

ET3

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

- Dossier n° 1 : analyse d'une facture
- Dossier n° 2 : l'activité traiteur
- Dossier n° 3 : calcul des coûts et activité commerciale

Corrigé

DOSSIER N° 1 : analyse d'une facture (7 points)

DOCUMENT 1

Analyse de la facture

1. Indiquer le nom du fournisseur : **AU GOURMET** (0,5 pt)
2. Indiquer le nom du client : **M. CHARPENTIER** (0,5 pt)
3. Contrôler la facture (document 2) à partir de la fiche client (annexe A) et relever les anomalies constatées :
 - Erreur tarif sur décoration florale : 60 euros au lieu des 50 prévus** (0,5 pt)
 - Oubli de la remise de 5 % consentie au delà de 100 personnes** (0,5 pt)
4. Justifier le calcul des éléments suivants, pour les 150 personnes présentes à la manifestation :
 - quantités de boissons (cocktail des îles, jus de fruits, champagne)
 - Cocktail des îles : 1 L/5 personnes : $50/5 = 10 + 5$ (repassé) = 15 litres** (1 pt)
 - Jus de fruits : 1 L/5 personnes : $50/5 = 10 + 5$ (repassé) = 15 litres** (1 pt)
 - Champagne : 1 btle /6 personnes : $50/6 = 8 + 4$ (repassé) = 12 btles** (1 pt)
 - quantité de verres Tumbler et flûtes à champagne
 - Verres : $150 * 1,7 = 255$ verres** (0,5 pt)
 - $255/3$ (catégorie) = 85 verres par catégorie** (0,5 pt)
 - soit 85 flûtes à champagne et 170 verres** (0,5 pt x 2)

DOSSIER N° 2 : l'activité traiteur (5,5 points)

DOCUMENT 2

Questionnaire

1. Les buffets présentent de nombreux avantages pour un traiteur. En citer deux. (1 pt x 2)
 - **Les besoins en personnel sont de faible importance par rapport au nombre de convives.**
 - **Les buffets permettent de mettre en place de véritables animations très appréciées de la clientèle.**
 - **Ils sont pour le personnel un facteur de motivation sur le plan artistique et décoratif.**
 - **Les buffets permettent une mise en valeur du travail personnel.**

| | | |
|---|----------------|--------------|
| <u>Groupement interacadémique II</u> | Corrigé | Session 2005 |
| Examen et spécialité : MC Employé traiteur | | |
| Intitulé de l'épreuve : ET3 → connaissance de l'entreprise traiteur | | Page 1/2 |

2. Préciser le matériel qu'il faut prévoir sous le buffet et derrière.

- Sous le buffet :

- bacs étanches en plastique,
- réserve de boissons,
- réserve de glace,
- sacs poubelle,
- casier à verres.

(0,5 pt x 5 éléments)

- Derrière le buffet :

- meubles de rangement (guéridon ...),
- plateaux, cendriers.

(0,5 pt x 2 éléments)

DOSSIER N° 3 : calcul de coût et gestion commerciale (7,5 points)

DOCUMENT 3

Fiche technique (5 pts)

Produit : « Tartare de saumon » pour 6 personnes.

| Désignation | P.U. H.T. en € | Quantité | Montant H.T. | |
|---|----------------|------------|--------------|--------|
| Saumon frais | 4,50 le kg | 1,5 kg | 6,75 | 0,5 pt |
| Saumon fumé | 14,00 le kg | 500 g | 7,00 | 0,5 pt |
| Crème fleurette | 2,20 le litre | ¼ litre | 0,55 | 0,5 pt |
| Œufs | 0,15 l'un | 8 | 1,20 | 0,5 pt |
| Lait ½ écrémé | 0,45 le litre | 0,8 litres | 0,36 | 0,5 pt |
| Primeurs | | | 3,00 | |
| Épicerie | | | 3,00 | |
| Œufs de saumon | 15,00 le kg | 0,05 kg | 0,75 | 0,5 pt |
| Coût d'Achat HT matières premières | | | 22,61 | 0,5 pt |
| Coefficient multiplicateur 2,7 | | | | |
| Prix de vente HT | | | 61,05 | 0,5 pt |
| Prix de vente HT pour une part | | | 10,18 | 0,5 pt |
| Prix de Vente TTC pour une part (TVA 5,5 %) | | | 10,74 | 0,5 pt |

(arrondir les résultats à deux décimales)

DOCUMENT 4

Message publicitaire (2,5 pts)

Le candidat doit mentionner sur le message publicitaire :

- le nom et adresse de l'entreprise
- la réduction proposée
- la durée de l'offre

(1 pt)

(0,5 pt)

(0,5 pt)

Le candidat doit rédiger des phrases correctes et cohérentes.

(0,5 pt)

| | | |
|---|----------------|--------------|
| Groupement interacadémique II | Corrigé | Session 2005 |
| Examen et spécialité : MC Employé traiteur | | |
| Intitulé de l'épreuve : ET3 → connaissance de l'entreprise traiteur | | Page 2/2 |