

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM (en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	n° du candidat
Né(e) le :		
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ECRIRE		

Mention Complémentaire Employé Traiteur

ET3 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

DUREE : 1H

Coefficient : 3

NOTE AUX CANDIDATS

- L'usage de la calculatrice est autorisé.

Mention Complémentaire Employé Traiteur			
EPREUVE : ET3 Connaissance de l'entreprise Traiteur		SUJET	
Durée : 1H	Code : 5222103	Coefficient : 3	SESSION 2006
			Page 1/6

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous travaillez pour l'entreprise traiteur « Ferrié », votre employeur vous confie différents travaux.

Partie I : L'ACTIVITE TRAITEUR

a. Donner une définition de l'activité traiteur.

b. Distinguer l'activité traiteur boutique du traiteur organisateur de réception.

c. Citer trois types de buffet.

Mention Complémentaire Employé Traiteur

EPREUVE : ET3 Connaissance de l'entreprise Traiteur

SUJET

Durée : 1H

Code : 5222103

Coefficient : 3

SESSION 2006

Page 2/6

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie II : L'ASPECT COMMERCIAL DE LA PROFESSION

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Monsieur Ferrié, votre employeur, se lance dans de nouvelles préparations. Il sait que cette période est synonyme de stress pour l'ensemble de l'équipe, c'est pourquoi, il va chercher à valoriser les compétences de chacun afin de transformer ce stress en motivation. Après avoir fait le point sur vos compétences, Monsieur Ferrié décide de vous confier une mission qui consiste à mettre en place un nouveau plat cuisiné « **Spécial Fête** ».

Travail à faire

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

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie III : LA GESTION DE L'ENTREPRISE TRAITEUR

M. Ferrié vous charge de traiter deux dossiers.

DOSSIER 1 : Compléter la fiche de stock des œufs dont l'unité est un plateau de 60 œufs (annexe 2) à l'aide des bons présentés dans l'annexe 1.

Annexe 1 : Bons d'entrées et bons de sorties

BON DE SORTIE N° 18			Date : 08/02/2004
Référence	Désignation	Quantités commandées	Quantités reçues
100	Œufs	3	3

BON DE SORTIE N° 17			Date : 07/02/2004
Référence	Désignation	Quantités commandées	Quantités reçues
110	Farine	10	10

BON D'ENTREE N°10			Date : 06/02/2004
Référence	Désignation	Quantités commandées	Quantités reçues
100	Œufs	6 à 5.75€ (l'unité)	3

BON D'ENTREE N° 11			Date : 09/02/2004
Référence	Désignation	Quantités commandées	Quantités reçues
100	Œufs	5 à 5.75€ (l'unité)	8

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 : FICHE DE STOCK

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

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 :

Vous êtes chargé d'établir la facture n° 38 en date du 07 mai 2005.

Cette facture est destinée à l'entreprise SARL Bonté située au 16 rue Mozart 75001 Paris.

Pour célébrer le départ d'un salarié en retraite le 14 avril 2005, M. Bonté a commandé pour 50 personnes un repas d'une valeur de 22 € HT (TVA : 19,6%)

Pour la prestation, il convient de facturer :

- La location de matériel à 600 € (TVA : 19,6%)
- Service forfait HT à 150 € (TVA : 19,6%)

Pour fidéliser sa clientèle, l'entreprise Ferrié accorde des paiements à 30 jours fin de mois.

Traiteur Ferrié 28 rue Mozart 75001 Paris ☎ : 01.42.43.44.45 Fax : 01.42.43.44.46			
Facture n° : Date : Date du repas : Nombre de personnes:			
Prestation	PUHT	Quantité	Montant HT
Repas			
Location de matériel			
Services			
		Montant H.T	
		Total TVA	
		Montant TTC	
Date de règlement :			