

CORRIGE

Partie 1 : (6 points)

Les intitulés des plats seront laissés à l'appréciation des correcteurs.

Plats	Quantité totale	
Canapés	600	6 X 100
Amuses-bouches	400	4 X 100
Poissons, froids	100	1 X 100
Viandes chaudes	100	1 X 100
Petits fours frais	500	5 X 100
Sancerre	10	100 : 10
Chinon	17	100 : 6 (16,66 arrondi à 17)

Partie 2 : (3 points)

- ① Petites entrées chaudes
- ② Poissons froids
- ③ Filet de boeuf
- ④ Garnitures chaudes (légumes)
- ⑤ Entremets
- ⑥ Petits fours frais

Groupement inter académique II	Session 2002	code : 028vv02		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1H	Coefficient 3	N° de page / total 1/3

CORRIGE

Partie 3 (5 points) : 2,5 points + 2,5 points.

DOCUMENT 3

A RENDRE AVEC LA COPIE

FICHE TECHNIQUE (exprimée en Euros)				
FILET DE BŒUF EN CROUTE SAUCE MADERE				100 PERSONNES
DENREES	UNITE	QUANTITE	P.U HT.	MONTANT HT
Filet de bœuf	Kg	12	24,10	289,20
Huile	L	0,5	1,23	0,62
Beurre	Kg	1,5	4,13	6,20
Feuilletage	Kg	4	3,5	14,00
Œufs	U	6	0,1	0,60
Fond de veau lié	L	12	0,75	9,00
Madère	L	2	2,6	5,20

Coût matière total : 324,81
 Coût matière unitaire : 3,2481
 (4 décimales)

COUT DE REVIENT (exprimé en Euros)				
FILET DE BŒUF EN CROUTE SAUCE MADERE				100 PERSONNES
ELEMENTS	UNITE	QUANTITE	P.U.H.T	MONTANT H.T.
Coût matière unitaire	La part	100	3,2481	324,81
Main d'œuvre	1 heure	2 h 45	19,8	54,45
Energie	1 heure	30 min	0,06	0,03
Amortissements	1 heure	30 min	0,38	0,19
Frais généraux				0,18

Coût de revient total : 379,66

Coût de revient unitaire : 3,80
 (2 décimales)

MC EMPLOYE TRAITEUR	028VV02
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	2/3

CORRIGE

Partie 4 (6 points) : 4 points + 2 points

DOCUMENT 4

A RENDRE AVEC LA COPIE

1 -

PRIX DE VENTE DES BOISSONS						
BOISSONS	PA (HT)	COEFFICIENT MULTIPLICAT EUR	PV UNITAIRE (HT)	QUANTITE	PV (TTC)	MONTANT TOTAL (TTC)
SANCERRE	6 €	3	18	10 B	21,53	215,30
CHINON	5 €	3	15	17 B	17,94	304,98
PRIX DE VENTE TOTAL						520,28
PRIX DE VENTE PAR PERSONNE						5,20

2 - Pourcentage affecté aux boissons, par rapport au budget prévu par personne, soit 42 €.

$$\frac{5,20 \times 100}{42} = 12,38 \%$$

MC EMPLOYE TRAITEUR	028V02
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	3/3