

## CORRIGE

### 1<sup>ère</sup> PARTIE :

#### DOCUMENT 1 2 POINTS

<b>FICHE DE STOCK</b>										
Produit : bouteille de Gros-Plant 1998						Méthode : CUMP après chaque entrée				
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	C.U.	Total	Quantité	C.U.	Total	Quantité	CUMP	Total
01/06	Stock							9	3,52	31,68
04/06	B S				7	3,52	24,64	2	3,52	7,04
08/06	B.E.	24	3,54	84,96				26	3,538	92,00
10/06	B.S.				8	3,538	28,30	18	3,538	63,70
12/06	B.S.				14	3,538	49,53	4	3,538	14,17
14/06	B.E.	36	3,55	127,80				40	3,549	141,97

### 2<sup>ème</sup> PARTIE :

#### DOCUMENT 2 5 POINTS

<i>FICHE TECHNIQUE (valeur en euro)</i>				
LOTTE A L'ARMORICAINE			4 Portions	
DENREES	UNITE	PRIX UNITAIRE	QUANTITE	MONTANT HT
Queue de lotte	Kg	12,00	1 Kg	12,00
Boite de tomates pelées	boite	0,60	1 boite	0,60
Echalotes	Kg	4,10	60 g	0,246
Gousse d'ail	Kg	3,20	5 g	0,016
Oignons grelots	Kg	3,70	100 g	0,37
Vin blanc sec	75 cl	2,30	25 cl	0,767
Cognac	75 cl	15,10	5 cl	1,007
Beurre	250 g	0,80	20 g	0,064
Huile d'arachide				0,05
Piment de Cayenne				0,10
<b>COUT MATIERES TOTAL</b>				<b>15,22</b>
<b>COUT MATIERES UNITAIRE</b>				<b>3,805</b>

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session 2004		
Examen et spécialité : Mention Complémentaire Employé Traiteur				
Intitulé de l'épreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise traiteur				
<b>BARÈME ET CORRIGÉ</b>		Durée	Coefficient	Feuille n° 1/3

**DOCUMENT 3 - 4 POINTS**

Prix à transmettre à Madame HUBERT

COÛT MATIÈRES UNITAIRE		3,805
Coefficient multiplicateur	2,2	
PRIX DE VENTE BRUT HT		8,371
Remise	3%	0,251
PRIX DE VENTE NET HT		8,12
TVA	19,60%	1,592
<b>PRIX DE VENTE UNITAIRE TTC</b> <i>(arrondi à la dizaine supérieure de centimes)</i>		9,712 = 9,80 €
<b>PRIX DE VENTE TOTAL TTC</b>		39,20 €

**3<sup>ème</sup> PARTIE :****DOCUMENT 4 4 POINTS**

COMMANDE DU : 12/05/2004

A PRÉPARER POUR LE : 18/05/2004.

NOM et ADRESSE DU CLIENT :

...Madame HUBERT.....  
 ...18 rue des abeilles.....  
 ...37000 TOURS.....

LIEU DE LIVRAISON :

La Cave des Heureux.....  
 Route de Langeais.....  
 37120 Lignières

HEURE DE LIVRAISON : ...19 h

PRODUITS COMMANDES et QUANTITÉS À PRÉVOIR : (à compléter en détaillant les calculs)

- 40 portions de lotte à l'armoricaine 1 x 40 personnes
- 10 bouteilles de Gros Plant 1998 : 1 bouteille pour 4 personnes : 1 x 40 / 4
- 200 amuses bouches salés : 5 par personne x 40 personnes
- 160 amuses bouches sucrés : 4 par personne x 40 personnes.

**REGLEMENT DE LA FACTURE :**

...Facture réglée par chèque bancaire dès réception.

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session 2004	
Examen et spécialité : Mention Complémentaire Employé Traiteur			
Intitulé de l'épreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise traiteur			
<b>BARÈME ET CORRIGÉ</b>	Durée	Coefficient	Feuille n° 2/3

**4<sup>ème</sup> PARTIE**

**3 points**

1) Citer les différentes formes sous laquelle peut s'exercer l'activité du traiteur ( 1,5 points)

- traiteur boutique
- traiteur à domicile
- traiteur industriel

2) Citer 3 types de prestation que peut réaliser un traiteur ? ( 1,5 points)

- lunch
- buffet campagnard
- cocktail

Toute autre réponse est à l'appréciation des correcteurs

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session 2004	
Examen et spécialité : Mention Complémentaire Employé Traiteur			
Intitulé de l'épreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise traiteur			
<b>BARÈME ET CORRIGÉ</b>	Durée	Coefficient	Feuille n° 3/3