



**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"/> Note :	

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

Ce sujet comporte 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

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

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Aucun document n'est autorisé.

SUJET

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

DOSSIER 1 ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ

DOSSIER 2 ÉTUDE DE LA CARTE

DOSSIER 3 GESTION DES STOCKS

DOSSIER 4 L'ACCUEIL DES MINEURS

CODE : 18SP-BP BA U30

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le bar « L'Épilogue », installé dans l'ancien palais de justice au cœur de la ville de Nantes, fait partie intégrante de la vie culturelle et artistique de la ville. Chaque semaine ont lieu des événements originaux et musicaux pour encourager cette énergie culturelle. Le bar est entouré des gracieuses colonnes du palais de justice.



Après une année 2017 marquée par la baisse des fréquentations, les gérants, Ludivine et François Marty, souhaitent faire le point sur l'activité de leur établissement. Ils vous remettent à cet effet le compte de résultat tout juste reçu de leur comptable et vous demandent de procéder à une étude de rentabilité.

En outre, ils vous soumettent trois autres dossiers : l'étude de la carte, la gestion des stocks et la législation relative à l'accueil des mineurs.

L'établissement est fermé uniquement au mois d'août.

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 2/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : ÉTUDE DE LA RENTABILITÉ

Les gérants veulent, dans un premier temps, étudier la rentabilité de leur bar « L'Épilogue » pour l'année écoulée. Le ticket moyen est de 15,00 € hors taxes.

Vous avez à votre disposition le compte de résultat de l'année 2017 (DOCUMENT 1).

TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau de ventilation des charges du bar pour l'année 2017 (ANNEXE 1).
2. Présenter le compte de résultat différentiel (ANNEXE 2) pour l'année 2017.
3. Calculer le chiffre d'affaires critique (seuil de rentabilité) en valeur et en nombre de boissons (ANNEXE 3) pour l'année 2017.
4. Déterminer la date à laquelle ce seuil de rentabilité a été atteint (point mort) pour l'année 2017 (ANNEXE 3).
5. Commenter la rentabilité du bar pour l'année 2017 (ANNEXE 3).

DOSSIER 2 : ÉTUDE DE LA CARTE

Les gérants souhaitent à présent analyser la carte du bar et plus particulièrement la gamme des whiskies Single Malt. Ils veulent s'assurer que l'offre actuelle correspond bien aux attentes de leur clientèle.

Pour que vous puissiez réaliser cette tâche, ils vous communiquent les documents suivants :

- Un extrait de la carte du bar (DOCUMENT 2),
- Les ventes du mois de mai 2018 (ANNEXE 4).

TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le tableau du chiffre d'affaires de la gamme des whiskies Single Malt pour le mois de mai 2018 (ANNEXE 4).
2. Vérifier le respect des principes d'Omnès pour cette gamme (ANNEXE 5).

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 3/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 GESTION DES STOCKS

Les gérants tiennent un inventaire permanent pour l'ensemble des boissons. Au mois de mai 2018, François a négligé la tenue de la fiche de stock du jus de pomme Bio. Il vous demande de réaliser cette tâche pour cette période.

Il vous remet à cet effet les documents suivants :

- L'état récapitulatif des livraisons de jus de pomme pour le mois de mai (JP – HQB) (DOCUMENT 3),
- La fiche de consommation de jus de pomme (JP – HQB) pour le mois de mai (DOCUMENT 4).

TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter la fiche de stock du jus de pomme Bio (JP – HQB) pour le mois de mai (ANNEXE 6).
2. Répondre aux questions (ANNEXE 6).

DOSSIER 4 : LÉGISLATION

Les gérants sont sollicités par un élève de mention complémentaire employé barman âgé de 17 ans qui souhaite réaliser sa période de formation dans leur entreprise. Ils vous remettent une documentation relative à l'emploi et l'accueil de jeunes âgés de moins de 18 ans dans les débits de boissons à consommer sur place (DOCUMENTS) et vous demandent de les éclairer avant de donner une réponse.

TRAVAIL À FAIRE

1. Répondre aux questions (ANNEXE 7).

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 4/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 COMPTE DE RÉSULTAT AU 31/12/2017

	MONTANT H.T.	POURCENTAGE DU C.A.H.T
PRODUITS		
Prestations de bar	295 436,00	100,00
Subventions d'exploitation	0,00	0,00
Autres produits	0,00	0,00
TOTAL PRODUITS	295 436,00	100,00
CHARGES		
Achats de marchandises	5 600,00	1,90
Variation de stock (marchandises)	-796,00	-0,27
Achats de matières premières et autres approvisionnements	53 650,00	18,16
Variation de stock (matières premières)	2 580,00	0,87
Autres achats et charges externes	63 450,00	21,48
Impôts, taxes et versements assimilés	19 743,00	6,68
Salaires et traitements	64 260,00	21,75
Charges sociales	26 480,00	8,96
Dotations aux amortissements et provisions	8 795,00	2,98
Autres charges	0,00	0,00
TOTAL CHARGES	243 762,00	82,51
RÉSULTAT D'EXPLOITATION	51 674,00	17,49
Produits financiers	0,00	0,00
Charges financières	4 600,00	1,56
RÉSULTAT FINANCIER	-4 600,00	-1,56
RÉSULTAT COURANT	47 074,00	15,93

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1

TABLEAU DE VENTILATION DES CHARGES DU BAR L'ÉPILOGUE (ANNÉE 2017)

Charges	Montant H.T.	Charges fixes		Charges variables	
		%	Montant	%	Montant
Matières premières et marchandises consommées				100	
Autres achats et charges externes		30		70	
Impôts et taxes et versements assimilés		100			
Charges de personnel		15		85	
Dotations aux amort. et prov.		100			
Charges financières		100			
TOTAL					

DÉTAIL DES CALCULS :

Matières premières et marchandises **consommées** :

.....

Charges de personnel :

ANNEXE 2

COMPTE DE RÉSULTAT DIFFÉRENTIEL (ANNÉE 2017)

	MONTANT	POURCENTAGE DU C.A H.T. *
Chiffre d'affaires H.T.		100,00 %
Charges variables		
Marges sur charges variables		
Charges fixes		
Résultat courant		

* Arrondir à 2 décimales

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3

CALCUL DU SEUIL DE RENTABILITÉ (ANNÉE 2017)

	CALCULS ET RÉSULTATS
SEUIL DE RENTABILITÉ (EN VALEUR) <i>Arrondi à l'euro supérieur</i>	
SEUIL DE RENTABILITÉ (EN NOMBRE DE BOISSONS) <i>Arrondi à l'entier supérieur</i>	
POINT MORT (DATE À LAQUELLE LE SEUIL DE RENTABILITÉ A ÉTÉ ATTEINT EN 2017)	
COMMENTAIRE	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2 EXTRAIT DE LA CARTE DES WHISKIES (Single Malt)

<u>Écosse</u> Highlands Glenmorangie the Original (46% vol) 14,00 € Dalwhinnie -15 ans (43% vol) 16,00 € The Dalmore Vintage 2001 (48% vol) 17,00 € Aberfeldy -21 ans (40% vol) 22,00 € Speyside Cragganmore -12 ans (40% vol) 14,00 € Lowlands Glenkinchie -12 ans (43% vol) 14,00 € Auchentoshan -12 ans (43% vol) 16,00 € Lagavulin -16 ans (43% vol) 18,00 € Skye Talisker -10 ans (45,8% vol) 13,00 € Arran Arran -10 ans (46% vol) 11,00 €	
<u>Pays de Galles</u> Penderyn Madeira wood (46% vol) 15,00 €	
<u>Angleterre</u> The English whisky Chapitre 6 (46% vol) 15,00 €	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4

CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA GAMME DES WHISKIES SINGLE MALT MAI 2018

Boissons	Nombre de boissons vendues	Prix de vente unitaire T.T.C	Total
Highlands Glenmorangie the Original	68		
Dalwhinnie	44		
The Dalmore Vintage 2001	39		
Aberfeldy	33		
Speyside Cragganmore	52		
Lowlands Glenkinchie	54		
Auchentoshan	32		
Lagavulin	31		
Skye Talisker	47		
Arran Arran	35		
Penderyn Madeira wood	47		
The English whisky Chapitre 6	53		
TOTAL			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5

VÉRIFICATION ET INTERPRÉTATION DES PRINCIPES D'OMNÈS

Principes	Vérification des principes (calculs) *	Interprétation des résultats
1er principe : L'ouverture de la gamme		
2ème principe : La dispersion des prix		
3ème principe : Le rapport demande/offre		

* Arrondir à 2 décimales

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3

ÉTAT RECAPITULATIF DES LIVRAISONS DES JUS POUR LE MOIS DE MAI 2018

DATES	RÉFÉRENCE DES ARTICLES	QUANTITÉS	COÛT D'ACHAT UNITAIRE HORS TAXES
05/05/2018	JP-HQB	16	2,60
05/05/2018	JO-HQB	18	2,90
13/05/2018	JP-HQB	21	2,70
15/05/2018	JP-HQB	20	2,55
15/05/2018	JO-HQB	15	2,95

DOCUMENT 4

FICHE DE CONSOMMATION JUS DE POMME (JP-HQB) DU MOIS DE MAI 2018

DATES	QUANTITÉS SORTIES
02/05/2018	08
08/05/2018	09
11/05/2018	12
26/05/2018	26
30/05/2018	09

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 6 FICHE DE STOCK : JUS DE POMME (RÉF. : JP-HQB)

STOCK MINI : 8 bouteilles			STOCK MAXI : 25 bouteilles						
UNITÉ : LA BOUTEILLE DE 1 L			MÉTHODE : CUMP après chaque entrée						
DATES	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
	QTÉ	CUMP	MONTANT	QTÉ	CUMP*	MONTANT	QTÉ	CUMP*	MONTANT
01/05							17	2,50	42,50

*** Arrondir à 3 décimales**

DÉTAIL DU CALCUL POUR LE CUMP DU 05/05 :

.....

Indiquer une date à laquelle le niveau de stock n'a pas été respecté et préciser l'origine de ce problème.

.....

.....

Proposer une mesure pour remédier au(x) problème(s) constaté(s) à la question précédente.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 5

Emploi et accueil de jeunes âgés de moins de 18 ans dans les débits de boissons à consommer sur place (licences III et IV, « petite licence restaurant » et « licence restaurant »)

Il est interdit d'employer ou de recevoir en stage des mineurs dans les débits de boissons à consommer sur place. Toutefois, certains jeunes âgés de plus de 16 ans et de moins de 18 ans peuvent y être embauchés ou accueillis si l'exploitant obtient un agrément à cet effet. [...]

Interdiction de principe : l'emploi de jeunes âgés de moins de 18 ans est strictement interdit dans les débits de boissons à consommer sur place (Article [L.4153-6](#) et article [L.3336-4](#) du Code de la santé publique).

Est également interdit l'accueil de ces mineurs dans le cadre de séquences d'observation ou d'un stage d'initiation ou d'application en milieu professionnel intégrés dans le processus de scolarité tel que prévu par l'article [L.4153-1](#) du Code du travail et par les [articles D.331-1 et suivants](#) et [D.332-14](#) du Code de l'éducation.

Dérogation de plein droit : l'interdiction d'emploi ou d'accueil n'est pas applicable au jeune âgé de moins de 18 ans qui est :

- Soit le conjoint de l'exploitant ;
- Soit un parent ou allié jusqu'au 4ème degré inclusivement de l'exploitant (*en ligne directe* : enfant, petit-enfant... ; *en collatéral* : frère ou sœur, neveu ou nièce, petit-neveu ou petite-nièce, cousin-e germain-e).

Dérogation sur demande : les jeunes âgés de plus de 16 ans et de moins de 18 ans peuvent être embauchés ou accueillis dans un débit de boissons à consommer sur place, sous réserve de l'obtention d'une autorisation administrative préalable (agrément) délivrée par le préfet du département.

L'agrément ne peut être délivré qu'en vue soit de l'embauche d'un mineur sous contrat de professionnalisation ou sous contrat d'apprentissage (formation en alternance), soit de l'accueil d'un élève dans le cadre d'un stage obligatoire en entreprise inscrit dans un cursus de formation le conduisant à préparer un diplôme ou un titre à finalité professionnelle (enregistré dans le [répertoire national des certifications professionnelles \(RNCP\)](#)).

Agrément en vue de l'accueil de jeunes âgés de moins de 18 ans dans le cadre de la formation en alternance ou d'un stage en milieu professionnel.

Tout exploitant d'un établissement qui comporte un débit de boissons à consommer sur place, qui souhaite accueillir un mineur de plus de 16 ans, sous réserve qu'il s'agisse d'un élève d'un lycée professionnel, d'un apprenti ou d'un salarié titulaire d'un contrat de professionnalisation, doit obtenir au préalable un agrément préfectoral.

<http://normandie.directe.gouv.fr/>

Publié le 6 juin 2016 | Dernière mise à jour le 9 octobre 2017

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 450 334 03	Session 2018	SUJET
EPREUVE E3 : GESTION APPLIQUEE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coeff. : 3	Page 13/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 7

1. Relever le nom des différents textes réglementaires applicables à l'emploi et à l'accueil des mineurs.

.....

.....

2. Indiquer aux gérants ce que prévoit la législation au regard du travail des mineurs dans le domaine des débits de boissons à consommer sur place.

.....

.....

.....

3. Proposer la solution légale permettant aux gérants de répondre favorablement à la demande de cet élève.

.....

.....

.....

4. Préciser deux types de contrat de travail pour lesquels cette solution peut s'appliquer.

.....

.....

5. Citer deux cas dans lesquels cette solution n'est pas obligatoire.

.....

.....