

Corrigé

DOSSIER N° 1

Sur 10 points

DOCUMENT 1

La fiche technique (4 pts)

« FLAN A LA TOMATE » POUR 8 PERSONNES					
Ingrédients	Quantité	Unité de vente	PU HT	Montant HT	
Farine	80 g	kg	0,45	0,036 €	0,5 pt
Tomates	8 *	kg	1,5	1,56 €	0,5 pt
Œufs	8 œufs	Douzaine	1,20	0,80 €	0,5 pt
Gruyère râpé	300 g	kg	6,00	1,80 €	0,5 pt
Crème fraîche	300 g	kg	3,00	0,90 €	0,5 pt
Lait	2 dL	L	0,40	0,08 €	0,5 pt
Ail	4 gousses		**	1,00 €	
Persil	2 bouquets		**		
Thym	1 branche		**		
Sel			**		
Poivre			**		
Coût matière total (arrondi au centime d'euros le plus proche)				6,18 €	0,5 pt
Coût matière total pour une portion (arrondi au centime d'euros le plus proche)				0,77 €	0,5 pt

Groupement interacadémique II	Session 2006			
Examen et spécialité Mention complémentaire – Employé traiteur				
Intitulé de l'épreuve ET3 ⇨ Connaissance de l'entreprise traiteur				
Corrigé		Durée 1 h	Coefficient 3	N° de page / total 1/3

Le bon de commande par télécopie (6 pts)

**AUX DELICES
DU VAL DE LOIRE**

45 allée des Lys blancs
37190 AZAY LE RIDEAU
☎ 02 45 56 65 55
02 45 56 66 66



Télécopie

0,5 pt **A :** *VITFRAIS* **Adresse :** *5 route de Langeais TOURS* 0,5 pt

0,5 pt **Télécopie :** *02 45 46 87 34* **Date :** *8 juin 2006*

0,5 pt **Objet :** *Commande n° 14019* **Pages :** *1*

0,5 pt **Urgent** **Pour avis** **Réponse** **Confidentiel**

• **Message :** vous trouverez ci-dessous ma commande.

Désignation	Unité	Quantité	PU HT	Montant total	
<i>Lait</i>	<i>Litre</i>	<i>11</i>	<i>0,40</i>	<i>4,40 €</i>	<i>0,5 pt</i>
<i>Œufs</i>	<i>La douzaine</i>	<i>4</i>	<i>1,20</i>	<i>4,80 €</i>	<i>0,5 pt</i>
<i>Crème fraîche</i>	<i>Le kg</i>	<i>2,5</i>	<i>3,00</i>	<i>7,50 €</i>	<i>0,5 pt</i>
TOTAL COMMANDE HT				16,70 €	<i>0,5 pt</i>

Taux de remise obtenue : 2 % (0,5 pt) Frais de transport : *Franco de port* (0,5 pt)

Bon pour accord

Alain CHENONCEAU (0,5 pt)

Nom du directeur de l'établissement

Mention complémentaire - Employé traiteur	Rappel codage
ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur	2/3

DOSSIER N° 2**DOCUMENT 3****Sur 4 points****Formule buffet****1,5 pts**

Avantages	Inconvénient
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Coût est inférieur</i> ▪ <i>Client garde l'excédent des produits</i> ▪ <i>Simplicité</i> ▪ <i>Chaque convive peut composer lui-même son assiette</i> ▪ <i>Choix du lieu plus facile</i> ▪ ... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Implication du client plus importante (pas de service)</i> ▪ <i>Choix du lieu par le client.</i> ▪ ...

(0,5 point par réponse au total 1,5 points)**Formule repas servi****1,5 pts**

Avantages	Inconvénient
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Prestation complète (service)</i> ▪ <i>Gamme et choix des produits plus important (du simple au sophistiqué)</i> ▪ <i>Lieu adapté</i> ▪ ... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Coût supérieur</i> ▪ ...

(0,5 point par réponse au total 1,5 points)

En fonction des informations fournies par la cliente quelle formule lui proposez-vous et pourquoi ?

1 pt**La proposition et les explications devront être cohérentes avec le choix de la cliente (réunion de famille, 50 personnes, repas convivial).****(0,5 pt pour la proposition et 0,5 pt pour l'argumentaire)****DOSSIER N° 3****Sur 6 points****DOCUMENT 4****Faire connaître son entreprise**

Les réponses ne sont données qu'à titre indicatif. La notation tiendra compte de l'argumentaire du candidat qui devra être cohérent avec le choix proposé.

Exemple :

- **Encart ou article dans la presse locale** → **Informe les habitants de la commune.**
- **Encart dans les bulletins municipaux**
- **Publicité sur le véhicule professionnel**
- **Fléchage afin de diriger la clientèle vers l'entreprise**
- **Etc....**

(2 pts par moyen proposé cohérent dont 1 point par réponse et 1 point si argumenté)

Mention complémentaire - Employé traiteur	Rappel codage
ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur	3/3