bandol grande tradition rosé		99	
Carton de 12 Bandol grande tradition rouge		99	
Carton de 12 Bandol rosé		78	
Carton de 12 Bandol rouge		78	
Carton de 12 Bandol rouge millésimé		84	
Carton de 12 côtes de Provence rosé		57	
Carton de 12 côtes de Provence rouge		57	
Carton de 12 Mont Soulet blanc		48	
Carton de 12 Mont Soulet rosé		48	
Carton de 12 Mont Soulet rouge		48	
Carton de 6 bouteilles mousseux blanc de blanc ½ sec		57	
Carton de 6 bouteilles Ruinart brut		78	
Carton de 6 bouteilles de Moët et Chandon grande cuvée réserve 2015		78	
Carton de 6 bouteilles de mousseux rosé muscat		63	
Carton de 6 bouteilles de champagne Heidsieck promotion		72	
Cubitainer de 32 L de vin de table blanc		80.75	
Cubitainer de 32 L de vin de table rosé		80.75	
Cubitainer de 32 L de vin de table rouge		80.75	
TOTAL			
Dont TVA			
A déduire, remise quantitative			
Total HT NET			
Taxe contre remboursement			
TOTAL À NOUS DEVOIR			
<input type="checkbox"/> Report de la somme de.....€			

A partir de 2 cubitainers, réduction de 8€ par cubitainers

A partir de 2 cartons, réduction de 2€ par carton

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2017	SUJET	
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 5 / 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Domaine du Farel
21, route de Reims
51 300 Vitry le François

Annexe 2
 Bulletin de commande du 16 mai 2017

Facturation	livraison			
BAR CHEZ MAGGY Adresse : 212 AVENUE DE LA CALIFORNIE CP et ville : 69003 LYON Tél.....04.82.68.30.14.....	Nom : Adresse : CP et ville : Tél..... Instructions de livraison.....			
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> IDEM FACTURATION </div>				
	produit	quantité	PU TTC	Total TTC
Cuvée Cathédrale	Rouge 2013		6.38	
	Rosé 2013		5.72	
Cuvée du Roi	Rouge 2015		8.15	
	Rosé 2015		6.99	
	Blanc 2015		6.99	
Cuvée Jean René Soulou	Rouge 2014		10.21	
Cuvée Grande réserve	Rouge 2014		9.74	
	Rosé 2014		8.95	
	Blanc 2014		8.95	
Cuvée Domaine du loup	Rouge 2015		10.21	
	Rosé 2015		9.42	
Champagne	Mercier 2014 Grande tradition		15.05	
	Ruinart Grande tradition		12.50	
	Potel Grande réserve 2015		10.41	
	Taitinger millésime 2015		14.90	
Coffret de 2 bouteilles	Ruinart grande réserve brut		26.68	

Conditions de livraison : nos bouteilles sont livrées en carton de 6 ou 12. Paiement par chèque joint à votre commande, escompte de 3% si paiement au comptant.

Conditions de transport : jusqu'à 12 bouteilles 12.20 € TTC, 18 bouteilles 18.29 € TTC, 24 bouteilles 24.39 € TTC et port franco à partir de 36 bouteilles.

TOTAL DE VOTRE COMMANDE TTC.....
 FRAIS DE PORT.....
 ESCOMPTE.....
 NET A PAYER COMMANDE TTC.....

BREVET PROFESSIONNEL BARMAN	Session 2017	SUJET	
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE (épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 6 / 9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3
Chiffre d'affaires de la gamme des cocktails pour le mois de mai 2017

Cocktails	Prix unitaire	Nombre de cocktails vendus	Chiffre d'affaires
Long island	7.00	57	
Negroni	5.50	20	
B 52	8	30	
Collins	6.75	38	
Pisco sour	6	36	
Russe blanc	8.5	17	
Screwdriver	7.75	41	
Jack rose	6.75	23	
Totaux			

Annexe 4
Vérification des principes d'OMNES et commentaires

Principes	Vérification des principes	Commentaires
L'ouverture de gamme		
La dispersion des prix		
Le rapport demande / offre		
Quel cocktail mettre en avant ?		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5
Tableau de répartition des charges

Eléments	Charges variables	Charges fixes
Achats de matières premières		
Charges externes		
Impôts et taxes		
Charges du personnel		
Dotations aux amortissements		
Charges financières		
Totaux		

Annexe 6
Compte de résultat différentiel

Eléments	Montant	%
Chiffre d'affaires		100 %
Charges variables		
Marge sur coût variable		
Charges fixes		
Résultat		

Annexe 7
Calcul et date du seuil de rentabilité

Eléments	Calculs
Seuil de rentabilité	
Calcul du nombre de jours pour que le seuil de rentabilité soit atteint	
Commentaire	

