

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
	Prénoms :	N° du candidat	
	Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>	
	Examen ou Concours :	Série* :	
	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
	Note : <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"><tr><td style="text-align: center;">/ 20</td></tr></table>	/ 20	Appréciation du correcteur :
/ 20			
	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>		
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

LES DELICES QUINOCEENS Boulevard du Casino 22410 Saint Quai Portrieux <hr/> Tél. : 02-96-00-00-00

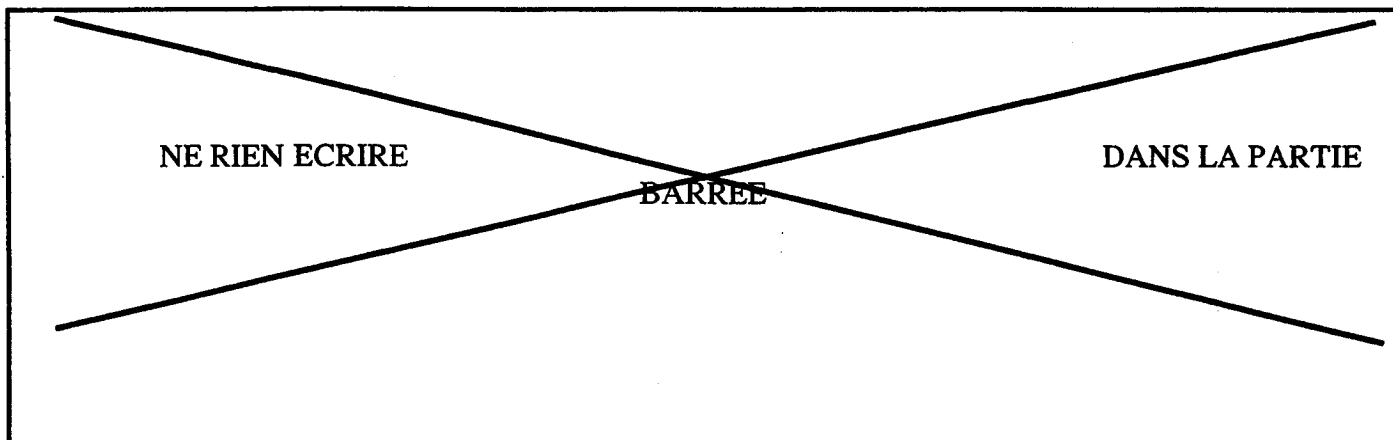
Vous travaillez chez le traiteur « Aux Délices Quinocéens », vous devez traiter trois dossiers :

Dossier 1 : Calcul de coûts (8 points).

Dossier 2 : Etude d'un document commercial (5 points).

Dossier 3 : Commercialisation (7 points).

Groupement inter académique II		Session 2003	Facultatif 031vv03	
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1h	Coefficient 3	N° de page / total 1/8



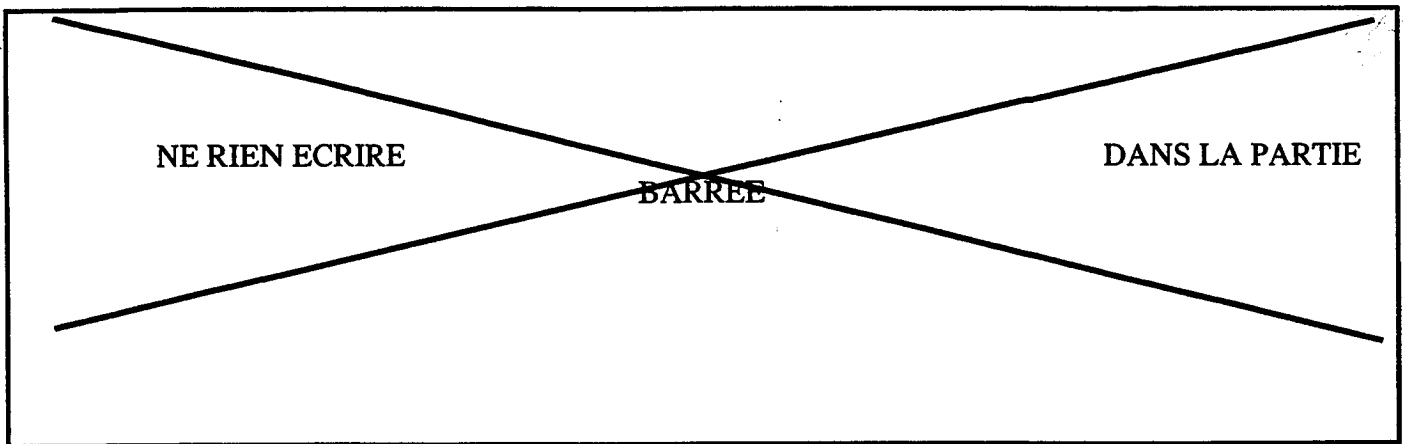
DOSSIER 1 : Calcul de coût

Vous disposez d'une fiche technique (document 1) pour réaliser une tarte aux pommes et d'un extrait de tarif (Annexe A).

Travail à faire : Calculer :

- le coût matière d'une portion.
- le prix de vente HT, sachant que le coefficient multiplicateur est de 4.
- le prix de vente affiché à la vitrine (TVA=19.6%).

Annexe à consulter	Document à rendre avec la copie
Annexe A	Document 1



DOSSIER 2 : Etude d'un document

Après consultation de l'annexe B, vous répondrez aux questions figurant sur le document 2.

Annexe à consulter	Document à rendre avec la copie
Annexe B	Document 2

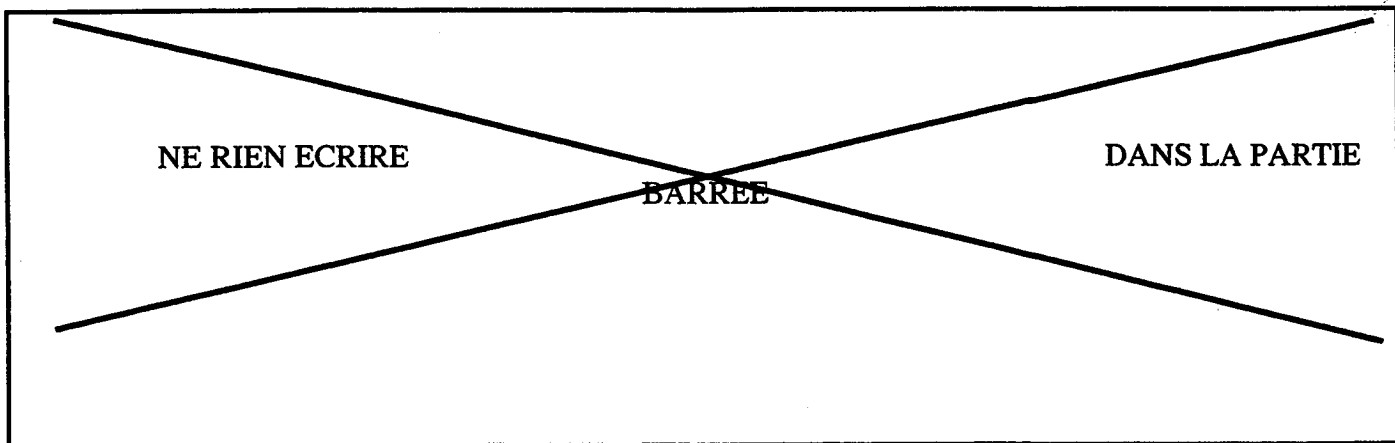
DOSSIER 3 : La commercialisation

Un client souhaite organiser un repas pour une réunion familiale.

Nous sommes en juin en Bretagne et vous devez lui faire une proposition avec pour thème la mer. Il y aura deux entrées, un plat avec deux garnitures et un dessert constitué d'une pâtisserie aux fruits de saison.

Vous rendrez votre proposition sur le document 3 et répondrez à la question.

Annexe à consulter	Document à rendre avec la copie
	Document 3



ANNEXE A : Extrait de tarifs

Eléments	Unité	Prix HT en euros
Beurre	Kg	5,8
Bénédictine	Litre	12
Chocolat à glacer	Kg	11
Crème fraîche	Litre	8
Gélatine	Feuille	1,90
Lait	Litre	0,70
Œufs	12	2,80
Farine	Kg	0,80
Pommes	Kg	2,15
Sel	Kg	1,10
Sucre en morceaux	Kg	1,40
Sucre semoule	Kg	1,30
Vanille	6 Gousses	2,75

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE

BARREE

ANNEXE B :

Davigel.



Davillaire.

Les Marques de la Restauration

DAVIGEL S.A.
SUCCURSALE DE BREST

Z.I DE KERGADEEC
BP 93
29802 BREST CEDEX 9
Tél 02.98.02.26.94 - Fax 02.98.42.45.48
20041.01013.0295455U034.39 CCP RENNES
Siret : 632 750 139 00123
Agrément sanitaire : F-29-019-43-CEE
Num TVA : FR 05 632 750 139

LYCEE des Embruns

RUE PIERRE LOTI
22500 ST BRIEUC

TOURNEE	CLIENT	DATE	FACTURE
209/031	29.277964	03/09/2002	2909.58628

PROD.	ART.	DESIGNATION	NBRE COLIS	C	QUANTITE	PRIX UNIT. HT EUR	MONTANT HT EUR	T
0490	8584	COQ.SCE AUROR.110X50 FRA	3C	S	150,00	0,294	44,10	T
8516	8519	NEM S.P.+SCE NUOC.MAM.FR	3C	S	150,00	0,440	66,00	T

CPTÉ N 6011/ATTENTION CONCERNE

REFERENCE DU LYCEE



Code : C = Congelé. S = Surgelé. F = Frais. G = Glace. P = PIV. B = BOF



Poids Total		T = 5,50 %	TTC	EUR
24,75		110,10	6,06	116,16
			Echéance	10/10/2002

Taux d'escompte par jour : 0,0131 %

Conditions générales de vente : voir au verso.
Tout litige relatif à la formation et à l'exécution de la commande sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Dieppe.

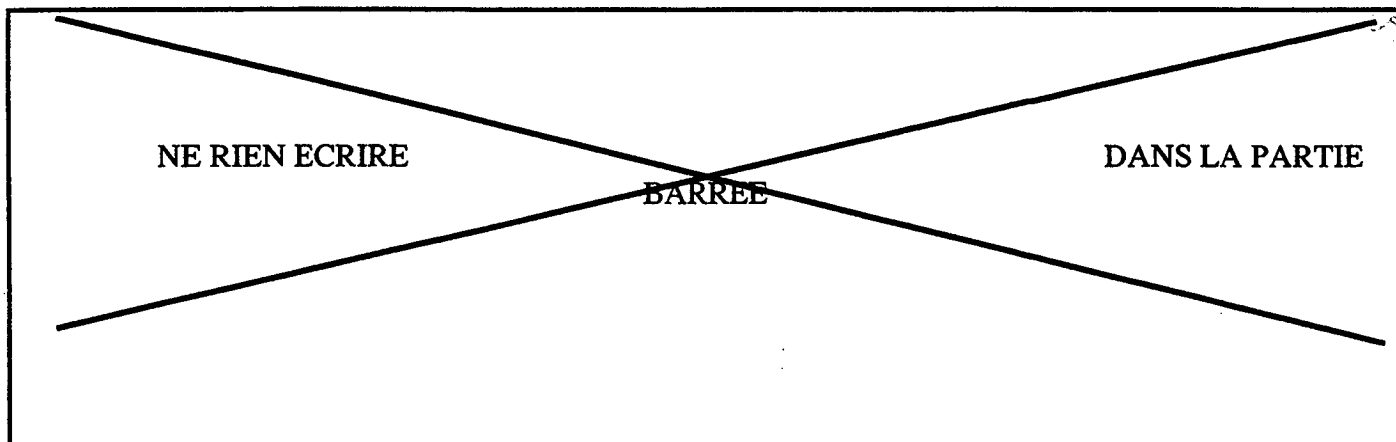
0265

SIEGE SOCIAL : 76370 MARTIN EGLISE
S.A. AU CAPITAL DE 7681250 EURO
NUMERO TVA : FR 05 632 750 139

29.277964 29.09.58628
02.96.70.80.70
No d'ordre 01880

Télé : à joindre au chèque

MC EMPLOYE TRAITEUR	Rappel codage
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	5/8

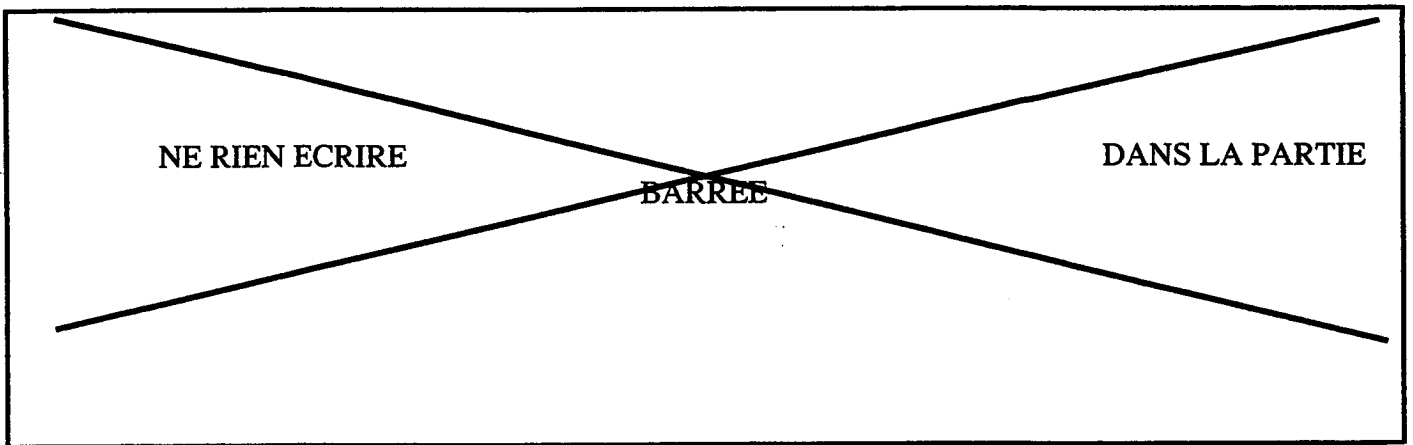


DOCUMENT 1 : Fiche technique (Document à rendre avec la copie).

TARTE AUX POMMES (8 PARTS)

Eléments	Pour 8 personnes	Prix unitaire HT	Prix total
Crème fraîche	0,20 litre		
Œufs	6		
Lait	2 dl		
Beurre	130 gr.		
Farine	250 gr.		
Sucre semoule	150 gr.		
Pommes	500 gr.		
Gousses de vanille	1		
Sel	5 gr.		
Coût total			
Coût pour une portion			

Prix de vente HT	
Prix de vente affiché	



DOCUMENT 2 : (A rendre avec la copie)

➤ Comment appelle-t'on ce document ?

➤ Quel est le nom du client ?

➤ Quel est le nom du fournisseur ?

➤ Que signifie : $T=5,5\%$?

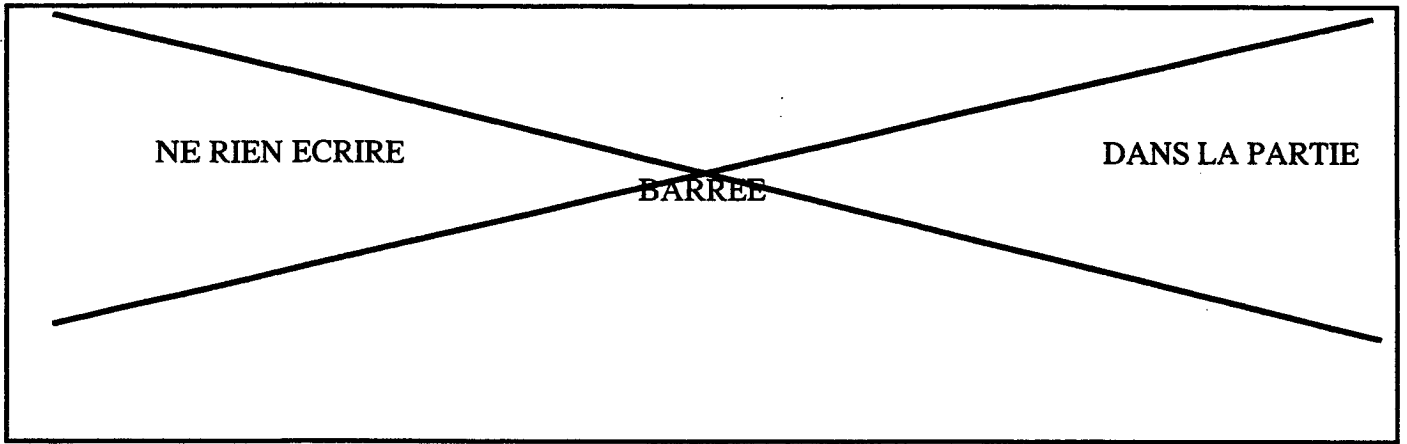
➤ Comment calcule-t'on 110,10 et 6,06 ?

➤ Que veut dire TTC ?

➤ Qu'est-ce qu'une échéance ?

➤ Qu'est-ce qu'un escompte ?

MC EMPLOYE TRAITEUR	Rappel codage
ET3 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR	7/8



DOCUMENT 3 : (A rendre avec la copie)

Thème :

Entrée	
Plat n°1	
Plat n°2	
Dessert	

Quels sont les arguments que vous pourrez avancer pour « vendre » votre menu ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....