

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 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17.

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	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Organisation du sujet

DOSSIERS	Annexes à compléter	Pages
1.1 Calcul des chiffres d'affaires des cocktails	Annexe 1a	10/17
1.2 Vérification des principes d'Omnès	Annexe 1b	11/17
1.3 Conclusion	Annexe 1c	12/17
2 Fiche technique cocktail « French 75 » + conclusion	Annexe 2	13/17
3.1 Fiche de stock Champagne brut Moët Impérial 75cl	Annexe 3a	14/17
3.2 Questionnaire relatif à la Fiche de stock	Annexe 3b	15/17
4 Étude de l'emprunt	Annexe 4	16/17
5 Questionnaire sur la législation des débits de boissons	Annexe 5	17/17

N° dossier	Thème
1	L'ANALYSE DE LA CARTE DE BAR
2	LA FICHE TECHNIQUE
3	LA FICHE DE STOCK
4	L'EMPRUNT
5	LÉGISLATION DES DÉBITS DE BOISSONS

CHAQUE DOSSIER EST INDÉPENDANT

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LE COC'TEL
21 rue des mouettes
34250 PALAVAS LES FLOTS
04 67 99 XX XX
sarlcoctel@yahoo.fr

Monsieur Jack William
Associé et gérant majoritaire

SARL au capital de 18 000 €
RCS Montpellier B 465 987 222

Nombre de salariés : 14

L'établissement est ouvert du 1 Avril au 31 Octobre chaque année

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile

Le **bar restaurant LE COC'TEL** est une paillote qui se situe dans la célèbre station balnéaire de Palavas les Flots à 1 kilomètre du centre-ville. Il se situe sur la plage coté rive gauche. Cet établissement a été créé en 2008 par Paul BARATIER et vient d'être repris, en novembre 2018, par Jack William.

Monsieur William propose à ses clients une cuisine traditionnelle, avec des produits variés mais plutôt tournée vers le poisson. Il axe sa politique sur la nouveauté et vient ainsi de renouveler sa carte pour la saison estivale. Il propose de découvrir ses différents cocktails en se prélassant sur un transat ou à l'apéritif. Récemment, il a pu embaucher pour la saison Marvin Taysseur, lauréat médaillé d'or au Concours régional du Meilleur apprenti de France dans la catégorie barman en 2017, apportant une garantie supplémentaire de qualité pour la clientèle.

Vous avez été employé(e), pour la saison estivale, par Jack William qui vous associe à la gestion de son établissement.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 3/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : L'ANALYSE DE LA CARTE DE BAR

Monsieur WILLIAM souhaite analyser la carte du bar et plus précisément la gamme des cocktails avec alcool. Il veut s'assurer de l'équilibre de la carte en termes de prix vis-à-vis de sa clientèle.

Afin que vous puissiez réaliser cette tâche, il vous donne accès aux documents suivants :

- ✓ Les ventes du mois de mai 2021 (**ANNEXE 1a**).
- ✓ Un extrait de la carte de bar des cocktails avec alcool (**DOCUMENT 1**).

Votre rôle

- 1.1. Compléter le tableau « Chiffre d'affaires de la gamme des cocktails mai 2021 » (**ANNEXE 1a**).
- 1.2. Vérifier le respect des principes d'Omnès pour cette gamme (**ANNEXE 1b**).
- 1.3. Rédiger une conclusion en précisant les améliorations éventuelles à apporter. (**ANNEXE 1c**).

DOSSIER 2 : LA FICHE TECHNIQUE

Monsieur WILLIAM souhaite proposer un nouveau cocktail, le "French 75". C'est une recette surprenante de saveurs, à partir de la célèbre base rafraîchissante du cocktail "Gin Fizz", revisitée et anoblie avec un champagne brut sans année, recette proposée pour être consommée à tout moment. Il vous est demandé de déterminer le prix de vente T.T.C de ce nouveau cocktail.

Votre rôle

- 2.1. Compléter la fiche technique du cocktail "French 75", (**ANNEXE 2**). Sauf indication contraire, arrondir au centime d'euro.
- 2.2. Calculer le ratio matière du cocktail « French 75 » (**ANNEXE 2**).

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 4/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : LA FICHE DE STOCK

Monsieur William tient un inventaire permanent de l'ensemble des denrées et boissons. Il a délégué cette tâche à un apprenti qui a rencontré des difficultés à compléter la fiche de stock du Champagne brut Moët Impérial 75 cl. Vous devrez contrôler et corriger le cas échéant le travail déjà réalisé, puis compléter cette fiche de stock.

Pour réaliser ce travail, vous disposez des documents suivants :

- ✓ La fiche de consommation du Champagne brut Moët Impérial 75 cl, référence **CBMI 75**, pour le mois de mai. (**DOCUMENT 2**)
- ✓ L'état récapitulatif des livraisons du Champagne, du mois de mai. (**DOCUMENT 3**)

Votre rôle

- 3.1. Terminer l'enregistrement des mouvements d'entrées et sorties (**ANNEXE 3a**). Tous les montants devront être arrondis au centième.
- 3.2. Répondre aux questions (**ANNEXE 3b**) en vous aidant du **DOCUMENT 4** et de vos connaissances.

DOSSIER 4 : L'EMPRUNT

Monsieur WILLIAM envisage de rénover et agrandir le bar. Le montant des travaux s'élève à 20 000 €. Il vous communique le tableau d'amortissement d'emprunt remis par sa banque et vous demande de l'assister pour l'interprétation et l'évaluation du coût financier (**DOCUMENT 5**).

Votre rôle

1. Etudier le tableau d'amortissement de l'emprunt (**DOCUMENT 5**) et répondre aux interrogations de Monsieur WILLIAM (**ANNEXE 4**).

DOSSIER 5 : LÉGISLATION DES DÉBITS DE BOISSONS

L'exploitation d'un débit de boissons est soumise à certaines conditions réglementaires. Monsieur William souhaite vérifier vos connaissances dans ce domaine.

Votre rôle

1. Prendre connaissance du **DOCUMENT 6** et répondre aux différentes interrogations de votre responsable **ANNEXE 5**.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 5/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 : EXTRAIT DE LA CARTE DES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktails avec alcools	Nombre de cocktails vendus	Prix unitaire
MOJITO	38	11,50
JAPANESE	45	16,00
CAÏPIRINHA	42	11,00
CALavera	29	14,00
PINA COLADA	34	14,00
MARGARITA	22	9,00
OLD FASHIONED	17	12,00
CUBA LIBRE	14	9,00

DOCUMENT 2 : LA FICHE DE CONSOMMATION DU CHAMPAGNE BRUT MOËT IMPERIAL 75 CL, RÉFÉRENCE CBMI 75, POUR LE MOIS DE MAI.

DATES	QUANTITÉS SORTIES EN NOMBRES DE CARTONS
02/05/21	05
08/05/21	06
15/05/21	02
21/05/21	06
31/05/21	03

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 3 : L'ÉTAT RÉCAPITULATIF DES LIVRAISONS DU CHAMPAGNE, DU MOIS DE MAI. (Unité : Carton de 6 bouteilles)

DATES	RÉFÉRENCES DES ARTICLES	QUANTITÉS	COÛT D'ACHAT UNITAIRE HORS TAXES
04/05/21	CBMI 1.5	4	762,42
04/05/21	CBMI 75	5	196,20
12/05/21	CBMI 75	3	228,00
13/05/21	CBMI 75	2	205,50
24/05/21	CBMI 75	6	196,20
24/05/21	CBMI 1.5	6	745,50

DOCUMENT 4 : EXTRAIT CALENDRIER 2021

n°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
17						<u>1</u>	2
18	3	4	5	6	7	<u>8</u>	9
19	10	11	12	<u>13</u>	14	15	16
20	17	18	19	20	21	22	<u>23</u>
21	<u>24</u>	25	26	27	28	29	30
22	31						

1 mai	Fête du travail
8 mai	Victoire 1945
13 mai	Ascension
23 mai	Dimanche de Pentecôte
24 mai	Lundi de Pentecôte

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 5 : TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT

Capital emprunté : 20 000 € Périodicité : annuelle Durée : 5 ans Taux annuel : 3,20 % Taux d'assurance (sur capital emprunté) : 1,52 % T.A.E.G : 5,78 % Frais de dossier : 100 € à la constitution					
Echéance	Annuités	Montant des intérêts	Montant du capital	Montant assurance	Capital restant dû fin de période
05/06/21	4 696,06	640	3 752,06	304	16 247,94
05/06/22	4 696,06	519,93	3 872,13	304	12 375,81
05/06/23	4 696,06	396,03	3 996,03	304	8 379,78
05/06/24	4 696,06	268,15	4 123,91	304	4 255,87
05/06/25	4 696,06	136,19	4 255,87	304	0

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 6 : LA REGLEMENTATION LIÉE À LA VENTE DES BOISSONS ALCOOLISÉES

Licence d'un restaurant et débit de boissons

[...]

* Licences de restaurant

Si le restaurateur vend des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas, et comme accessoire à la nourriture, il doit être titulaire d'une licence de restaurant.

Si la vente d'alcool a lieu aussi en dehors des repas (bar-restaurant), il doit être titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place (licence III ou IV). Il est alors inutile de cumuler les deux licences : celle à consommer sur place autorise le service d'alcool, pour la catégorie de boissons correspondante, dans le cadre d'une activité de restauration.

Les établissements possédant une licence de restaurant ou de débit de boissons à consommer sur place peuvent vendre à emporter les boissons autorisées par leur licence.

Conditions

* Nationalité

Il n'y a pas de condition de nationalité requise pour l'obtention d'une licence de débit de boissons (restaurant ou à consommer sur place).

* Incapacités du débitant

Pour obtenir une licence de débit de boissons, il faut :

- être majeur ou mineur émancipé ;
- ne pas être sous tutelle ;
- ne pas avoir été condamné à certaines peines notamment pour une infraction pénale ou proxénétisme (interdiction définitive), ou pour vol, escroquerie, abus de confiance (l'incapacité peut être levée au bout de 5 ans).

Obtention de la licence

Pour obtenir une licence de débit de boissons ou de restaurant, il faut à la fois détenir un permis d'exploitation, délivré après une formation spécifique, et effectuer une déclaration préalable. [...]

Source : Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre), Ministère chargé de l'intérieur.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 9/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1a : CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA GAMME DES COCKTAILS MAI 2021

Cocktails avec alcools	Nombre de cocktails vendus	Prix unitaire	Chiffre d'affaires
MOJITO	38	11,50	
JAPANESE	45	16,00	
CAÏPIRINHA	42	11,00	
CALavera	29	14,00	
PINA COLADA	34	14,00	
MARGARITA	22	9,00	
OLD FASHIONED	17	12,00	
CUBA LIBRE	14	9,00	
TOTAL			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1b : VÉRIFICATION ET INTERPRÉTATION DES PRINCIPES D'OMNÈS

Principes	Vérifications des principes (Détails des calculs) *	Interprétation des résultats
Principe 1 : L'ouverture de la gamme		
Principe 2 : La dispersion des prix		
Principe 3 : L'indice réponse/ prix	<u>Prix moyen demandé :</u> <u>Prix moyen offert :</u> <u>INDICE RÉPONSE/PRIX :</u>	

* Arrondir à 2 décimales

Nommer le quatrième principe d'Omnès et indiquer s'il est respecté.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1c : CONCLUSION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : LA FICHE TECHNIQUE

FICHE TECHNIQUE DU COCKTAIL : "French 75 " Volume 12 cl

Ingrédients	P.A. H.T.	Conditionne-ment (cl)	P.U. du cl	Nombre en cl	Prix total HT en €
Sirop de Sucre de Canne Monin	7,25 €	70 cl	*	1	*
Jus de Citron	2,52 €	100 cl	*	2	*
Gin Gibson Gin London	15,40 €	70 cl	*	3	*
Champagne Champagne brut Moët Impérial	32,70 €	75 cl	*	6	*

*** Arrondir à 3 décimales**

Présenter le détail des calculs suivants :

- Prix unitaire du cl pour le Champagne :

.....

- Le montant du Service :

.....

Coût matières H.T.H.S.

Coefficient multiplicateur 5

Prix unitaire H.T.H.S.

Service (Taux :15 %)

Prix unitaire H.T.S.C.

T.V.A. 20 %

Prix de vente T.T.C. S.C.

Prix de vente à la carte
T.T.C.S.C.
(Arrondi au ½ euro supérieur)

Calculer le ratio matière du cocktail « French 75 ».

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3a : LA FICHE DE STOCK

Champagne brut Moët Impérial 75 cl (référence CBMI 75)

STOCK MINI : 2 cartons

STOCK MAXI : 9 cartons

UNITE : Carton de 6 bouteilles 75 cl

Méthode de valorisation : Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée

Dates	Bons N°	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	P.U.	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant
01/05	Stock Initial							9	187,50	1 687,50
02/05	Bon de sortie				5	187,50	937,50	4	187,50	750,00
04/05	Bon d'entrée	5	196,20	981,00				9	192,33	1 731,00

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3b : QUESTIONS RELATIVES À LA FICHE DE STOCKS

1. Présenter le calcul détaillé pour le CMUP après l'entrée du 04/05/21 :

.....

.....

.....

2. Vous avez constaté une anomalie dans les niveaux de stocks durant cette période, donner deux explications possibles au problème rencontré.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Proposer une solution qui permettrait de remédier à ce genre de problème à l'avenir.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4 : L'EMPRUNT

1. Décomposer les éléments de l'annuité constante de 4 696,06 €.

.....

.....

2. Détailler le calcul du montant des intérêts de l'annuité numéro 4 : 268,15 €

.....

.....

3. Indiquer le calcul à effectuer pour retrouver le montant de l'assurance : 304,00 €

.....

.....

4. Retrouver le calcul du montant du capital restant dû de la 4^{ème} mensualité : 4 255,87 €.

.....

.....

5. Signifier à quoi doit correspondre le capital restant dû de la 4^{ème} mensualité

.....

.....

6. Calculer le coût total de l'emprunt pour Monsieur WILLIAM.

.....

.....

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 16/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 5 : LA RÉGLEMENTATION LIÉE AUX BOISSONS

1. Préciser les deux démarches administratives nécessaires à l'obtention d'une licence :

.....

.....

2. Expliquer la procédure pour obtenir le permis d'exploitation.

.....

.....

3. Indiquer la durée de validité du permis d'exploitation.

.....

.....

4. Nommer l'organisme compétent en matière de déclaration préalable d'ouverture.

.....

.....

5. Marvin Taysseur vous demande d'identifier la licence minimale exigée pour l'exploitation du bar-restaurant Le COC'TEL. Cet établissement sert les boissons de tous les groupes, au bar et à l'occasion des repas.

.....

.....

.....

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2021	Code : 21SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 17/17