

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
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	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 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 la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » 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 2022	Code : 22SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : La fiche technique
DOSSIER 2 : La gestion des stocks
DOSSIER 3 : Le contrôle du coût matières
DOSSIER 4 : Étude de la carte
DOSSIER 5 : La législation

Contenu du sujet

Questions	Annexes à compléter	Pages
1.1 Calcul du prix de vente	ANNEXE 1a	8/14
1.2 Analyse de la fiche technique	ANNEXE 1b	9/14
2.1 La fiche de stock	ANNEXE 2	10/14
2.2 Analyse de la fiche de stock	ANNEXE 2	10/14
3.1 Calcul du ratio matières	ANNEXE 3a	11/14
3.2 Interprétation du ratio matières	ANNEXE 3b	11/14
3.3 Actions à mener	ANNEXE 3c	12/14
4.1 Calcul du chiffre d'affaires	ANNEXE 4a	12/14
4.2 Vérification des principes d'Omnès	ANNEXE 4b	13/14
4.3 Actions à mener	ANNEXE 4c	14/14
5 La législation en terme d'affichages	ANNEXE 5	14/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le Code Bar

Route de Lavérune
Les Aresquiers
34 070 MONTPELLIER

SARL au capital social de 7 610 €

Gérant : Jérémie LÉSIME

Tél : 04 67 20 xx xx
Fax : 04 67 20 xx xx

L'exercice comptable coïncide avec l'année civile
L'établissement est ouvert tous les jours, midi et soir

Vous êtes employé(e) au bar « Le Code Bar » à Montpellier. Décoré avec soin et dans une ambiance aux tons chauds, le bar propose des cocktails du moment et organise des soirées à thème.

Le gérant, Monsieur Jérémie Lésime, souhaite vous faire participer à la gestion et au respect de la législation du bar. À cet effet, il vous confie le traitement de certains dossiers.

Vos résultats seront arrondis à 2 décimales (sauf précision contraire).

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 3/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LA FICHE TECHNIQUE

Monsieur Lésime envisage de mettre un nouveau cocktail à la carte. Il vous demande de déterminer le coût matières et le prix de vente de ce cocktail.

Votre rôle :

1.1 Calculer le prix de vente TTC service compris à l'aide de la fiche technique du Macca. **(ANNEXE 1a)**

1.2 Analyser la fiche technique du Macca. **(ANNEXE 1b)**

DOSSIER 2 : LA GESTION DES STOCKS

Le « Code Bar » gère ses stocks rigoureusement. Monsieur Lésime vous sollicite pour réaliser la fiche de stock du Cognac Rémy Martin VSOP 70 cl.

Votre rôle :

2.1 Compléter la fiche de stock du Cognac Rémy Martin VSOP, 70 cl. **(ANNEXE 2)**

2.2 Répondre aux questions. **(ANNEXE 2)**

DOSSIER 3 : LE CONTRÔLE DU COÛT MATIÈRES

Un inventaire trimestriel est réalisé par Monsieur Lésime. Cela permet de procéder à des actions correctrices en cas de besoin. Vous êtes chargé(e) de contrôler le coût matières et de vérifier si l'objectif d'un ratio matières de 25 % maximum est respecté.

Votre rôle :

3.1 Compléter le tableau de calcul du ratio matières du premier trimestre 2022. **(ANNEXE 3a)**

3.2 Commenter le ratio obtenu. **(ANNEXE 3b)**

3.3 Proposer 4 actions qui permettraient d'améliorer la maîtrise des coûts matières. **(ANNEXE 3c)**

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 4/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : ÉTUDE DE LA CARTE

Monsieur Lésime souhaite analyser la carte du bar et plus précisément la gamme des cocktails avec alcool.

Pour réaliser cette tâche, il vous remet les ventes du mois de mai 2022 (**DOCUMENT 1**) avec un extrait de la carte de bar des cocktails alcoolisés.

Votre rôle :

- 4.1 Compléter le tableau du chiffre d'affaires de la gamme des cocktails avec alcool concernant le mois de mai 2022 (**ANNEXE 4a**).
- 4.2 Vérifier le respect des principes d'Omnès pour cette gamme (**ANNEXE 4b**).
- 4.3 Rédiger une conclusion pour le principe n°3 (**ANNEXE 4b**) et les améliorations éventuelles à apporter sur l'ensemble des principes d'Omnès. (**ANNEXE 4c**).

DOSSIER 5 : LA LÉGISLATION

Le gérant est fréquemment sollicité par son ancien établissement pour accueillir des élèves de mention complémentaire employé barman en stage. Il intervient sur le lycée afin d'assurer des cours sur la législation du bar.

La prochaine séance doit porter sur les différents affichages obligatoires dans un bar.

N'ayant pas le temps de préparer ce cours, il vous demande de compléter le tableau qu'il souhaite utiliser en support.

Votre rôle :

- 5. Compléter le tableau (**ANNEXE 5**) à l'aide de vos connaissances et du **DOCUMENT 2**.

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 5/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1

EXTRAIT DE LA CARTE DE BAR DES COCKTAILS AVEC ALCOOL

Cocktails	Prix unitaire	Nombre de cocktails vendus Mai 2022
Mudslide	9,50	72
White lady	11,00	32
Godfather	8,00	30
Ti-punch	7,00	38
Sidecar	6,00	36
Pink flamenco	8,50	17
Spritzer tonic	7,75	41
Pisco Sour	6,75	23

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 2

AFFICHAGES OBLIGATOIRES POUR UN BAR (Mise à jour : 27/02/2019)

Affichages obligatoires généraux dans les bars

La réglementation en vigueur impose certains affichages obligatoires dans les bars, en plus des autres **réglementations pour ouvrir un bar**. On s'intéresse aux affichages obligatoires les plus courants :

- **Affichage obligatoire concernant votre capacité à pouvoir vendre des boissons alcoolisées** : si vous avez cette prérogative, c'est que vous avez obtenu la licence IV. Vous aurez alors l'obligation d'afficher un panneau correspondant à votre licence à l'extérieur du bar, de façon visible.
- **Affichage obligatoire concernant l'interdiction de fumer** : à ce titre, il faut qu'une signalisation "interdiction de fumer" soit apposée à l'entrée des locaux et à l'intérieur. C'est une obligation d'afficher, cette interdiction existe depuis 2008.
- **Affichage obligatoire concernant la consommation d'alcool** : la réglementation sur la répression de l'ivresse publique doit être visible à l'extérieur du bar.
- **Affichages obligatoires concernant la liste et le prix des boissons** : on fait une différence entre l'intérieur et l'extérieur. À l'intérieur, vous êtes obligé de faire figurer la liste des boissons et le prix. En principe, il faut également afficher, à l'extérieur, le prix au comptoir et, en salle, des boissons régulièrement servies.

Affichages obligatoires concernant les mineurs

Les affiches de protection des mineurs doivent être visibles à l'entrée de l'établissement et à proximité du bar ou du comptoir. Cette signalétique est disponible sur le site du Ministère des Affaires sociales et de la Santé. Concernant les mineurs, il existe d'autres obligations : le bar ne peut ni vendre ni offrir d'alcool à un mineur sous peine de **7 500 euros d'amende** et d'une **interdiction d'exploiter la licence pendant 1 an**, et il se réserve le droit de demander au client de prouver sa majorité.

Affichages obligatoires concernant les bars à vins

Attention, si vous ouvrez un bar à vin, la carte des vins doit respecter certaines obligations. Elle doit notamment commencer par indiquer la contenance (pichet, bouteille...). Il faudra également séparer les vins par type (blancs, rouges, Bordeaux, Loire...). Enfin, il sera nécessaire de mentionner le millésime, le volume net et le pourcentage d'alcool.

<https://www.legalstart.fr/fiches-pratiques/metiers-restauration/affichages-obligatoires-bar>

BREVET PROFESSIONNEL	BARMAN	Session 2022	Code : 22SP-BP BA U30 1	SUJET
ÉPREUVE E3 : GESTION APPLIQUÉE	(épreuve écrite)	Durée : 2 h	Coef. : 3	Page 7/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1a

FICHE TECHNIQUE « MACCA »

MACCA <u>Catégorie</u> : Long drink <u>Contenance</u> : 12 cl <u>Verrerie</u> : Tumbler					
Produits	Coût HT	Cond. en cl	P.U. du cl	Nombre de cl	Montant en euros
Crème de cassis	6,60	70		1,5	
Vermouth dry	13,20	75		3,5	
Vermouth italien	14,30	100		3,5	
Gin	18,10	70		3,5	
Soda	PM				
Technique		Coût total des produits liquides			
Dans un Tumbler rempli de glace, verser : - 1/10 de crème de cassis - 3/10 de vermouth dry - 3/10 de vermouth italien - 3/10 de gin Mélanger Ajouter un peu de soda et presser un zeste de citron.		Majoration décoration 10 %			
		Coût matières HT			
		Coefficient multiplicateur			
		Prix de vente HT, HS			
		Service 15 %			
Décoration		Prix de vente HT, SC			
Servir avec un stick et une rondelle de citron		TVA 20 %			
Calculer le coefficient multiplicateur : 		Prix de vente TTC, SC			13,19
		Prix de vente à la carte TTC, SC (arrondi à l'euro supérieur)			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 1b

ANALYSE DE LA FICHE TECHNIQUE « MACCA »

1 Indiquer la marge brute réalisée sur le cocktail « Macca » (détailler les calculs).

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

2. Analyser la rentabilité du cocktail « Macca ».

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

3. Citer une autre méthode de fixation d'un prix de vente.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2

FICHE DE STOCK COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 70 CL

Nom du produit : Cognac Rémy Martin VSOP 70 cl										
Méthode : CMUP après chaque entrée										
Stock minimum : 4			Stock maximum : 12					Stock de sécurité : 2		
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	C.U.	Montant	Quantité	C.U.	Montant	Quantité	C.U.	Montant
01/05	Stock initial							7	48,20	337,40
10/05	BS N°23				1					
13/05	BE N°24	4	48,80	195,20						
14/05	BS N°29				3					
22/05	BS N°32				1					
27/05	BS N°37				2					
30/05	BE N°44	6	47,54	285,24						

1. Compléter la fiche de stock ci-dessus.

2. Calculer le stock d'alerte de la fiche de stock du Cognac Rémy Martin VSOP 70 cl (détailler les calculs).

.....

.....

.....

3. Citer deux conséquences possibles en cas de dépassement du stock maximum.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3a

TABLEAU DE CALCUL DU RATIO MATIÈRES DU PREMIER TRIMESTRE 2022

Stock au 01/01/22	Achats du 1 ^{er} trimestre 2022	Stock au 31/03/22	Consommation	C.A. H.T.	Ratio matières
4 853 €	38 041	5 622 €		129 627 €	

Justifier les résultats suivants :

Consommations :

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

Ratio matières :

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

ANNEXE 3b

INTERPRÉTATION DU RATIO MATIÈRES

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3c

PROPOSITION D' ACTIONS

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

ANNEXE 4a

**TABLEAU DU CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA GAMME DES COCKTAILS
MOIS DE MAI 2022**

Cocktails	Prix unitaire	Nombre de cocktails vendus	Chiffre d'affaires
Mudslide	9,50		
White lady	11		
Godfather	8		
Ti-punch	7		
Sidecar	6		
Pink flamenco	8,50		-
Spritzer tonic	7,75		
Pisco Sour	6,75		-
Totaux			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4b

VÉRIFICATION ET INTERPRÉTATION DES PRINCIPES D'OMNÈS

Principes	Vérification des principes (Détail 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>	

1. Compléter le tableau ci-dessus.

2. Rédiger une conclusion pour le principe n°3

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4c

ACTIONS À MENER

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE 5

LEGISLATION EN TERME D’AFFICHAGES

	Nom de l’affichage	Modalités de l’affichage
Affichages obligatoires généraux		
Affichages obligatoires concernant les mineurs		
Affichages obligatoires concernant les bars à vins		