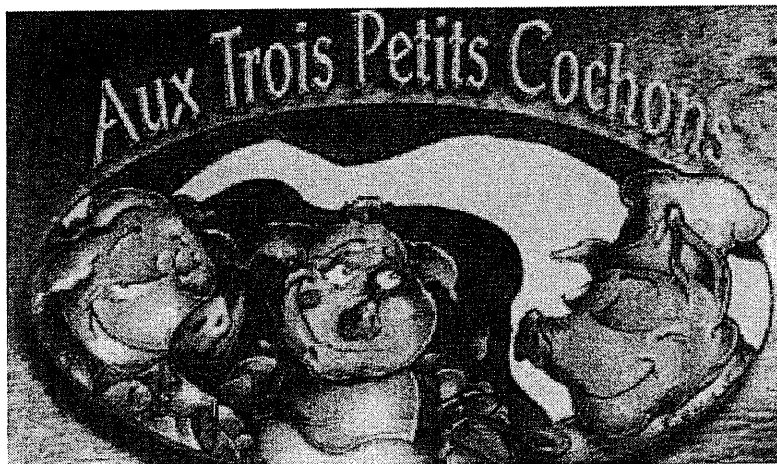


CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Vous travaillez en tant que traiteur chez :



TRAITEUR
3 RUE DES RILLONS
37000 TOURS
RCS TOURS A 563 253 695
TEL 02 47 36 27 28

Propriétaire : M. MANGOUT, traiteur depuis 1999.

Vous avez trois dossiers indépendants à traiter :

- Dossier 1 : calcul d'un coût de revient d'un plat (12 points)
- Dossier 2 : établir une fiche de stock (5 points)
- Dossier 3 : commercialisation (3 points)

CORRIGÉ

CORRIGÉ	Session 2007
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Epreuve : ET3 : Connaissance de l'entreprise	Feuille 1 / 4

DOCUMENT 1 : FICHE TECHNIQUE (document à compléter). (5,25 points)
(Arrondi : 3 décimales)

FICHE TECHNIQUE : ASPICS DE FRUITS DE MER			Pour 4 personnes	
Ingrédients	Unité	Prix	Quantité	Montant
Moules	Kg	3,00	0,5 kg	1,50
Crevettes décortiquées	kg	15,00	0,1 kg	1,50
Coquilles st jacques surgelées	Kg	25,00	120 g	3,00
Vin blanc	L	3,10	10 cl	0,31
Gelée claire	L	2,00	5 cl	0,10
Vert de poireau	Kg	4	0,1 kg	0,40
Carottes	Kg	0,90	100 g	0,09
Tomates	Kg	1,50	0,2 kg	0,30
Œufs	Pièce	0,30	1	0,30
Cerfeuil	Botte	1,20	¼	0,30
Huile de tournesol	L	1,60	0,25 L	0,40
Vinaigre	PM			0,05
Macédoine 4/4	Boite 4/4	1,30	½	0,65
COUT MATIERE POUR 4 PORTIONS				8,90

0,25 point par ligne
 maxi 3,25 points
 1 pt
 1 pt

si erreur d'arrondi : - 0,5 pt

CORRIGÉ

DOCUMENT 2 : COÛT DE PRODUCTION (Arrondir à 3 décimales) (4,75 points)

COUT DE PRODUCTION : ASPICS DE FRUITS DE MER				Nombre de portions : 4
Eléments	Prix unitaire	Unité	Qté utilisée	Montants
Coût matière global		Aspic		8,900
Main d'œuvre	14,00	1 heure	0,50	7,000
Energie	0,12	1 heure	0,333	0,040
Amortissements	0,45	1 heure	0,333	0,150
COUT DE PRODUCTION DE 4 PORTIONS				16,090
COUT DE PRODUCTION D'UNE PORTION				4,023

0,25
point
par
ligne

0,5
point

0,5
point

1 point
par ligne
maxi 3

DOCUMENT 3 : COÛT DE REVIENT (2 points)

COUT DE REVIENT : ASPICS DE FRUIT DE MER				Nombre de portions : 4
Eléments	Prix unitaire	Unité	Qté utilisée	Montants
Coût de production unitaire		1 portion		4,023
Frais de distribution	0,80	1 portion	1	0,800
Frais généraux	0,45	1 portion	1	0,450
COUT DE REVIENT D'UNE PORTION				5,273

0,5

0,5

0,5

0,5

CORRIGÉ

CORRIGÉ	Session 2007
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Epreuve : ET3 : Connaissance de l'entreprise	Feuille 3 / 4

DOCUMENT 4 : FICHE DE STOCK (5 points)

FICHE DE STOCK

Produit : crème fraîche liquide U.H.T.

Conditionnement : brique de 1 Litre

Méthode stockage : Premier entré - premier sorti

Date	Libellé	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant
01/05	Stock initial							4	2,20	8,80
02/05	BE 36	6	2,18	13,08				4	2,20	2,12
								6	2,18	13,08
03/05	BS 63				3	2,20	6,60	1	2,20	2,20
								6	2,18	13,08
04/05	BS 65				1	2,20	2,20	2	2,18	4,36
					4	2,18	8,72			
05/05	BE 80	8	2,15	17,20				2	2,18	4,36
								8	2,15	17,20
06/05	BS 69				2	2,18	4,36	6	2,15	12,90
					2	2,15	4,30			

0 ou 0,25 par ligne en stock soit 2 points maxi

0,25 par ligne entrée
soit maxi 0,5 point0,5 par ligne sortie
soit maxi 2,5 points

DOSSIER 3 COMMERCIALISATION (3 points)

Les moyens dont dispose M. MANGOUT pour se faire connaître (donner 3 moyens).

- Le bouche à oreille
- Publicité à la télévision chaîne locale (TV TOURS)
- Encart publicitaire dans les pages jaunes
- Publipostage dans les villages environnants
- ...

accepter toute réponse liée à la publicité.

1 point par réponse, maxi 3 points

CORRIGÉ

CORRIGÉ	Session 2007
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Epreuve : ET3 : Connaissance de l'entreprise	Feuille 4 / 4