

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.

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.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

Aucun document n'est autorisé.

LE SUJET EST À RENDRE DANS SON INTÉGRALITÉ

SUJET

BP BARMAN

ÉPREUVE E3 – GESTION APPLIQUÉE

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 20SP-BP BA U30 1	Session 2020	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE (épreuve écrite)		Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 1/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

« BAR À TAP »

ORGANISATION DU SUJET		
QUESTIONS	ANNEXES À COMPLÉTER	PAGES
1.1 Questionnaire : Tableau d'amortissement de l'emprunt	ANNEXE 1	8/12
2.1 Fiche de stock : « Cognac Fromy »	ANNEXE 2	9/12
2.2 Analyse de la fiche de stock « Cognac Fromy »		
3.1 Fiche technique : « Frozen Strawberry »	ANNEXE 3.a	10/12
3.2 Calcul et analyse de la marge brute du cocktail « Maï Taiï »	ANNEXE 3.b	11/12
4.1 Questionnaire : la réglementation	ANNEXE 4	12/12

DOSSIER 1 : LE FINANCEMENT DE L'INVESTISSEMENT PAR L'EMPRUNT BANCAIRE

DOSSIER 2 : LA GESTION DES STOCKS

DOSSIER 3 : LA FIXATION DU PRIX DE VENTE ET LE CALCUL DE LA MARGE BRUTE

DOSSIER 4 : LA RÉGLEMENTATION DES COMMERCEs AMBULANTS

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après quelques années d'expérience en qualité de gérant du « **BAR À TAP** » à La Rochelle, Monsieur SHANEY décide de diversifier son activité en investissant dans **un nouveau concept** : un « bus-bar ». Pour la saison 2020, il a prévu de faire le tour des grandes plages avec des escales prévues à Deauville, La Baule, Les Sables d'Olonne et Biarritz pour finir.

Récemment embauché(e) en tant que Barman dans l'entreprise, vous êtes associé(e) à la réalisation de ce projet et le gérant vous confie l'étude de plusieurs dossiers de gestion et de législation.

Raison sociale
<i>BAR À TAP</i>
Siège social
<i>22 Quai Valin 17000 LA ROCHELLE</i>
Forme juridique
<i>SARL</i>
Capital
<i>130 000 €</i>
RCS
<i>LA ROCHELLE B 156 324 987</i>
APE
<i>5510C</i>
Effectif
<i>7 salariés dont 1 apprenti</i>
Domiciliation
<i>Banque Populaire Aquitaine Centre Atlantique</i>
Capacité moyenne de service
<i>60 places</i>
Offre produits
<i>Carte de cocktails et tapas très variés</i>
Références
<i>Shaker d'OR 2015</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LE FINANCEMENT DE L'INVESTISSEMENT PAR L'EMPRUNT BANCAIRE

Pour la réalisation de son projet de « bus-bar », Monsieur SHANEY a eu besoin de contracter un emprunt auprès de la Banque populaire. Il vous remet le tableau d'amortissement de son emprunt (**DOCUMENT 1**).

TRAVAIL À FAIRE :

- 1.1 Répondre aux questions (**ANNEXE 1**).

DOSSIER 2 : LA GESTION DES STOCKS

Monsieur SHANEY vous demande de gérer les stocks de « Cognac Fromy » pour les mois de mars à mai 2020. Vous avez à votre disposition les bons d'entrée et les bons de sortie (**DOCUMENT 2**).

TRAVAIL À FAIRE :

- 2.1 Compléter la fiche de stock du « Cognac Fromy » (**ANNEXE 2**).
- 2.2 Répondre aux questions (**ANNEXE 2**).

DOSSIER 3 : LA FIXATION DU PRIX DE VENTE ET LE CALCUL DE LA MARGE BRUTE

En prévision de la saison estivale, Monsieur SHANEY veut proposer un nouveau cocktail « Frozen Strawberry » qui sera le produit d'appel de la carte du « bus-bar ». Vous disposez de la fiche technique (**ANNEXE 3.a**). Il vous demande de la compléter pour fixer son prix de vente.

Par ailleurs, il vous remet les chiffres du mois de mai 2020 (**DOCUMENT 3**) pour le cocktail « Mai Taï » afin de calculer la marge brute réalisée.

Vos résultats seront arrondis à deux décimales (sauf indication contraire).

TRAVAIL À FAIRE :

- 3.1 Compléter la fiche technique (**ANNEXE 3.a**).
- 3.2 Procéder au calcul de la marge brute et analyser les résultats obtenus (**ANNEXE 3.b**).

DOSSIER 4 : LA RÉGLEMENTATION DES COMMERCES AMBULANTS

Monsieur SHANEY s'interroge sur la réglementation qui encadre la vente ambulante. Il vous soumet une documentation « *5 conseils pour créer un commerce ambulant – Parcoursfrance.com* » (**DOCUMENT 4**) définissant les formalités administratives.

TRAVAIL À FAIRE :

- 4.1 Répondre aux questions (**ANNEXE 4**).

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 20SP-BP BA U30 1	Session 2020	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 4/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT

BANQUE POPULAIRE AQUITAINE CENTRE ATLANTIQUE
AGENCE LA ROCHELLE CENTRE
PLACE DE VERDUN
17000 LA ROCHELLE

BAR : LE BAR À TAP
M. SHANEY
22 QUAI VALIN
17000 LA ROCHELLE

BANQUE POPULAIRE N° : 005 156 32000
PLAN D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT N° 19879-N
TYPE D'AMORTISSEMENT : **Périodicité mensuelle, échéances constantes**
FRAIS DE DOSSIER : **650,00 €**
1^{ère} ÉCHÉANCE : **1^{er} jour du mois suivant la mise à disposition des fonds**

Durée en mois : 96	Mise à disposition : Juin 2020	Montant de l'emprunt : 29 000,00 €
Taux d'intérêt annuel : 4,5 %	Assurance mensuelle : 0,03 % du montant emprunté	Mensualité assurance incluse : 368,97 €

N°	MOIS	MENSUALITÉ HORS ASSURANCE	INTÉRÊTS	ASSURANCE	AMORTISSEMENT DU CAPITAL	CAPITAL RESTANT DÛ
1	07/2020	360,27	108,75	8,70	251,52	28 748,48
2	08/2020	360,27	107,81	8,70	252,47	28 496,01
3	09/2020	360,27	106,86	8,70	253,41	28 242,60
4	10/2020	360,27	105,91	8,70	254,36	27 988,23
5	11/2020	360,27	104,96	8,70	255,32	27 732,91
6	12/2020	360,27	104,00	8,70	256,28	27 476,64
7	01/2021	360,27	103,04	8,70	257,24	27 219,40
8	02/2021	360,27	102,07	8,70	258,20	26 961,20
---	-----	-----	-----	-----	-----	-----
93	03/2028	360,27	5,35	8,70	354,92	1 072,77
94	04/2028	360,27	4,02	8,70	356,25	716,51
95	05/2028	360,27	2,69	8,70	357,59	358,93
96	06/2028	360,27	1,35	8,70	358,93	0,00

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2 BONS D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Le 04 mars 2020 Entrée n° 236 de 24 bouteilles de Grand Marnier Cordon Rouge au PUHT de 14,97 € ***** Sortie n° 56 de 4 bouteilles de Cognac Fromy	Le 16 mai 2020 Sortie n° 59 de 8 bouteilles de Cognac Fromy	Le 02 avril 2020 Sortie n° 57 de 6 bouteilles de Cognac Fromy
Le 26 mars 2020 Sortie n° 61 de 10 bouteilles de Grand Marnier Cordon Rouge ***** Entrée n° 237 de 24 bouteilles de Cognac Fromy au PUHT de 14,36 €	Le 19 mai 2020 Entrée n° 238 de 24 bouteilles de Cognac Fromy au PUHT de 14,40 € ***** Entrée n° 239 de 24 bouteilles de Grand Marnier Cordon Rouge au PUHT de 15,01 €	Le 17 avril 2020 Sortie n° 58 de 10 bouteilles de Cognac Fromy ***** Sortie n° 62 de 14 bouteilles de Grand Marnier Cordon Rouge

DOCUMENT 3 DONNÉES DU MOIS DE MAI 2020

Vous disposez des éléments chiffrés concernant le cocktail « Maï Taiï » pour le mois de mai 2020 :

- Achats de produits : 670,00 € HT
- Stocks de produits au 01/05 : 340,00 € HT
- Stocks de produits au 30/05 : 610,00 € HT
- Ventes du mois de mai : 145 cocktails « Maï Taiï » à 15,00 € TTC
- Coût matière prévisionnel HT : 2,20 €

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 20SP-BP BA U30 1	Session 2020	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 6/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 4

« 5 conseils pour créer un commerce ambulants »

Les commerces ambulants investissent nos villes avec des concepts très atypiques. Désormais, plus besoin de se déplacer en magasin, c'est lui qui vient à vous ! Ce concept en est encore à ses débuts en France, alors c'est le moment ou jamais de vous lancer dans l'aventure du « truck ». Pour vous aider, voici les démarches à suivre !

1-Trouver une idée originale

La folie des « food trucks » tout droit venue des Etats-Unis débarque en France. On en recense 110 dans le pays, la grande majorité se trouvant dans la capitale.

2-Effectuer des démarches administratives

Le concept du commerce ambulants, se distinguant des forains et des vendeurs sur les marchés, fait l'objet d'un régime compliqué.

Tout d'abord, le commerçant doit obligatoirement être enregistré au **Registre du Commerce et des Sociétés (RCS)**. Ensuite, il faut faire la demande de carte de commerçant ambulants auprès du centre des formalités des entreprises (CFE). Elle est obligatoire seulement lorsque l'activité est exercée en dehors de la commune de domiciliation du professionnel. Vous devez également posséder une assurance de responsabilité civile professionnelle & commerciale et avoir une attestation d'activité non-sédentaire de l'URSSAF.

Si vous ouvrez un commerce ambulants alimentaire, vous devrez alors contacter les services sanitaires afin qu'ils inspectent votre véhicule et décrètent si oui ou non celui-ci est aux normes. Pour les ventes de boissons alcoolisées, vous devez obtenir une licence auprès des services de douanes.

Une fois ces démarches achevées, vous devez trouver votre/vos lieu(x) d'implantation. Pour obtenir un permis de stationnement, il faut effectuer une demande auprès de l'Autorité administrative chargée de la police de la circulation (mairie en général ou préfecture), auprès de qui vous devrez payer une redevance.

3-Rassembler le matériel nécessaire

Pour installer un commerce ambulants, vous pouvez avoir recours à un stand pliable, une camionnette avec parasols et tréteaux, un stand modulaire (un camion aménagé) ou bien un triporteur.

Après avoir choisi votre moyen de transport, vous devez vous procurer une caisse enregistreuse (achat ou location), indispensable à votre activité. Vous avez la possibilité de faire appel à une entreprise pour vous aider à aménager votre camionnette, plutôt que d'acheter le matériel pièce par pièce.

Vous devez également acquérir un stock de marchandises à vendre correspondant à la saison en cours ou à venir. Il vous faut donc sélectionner des fournisseurs. Enfin, prévoyez un lieu pour stocker votre marchandise, comme par exemple votre domicile.

4-Choisir les bons emplacements

Pour définir vos lieux d'implantation, vous devez cibler au préalable votre clientèle. Les marchés représentent une forme de sécurité pour nombre de commerces ambulants mais il existe de nombreux autres lieux bien plus stratégiques : les grands axes de déplacement, les quartiers d'affaires, les écoles, les centres commerciaux...

5-Attention aux frais

Contrairement au commerce habituel, le commerce ambulants peut être sujet à certaines contraintes extérieures. Tout d'abord, son activité dépend de la météo parfois capricieuse, ce qui engendre des journées plus ou moins productives.

Pour les commerces non alimentaires, les stocks ne sont pas périssables et les approvisionnements moins fréquents : cela rend les recettes moins prévisibles puisqu'elles fluctuent selon les périodes d'achat.

Pour acheter des produits consommables, le professionnel doit prendre en compte le prix, la qualité et la distance qui le sépare de ses fournisseurs. Il doit impérativement limiter ses stocks s'il ne possède pas d'établissement fixe et doit donc se rendre fréquemment chez ses fournisseurs. Les prix ayant tendance à fluctuer, il faut parfois revoir sa tactique et privilégier un seul emplacement.

5 conseils pour créer un commerce ambulants – Parcoursfrance.com

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 20SP-BP BA U30 1	Session 2020	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 7/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1 QUESTIONNAIRE : TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT

1. Citer le nom de l'organisme prêteur.

.....

2. Calculer la durée du prêt en nombre d'années.

.....

3. Indiquer le montant du premier prélèvement et la date à laquelle il se fera.

.....

4. Donner le montant des intérêts de la deuxième mensualité et son mode de calcul.

.....

5. Retrouver le calcul du montant des frais d'assurance prélevé chaque mois.

.....

6. Expliquer le mode de calcul du capital restant dû après la deuxième mensualité.

.....

7. Déterminer le montant des intérêts pour l'exercice comptable 2020.

.....

8. Calculer le coût total de l'emprunt supporté par l'entreprise.

.....

9. Préciser à quoi correspond l'amortissement du capital.

.....

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Code : 20SP-BP BA U30 1	Session 2020	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 8/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 FICHE DE STOCK

Produit : Bouteille de Cognac Fromy					Méthode de gestion : PEPS					
Date	Mouvements + n° du bon	Entrées			Sorties			Stocks		
		QTÉ	PU	Montant	QTÉ	PU	Montant	QTÉ	PU	Montant
03/03	Stock initial							26	14,30	371,80

2.1 Compléter la fiche de stock ci-dessus (à arrondir à deux décimales).

2.2 Proposer et justifier une autre méthode de gestion de stock qui pourrait être utilisée pour le Cognac Fromy.

.....

.....

.....

Rappeler l'intérêt d'une politique de gestion des stocks pour la maîtrise des coûts.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3.b CALCUL ET ANALYSE DE LA MARGE

1. Compléter le tableau ci-dessous afin de déterminer la marge brute réalisée sur la vente du cocktail « Maï tai ».

Éléments	Calculs	Montants
Consommations de la période		
Montant des ventes HT du mois de mai		
Marge brute réalisée		

2. Calculer le coût des matières consommées HT au mois de mai 2020 pour un cocktail.

.....
.....
.....

3. Commenter le résultat obtenu en tenant compte du coût matières prévisionnel HT.

.....
.....
.....

4. Donner deux explications possibles à ce constat.

.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 QUESTIONNAIRE : LA RÉGLEMENTATION

1. Compléter le tableau ci-dessous.

Démarches communes à tous les débits de boissons à consommer sur place	Démarches spécifiques aux commerces ambulants

2. Citer deux contraintes matérielles relatives à l'exploitation d'un commerce ambulant.

.....
.....
.....

3. Proposer deux actions possibles pour maîtriser les coûts et garantir la rentabilité du projet.

.....
.....
.....

4. Rappeler la nouvelle réglementation applicable depuis le 1^{er} janvier 2016 concernant les groupes de boissons et les licences pour les débits de boissons à consommer sur place.

.....
.....
.....
.....