

ET3
CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

**Ce dossier réponse est à remettre dans son intégralité
à la fin de l'épreuve.**

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

Vous travaillez dans l'entreprise "**Au Gourmet**" créée depuis un mois.

Votre responsable Monsieur Romani vous demande de traiter les trois dossiers suivants :

DOSSIERS	BARÈME
<u>Dossier 1</u> : analyse d'une facture	7 points
<u>Dossier 2</u> : l'activité traiteur	5,5 points
<u>Dossier 3</u> : calcul des coûts et activité commerciale	7,5 points

Les trois dossiers sont indépendants.

MC Employé traiteur	Session 2005	N° d'anonymat
Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur	Feuille 1/8	

<u>Groupement interacadémique II</u>	Sujet	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : MC Employé traiteur		Session 2005	
Intitulé de l'épreuve : ET3 → connaissance de l'entreprise traiteur		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée : 1 h 00	Coefficient : 3	Feuille 1/8
Date de naissance :			

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

THEME :

Le 8 juin, monsieur ROMANI vous demande de vérifier la facture de monsieur Charpentier. Vous disposez de :

Annexes à consulter	Document à compléter
Annexe A : la fiche client Annexe B : la facture	Document 1 : analyse de la facture

Travail à faire :

- Analyser la facture et compléter le document 1.

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

THEME :

Monsieur ROMANI, soucieux de la présentation de ses buffets, vous demande de compléter le questionnaire. Vous disposez de :

Annexe à consulter	Document à compléter
Aucune	Document 2 : questionnaire

Travail à faire :

- Compléter le questionnaire relatif aux buffets sur le document 2.

MC Employé traiteur

Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur

Feuille 2/8

Ne rien inscrire dans cette partie

DOSSIER N° 3 : calcul des coûts et activité commerciale (7,5 points)

THEME :

Monsieur ROMANI souhaite proposer un nouveau produit à sa clientèle : « Le Tartare de Saumon ».

Afin de se faire connaître, il vous demande de lui préparer un message publicitaire.

Annexe à consulter	Documents à compléter
Annexe C	Document 3 : fiche technique Document 4 : message publicitaire

Travail à faire :

- Compléter la fiche technique sur le document 3.
- Rédiger le message publicitaire sur le document 4.

ANNEXE A

FICHE CLIENT

Client : Monsieur CHARPENTIER

Adresse : 34 rue du Repos 16000 Angoulême

Référence : 182

Région : POITOU-CHARENTES

Conditions de vente :

- remise 5 % à partir de 100 personnes
- décoration florale : forfait 50,00 €

MC Employé traiteur

Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur

Feuille 3/8

Ne rien inscrire dans cette partie

ANNEXE B

Au Gourmet

Traiteur organisateur de réception
3, avenue du Général Leclerc
86000 POITIERS

☎/☎ : 05-49-61-91-10

Monsieur CHARPENTIER
34 rue du repos
16 000 ANGOULEME

FACTURE N° 152
vos ref : 182

Poitiers, le 8 juin 2005

Libellés	Quantité	Prix Unitaire HT	Montant total
cocktail apéritif du 04 juin 05 Formule par personne (8 pièces)	150	10,00	1 500,00
Cocktail des Iles	15	4,50	67,50
Jus de fruits	15	4,00	60,00
Champagne	12	33,50	402,00
Verres Tumbler	170	0,50	85,00
Flûtes à champagne	85	0,60	51,00
Tables (2 m * 1,20)	6	10,00	60,00
Nappes (2,40 m * 1,60)	6	20,00	120,00
Juponnage (au mètre linéaire)	14,50	2,00	29,00
Seau à champagne	4	5,00	20,00
Seau à glaçons	2	4,00	8,00
Location salon et autres matériels	150	3,50	525,00
Décoration florale	forfait		60,00
Maître d'hôtel	4,50	32,00	144,00
Serveurs	18,00	28,00	504,00
		TOTAL H.T.	3 635,50
		Montant T.V.A. (Taux 19,60 %)	712,56
		NET T.T.C.	4 348,06

MC Employé traiteur

Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur

Feuille 4/8

Ne rien inscrire dans cette partie

ANNEXE C

Monsieur ROMANI souhaite faire connaître sa nouvelle entreprise sur le journal local «La Nouvelle République». Le message publicitaire devra faire référence aux éléments suivants :

- réduction de 10 % sur l'ensemble des prestations traiteurs,
- offre valable du 20/06 au 20/07.

MC Employé traiteur	Feuille 5/8
Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur	

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Analyse de la facture

1. Indiquer le nom du fournisseur :
2. Indiquer le nom du client :
3. Contrôler la facture (annexe B) à partir de la fiche client (annexe A) et relever les anomalies constatées :

.....
.....
.....

4. Justifier le calcul des éléments suivants, pour les 150 personnes présentes à la manifestation sachant que chaque catégorie de boisson a été prévue pour 50 personnes et un coefficient multiplicateur de 1,7 a été appliqué pour le calcul de la quantité de verres.

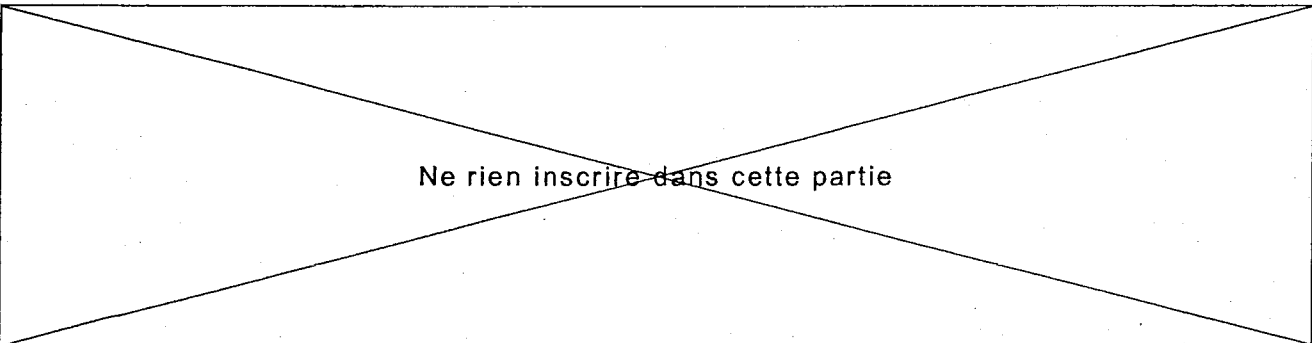
- quantités de boissons (*cocktail des îles, jus de fruits, champagne*) :

.....
.....
.....

- quantité de verres Tumbler et flûtes à champagne :

.....
.....
.....

MC Employé traiteur	Feuille 6/8
Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur	

✂
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

Questionnaire

1. Les buffets présentent de nombreux avantages pour un traiteur. **En citer deux.**

.....
.....
.....
.....

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

➤ Sous le buffet :

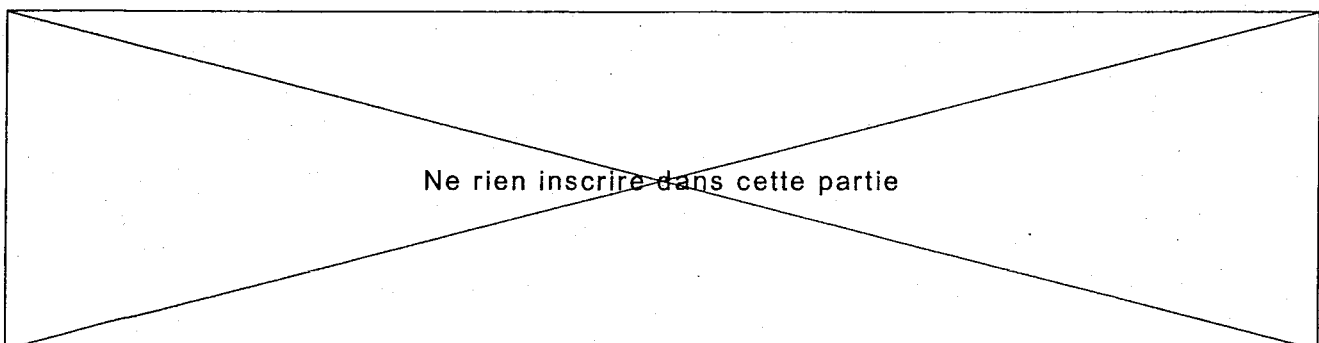
.....
.....
.....

➤ Derrière le buffet :

.....
.....
.....

MC Employé traiteur	Feuille 7/8
Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur	

✂



Fiche technique

Produit : « Tartare de saumon » pour 6 personnes.

Désignation	P.U. H.T.	Quantité	Montant H.T.
Saumon frais	4,50 le kg	1,5 kg	
Saumon fumé	14,00 le kg	500 g	
Crème fleurette	2,20 le litre	¼ litre	
Œufs	0,15 l'un	8	
Lait ½ écrémé	0,45 le litre	0,8 litres	
Primeurs			3,00
Épicerie			3,00
Œufs de saumon	15,00 le kg	0,05 kg	
Coût d'achat HT matières premières			
Coefficient multiplicateur 2,7			
Prix de vente HT			
Prix de vente HT pour une part			
Prix de vente TTC pour une part (TVA 5,5 %)			

(arrondir les résultats à deux décimales)

Message publicitaire

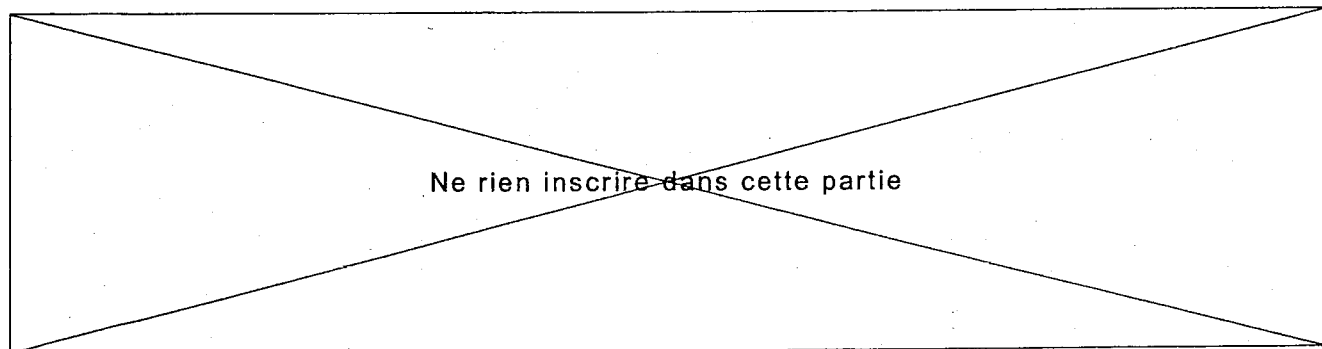
.....

.....

.....

.....

MC Employé traiteur	Feuille 8/8
Épreuve ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur	



Ne rien inscrire dans cette partie