



*« Aux délices du Val de Loire »*  
*Traiteur - fabrication artisanale*  
*45, allée des lys blancs*  
*37190 AZAY LE RIDEAU*

☎ 02 45 56 65 55

☎ 02 45 56 66 66

🌐 [www.delicesduvaldeloire.com](http://www.delicesduvaldeloire.com)

L'entreprise aux délices du Val de Loire dans laquelle vous travaillez est créée depuis trois mois. Votre employeur, monsieur Alain CHENONCEAU, vous demande de traiter les trois dossiers suivants :

DOSSIERS	BAREME
Dossier 1 : Fiche technique et bon de commande	10 points
Dossier 2 : Activité traiteur	4 points
Dossier 3 : Activité commerciale	6 points

**Les feuilles intitulées « document » sont à remettre avec la copie.**

Groupement interacadémique II		Session 2006		Facultatif : code	
Examen et spécialité Mention complémentaire - Employé traiteur					
Intitulé de l'épreuve ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total	
<b>SUJET</b>		1 h 00	3	1/8	

**DOSSIER N° 1 : FICHE TECHNIQUE ET BON DE COMMANDE****☞ THEME : FICHE TECHNIQUE**

Votre employeur, Alain CHENONCEAU, décide de confectionner la recette du « flan à la tomate ».  
Il établit la fiche technique de ce plat dont les ingrédients sont donnés pour 8 personnes.  
Il souhaite calculer le coût matière.

ANNEXE A CONSULTER	DOCUMENT A COMPLETER
Aucune	✍ Document 1 : La fiche technique

**TRAVAIL A FAIRE :**

- Compléter la fiche technique sur le **document 1**.

**☞ THEME : BON DE COMMANDE**

Le 8 juin 2006, après avoir consulté l'état des stocks, monsieur CHENONCEAU, constate qu'il est urgent de passer une commande pour 3 des ingrédients nécessaires à la fabrication du flan à la tomate.  
Il vous remet les documents nécessaires pour passer commande au fournisseur par télécopie le soir même afin d'être livré le lendemain.

ANNEXES A CONSULTER	DOCUMENT A COMPLETER
✍ Annexe A : Fiche quantité (besoins) ✍ Annexe B : Fiche fournisseur ✍ Document 1 : Fiche technique	✍ Document 2 : La télécopie - bon de commande

**TRAVAIL A FAIRE :**

- Préparer la télécopie - bon de commande N°14019 sur le **document 2**, à expédier le soir-même.

<b>Mention complémentaire - Employé traiteur</b>	Rappel codage
ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur	2/8

## DOSSIER N° 2 : ACTIVITE TRAITEUR

Une de vos clientes souhaite organiser une réunion familiale (**50 personnes**). Elle désire que la soirée soit conviviale. Elle hésite encore entre un buffet ou un repas servi. Expliquez-lui les avantages et inconvénients des deux formules.

ANNEXE A CONSULTER	DOCUMENT A COMPLETER
Aucune	✍ Document 3 : Fiche à compléter

### TRAVAIL A FAIRE :

- Déterminer pour les deux formules les avantages et les inconvénients (au moins deux avantages et un inconvénient pour chaque formule) sur le **document 3**.

## DOSSIER N° 3 : ACTIVITE COMMERCIALE

Votre cliente vous informe qu'elle a rencontré beaucoup de difficultés pour obtenir les coordonnées de votre entreprise car vous n'apparaissez pas encore dans l'annuaire.

ANNEXE A CONSULTER	DOCUMENT A COMPLETER
Aucune	✍ Document 4 : Fiche à compléter

### TRAVAIL A FAIRE :

- Citer au moins trois moyens pour mieux faire connaître l'entreprise de monsieur CHENONCEAU dans sa ville. Justifier vos choix sur le **document 4**.

Mention complémentaire - Employé traiteur	Rappel codage
ET3 ⇨ Connaissance de l'entreprise traiteur	3/8

**DOSSIER N° 1**

**DOCUMENT 1**  
(à rendre avec la copie)

**FICHE TECHNIQUE**  
(tarif fournisseur VITFRAIS)

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

\* Une tomate pèse en moyenne 130 g.

\*\* Un prix global de 1,00 € est pris en compte pour l'ensemble des condiments.

<b>Mention complémentaire - Employé traiteur</b>	Rappel codage
ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur	4/8

**FICHE QUANTITE (BESOINS)**

PRODUITS	QUANTITE
Lait	11 litres
Oeufs	48 oeufs
Crème fraîche	2,5 kg

**FICHE FOURNISSEUR**

<h1>VITFRAIS</h1>	
N° Fournisseur : 401332	
Adresse :	5 route de Langeais 37 000 TOURS
Directeur :	François RUIZ
Représentant :	Marcel BENICHO
☎ : 02 45 46 48 49	Fax : 02 45 46 87 34
<b><u>Conditions de vente :</u></b>	
❖ Remise de 2 % si commande supérieure à 10 €	
❖ Remise de 5 % si commande supérieure à 20 €	
<b><u>Conditions de livraison :</u></b>	
❖ Dès réception de la commande	
❖ Franco de port si commande supérieure à 15 € sinon 5 €	
<b><u>Conditions de paiement :</u></b>	
❖ Par chèque à la livraison	

<b>Mention complémentaire - Employé traiteur</b>	Rappel codage
ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur	5/8

**LE BON DE COMMANDE PAR TELECOPIE**

**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  
🌐 [www.delicesduvaldeloire.com](http://www.delicesduvaldeloire.com)



**Télécopie**

À : ..... Adresse : .....

Télécopie : ..... Date : 8 juin 2006

Objet : Commande n° ..... Pages : 1

Urgent     Pour avis     Réponse     Confidentiel

● **Message :** vous trouverez ci-dessous ma commande

Désignation	Unité	Quantité	PU HT	Montant total
<b>TOTAL COMMANDE HT</b>				

Remise obtenue : .....

Frais de transport : .....

**Bon pour accord**

Nom du directeur de l'établissement

Mention complémentaire - Employé traiteur	Rappel codage
ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur	6/8

**Formule buffet**

Avantages	Inconvénient
*	*
*	

**Formule repas servi**

Avantages	Inconvénient
*	*
*	

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

Proposition : .....

.....

Explications : .....

.....

.....

.....

**Faire connaître son entreprise**

<b>MOYENS</b>	<b>JUSTIFICATION DE VOS CHOIX</b>
1.	
2.	
3.	

<b>Mention complémentaire - Employé traiteur</b>	Rappel codage
ET3 ⇒ Connaissance de l'entreprise traiteur	8/8