

Mention Complémentaire Employé Traiteur

CORRIGE

Partie I : L'ACTIVITE TRAITEUR

- a) Donner une définition de l'activité traiteur.
- **prestation de restauration différée dans le temps et l'espace.**
- b) Distinguer l'activité traiteur boutique du traiteur organisateur de réception.
- **traiteur-boutique : commercialise des produits cuisinés vendus à emporter.**
 - **traiteur organisateur de réception : se charge de l'organisation totale de la prestation (fabrication, mise en place, service...)**
- c) Citer trois types de buffet.
- **buffet dînatoire**
 - **buffet lunch**
 - **cocktail**
 - **buffet à thème: campagnard, créole, oriental,.....**
 - **buffet campagnard**

Les réponses sont à l'appréciation des correcteurs.

Partie II : L'ASPECT COMMERCIAL DE LA PROFESSION

- a) Citer un plat « **Spécial Fête** » avec deux garnitures.

Exemples de réponses :

- **Epaule de chevreuil en civet accompagnement : purée de céleri, demi-poires pochées**
- **Faisan farci accompagnement : le chou, vert, blanc, rouge, pommes vapeur.**
- **Oie au Chambertin accompagnement : julienne de légumes, salsifis, marrons.**

Les réponses sont à l'appréciation des correcteurs.

- b) Rédiger deux arguments de vente sur ce plat.

Les réponses sont à l'appréciation des correcteurs.

Mention Traiteur			
EPREUVE : ET3 Connaissance de l'entreprise Traiteur		CORRIGE	
Durée : 1H	Code :	Coefficient : 3	SESSION 2006
			Page 1/3

Partie III : LA GESTION DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

DOSSIER 1 : Compléter la fiche de stock des œufs

FICHE DE STOCK										
Article : Œufs		Référence : 100			Méthode D'évaluation : Premier Entré Premier Sorti					
Dates	Libellés	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant	Quantité	Prix Unitaire	Montant
01/02/04	Stock Initial							3	5.70	17.10
05/02/04	BS 17				2	5.70	11.40	1	5.70	5.70
06/02/04	BE 10	3	5.75	17.25				1	5.70	5.70
								3	5.75	17.25
08/02/04	BS 18				1	5.70	5.70			
					2	5.75	11.50	1	5.75	5.75
09/02/04	BE 11	8	5.75	46				1	5.75	5.75
								8	5.75	46

DOSSIER 2 : Etablir la facture

Traiteur Ferrié 28 rue Mozart 75001 Paris ☎ : 01.42.43.44.45 Fax : 01.42.43.44.46			
Facture n° : 38 Date : 07/05/2005 Date du repas : 14/04/2005 Nombre de personnes: 50			
Prestation	PUHT	Quantité	Montant HT
Repas	22	50	1100
Location de matériel	600	forfait	600
Services	150	forfait	150
		Montant H.T	1850
		Total TVA	362.6
		Montant TTC	2212.5
Date de règlement : paiements à 30 jours fin de mois			

BAREME Total sur 20

La note finale doit être coefficientée :

$$\text{NOTE FINALE} = \text{total}/20 \times \text{coef } 3 = \dots / 60$$

Partie I : l'Activité Traiteur (sur 4.5 points)

- a) 1 point
- b) 2 points (1 par définition)
- c) 1,5 (0,5 point par buffet)

Partie II : l'Aspect Commercial de la profession (sur 3 points)

- a) 2 points
- b) 1 point (0,5 point par argument)

Les réponses aux questions a et b sont à l'appréciation du correcteur

Partie III : La Gestion de l'entreprise traiteur (sur 12.5 points)

Dossier 1 : Compléter la fiche de stock

- 0,25 point par case correcte (date, libellés, quantité, prix unitaire, montant)
(0,25 * 33 = 8,25)

Dossier 2 : Etablir la facture

- 0,25 point par case correcte (n° de facture, date, date du repas, nombre de personnes, PUHT, quantité, montant HT, total TVA, montant TTC)
(0,25 * 17 = 4,25)

Mention Traiteur

EPREUVE : ET3 Connaissance de l'entreprise Traiteur

CORRIGE

Page

Durée : 1H

Code :

Coefficient : 3

SESSION 2006

1/1