

NUMERO CANDIDAT :

ET3
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

CE DOSSIER REPONSE EST A INSERER DANS LA COPIE D'EXAMEN

Les pages 4/8, 5/8, 6/8, 7/8, et 8/8 sont à compléter.

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 SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H	Coefficient 3	N° de page / total 1/8

Vous êtes adjoint au responsable de la partie traiteur de votre entreprise.

LA BOUTIQUE TRAITEUR
83 AVENUE ROLLINAT
37000 TOURS
☎ 02 38 51 25 80

Qui doit préparer un buffet dînatoire lors d'une remise de médaille, et dont les conditions vous sont présentées en Annexe A – page 8/8

1ERE PARTIE

6 points

Annexe à consulter :	Document à rendre avec la copie
☞ Annexe A dossier client (page 8/8)	Document 1 : proposition de buffet (page 4/8)

TRAVAIL A FAIRE

Lors de la prise de commande, il vous appartient de compléter la proposition de buffet dînatoire, **Document 1** page 4/8 et d'indiquer les quantités et le nombre de portions à préparer pour chaque plat à partir de l'annexe A page 8/8

2 EME PARTIE

3 points

Annexe à consulter	Document à rendre avec la copie
☞ Document 1 : proposition d'un buffet (page 4/8)	Document 2 : présentation du buffet (page 5/8)

TRAVAIL A FAIRE

Après acceptation du client ; compléter le plan de présentation du buffet en respectant l'ordonnancement des plats sur le **document 2** – page 5/8.

MC EMPLOYE TRAITEUR	o28Vvo2
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	2/8

3 EME PARTIE

5 points

Annexe à consulter	Document à rendre avec la copie
	Document 3 : Fiche technique – coût de revient (page 6/8)

TRAVAIL A FAIRE

Votre responsable vous demande pour la commande :

- de déterminer le coût-matière du filet de bœuf en croûte, sauce madère.
- De calculer le coût de revient du filet de bœuf en croûte, sauce madère.

Sur le document 3 – page 6/8

4 EME PARTIE

6 points

Annexe à consulter	Document à rendre avec la copie
✓ Annexe A : (page 8/8) - Dossier (budget) - Document 1 : Proposition de buffet (boissons)	Prix de vente des boissons par client (document 4) (page 7/8) Pourcentage

TRAVAIL A FAIRE

1 – Le client fournit le champagne, mais les boissons lui sont facturées.

Compléter le tableau (document 4 – page 7/8).

« PRIX DE VENTE DES BOISSONS PAR CLIENT »

2 – Rechercher le pourcentage affecté aux boissons, par rapport au budget prévu par personne (annexe A – page 8/8)

MC EMPLOYE TRAITEUR	o28VV02
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	3/8

DOCUMENT 1

A rendre avec la copie

PROPOSITION DE BUFFET

Nb Pers : 100

Dossier n° 189

① Canapés (6 pièces par personne)

QUANTITE TOTALE :

6 variétés

_*	_*	_*
_*	_*	_*

② Amuse-bouches salés chauds (4 pièces par personne)

QUANTITE TOTALE.....

6 variétés

_*	_*	_*
_*	_*	_*

③ Grosses pièces*Poissons froids*

NOMBRE DE PORTIONS.....

_*

Viandes chaudes

NOMBRE DE PORTIONS.....

A _filet de bœuf en croûte sauce vieux madère

Légumes

B _fagot de haricots verts

Flan de pleurotes

④ Buffet sucréA - Petits fours frais (5 pièces par personne)
4 variétés

QUANTITE TOTALE.....

_Tartelettes aux kiwis

-Cygne chantilly

_mini savarin

- carré au cointreau

B - Entremets (2 variétés)

_*

QUANTITE A PREVOIR

⑤ BOISSONS

Vin blanc Sancerre G Millet 1996

1 bouteille pour 10

Vin rouge Chinon Domaine des Griffes 1997

1 bouteille pour 6

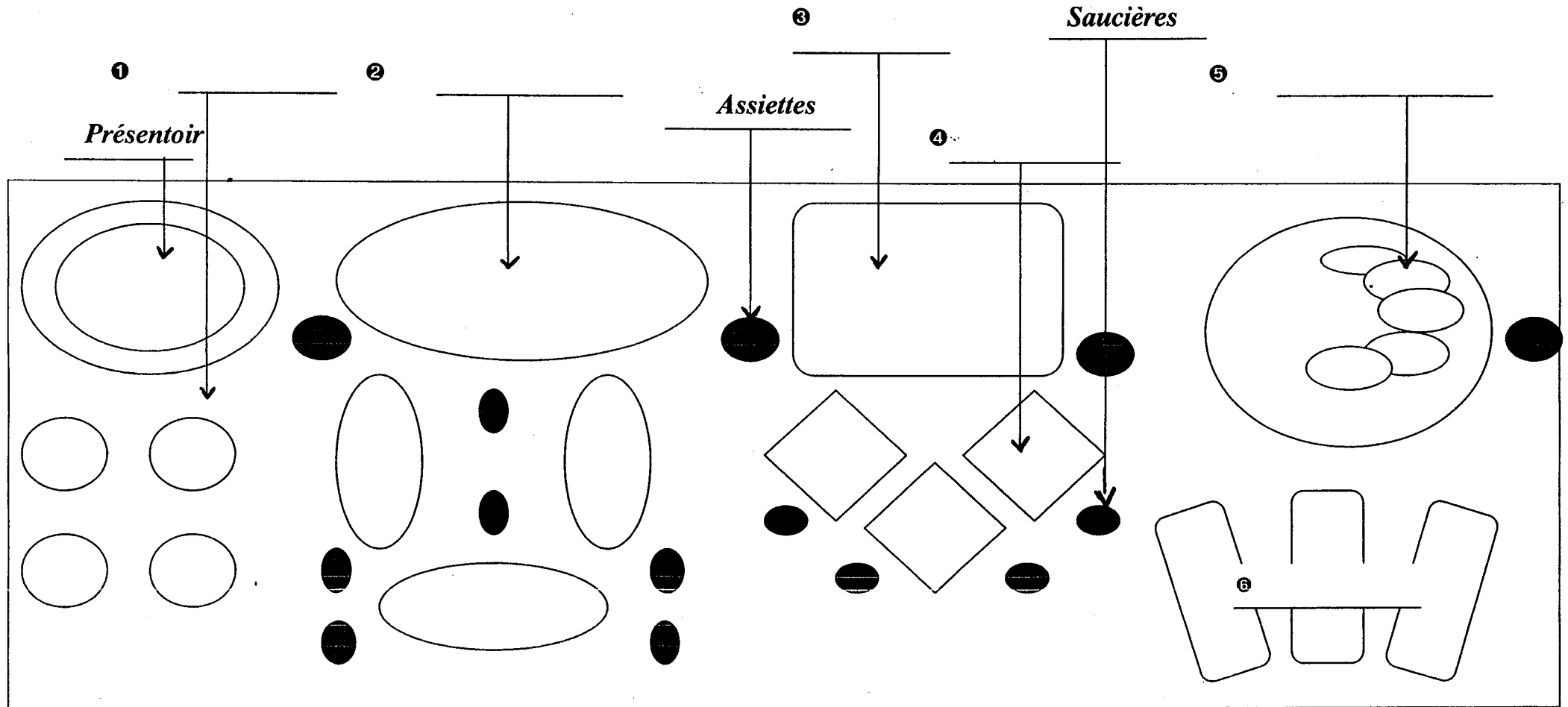
Apéritif (champagne fourni par le client)

MC EMPLOYE TRAITEUR

028VV02

ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

4/8



Les boissons et les canapés sont proposés sur un buffet.

MC EMPLOYE TRAITEUR	028VV02
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	5/8

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
Huile	L	0,5	1,23
Beurre	Kg	1,5	4,13
Feuilletage	Kg	4	3,5
Œufs	U	6	0,1
Fond de veau lié	L	12	0,75
Madère	L	2	2,6

Coût matière total :
 Coût matière unitaire :
(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
Main d'œuvre	1 heure	2 h 45	19,8
Energie	1 heure	30 min	0,06
Amortissements	1 heure	30 min	0,38
Frais généraux				0,18

Coût de revient total :
 Coût de revient unitaire :

(2 décimales)

MC EMPLOYE TRAITEUR	028VV02
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	6/8

DOCUMENT 4

À 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		21,53	
CHINON	5 €	3	15		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 €.

MC EMPLOYE TRAITEUR

028vvo2

ET₃ CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

7/8

Annexe A Dossier client

LA BOUTIQUE TRAITEUR

83 avenue Rollinat
37000 TOURS

N° de Dossier 189

Date

Adresse du client Mr Dominique Poly
9 avenue de Clairand
37000 TOURS

Date de la réception
Le 12 mars 2002

Lieu

Salon « Murat »

Type de réception

Joué les tours

Buffet dînatoire (Remise de
médaille)

A 20 h00

NB de Personnes 100
par personne

Budget 42 Euro TTC

Personnel

Oui

Matériel à louer

Oui

Boisson à fournir vin blanc vin rouge (le champagne est fourni
par le client)

Propositions diverses

Le client souhaite un filet de bœuf en croûte

A noter : La Légion d'honneur sera remise par Mr le Préfet (discours)

MC EMPLOYE TRAITEUR	028VV02
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	8/8