

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire  
ci - dessous son numéro de table

**M.C. : EMPLOYÉ TRAITEUR**

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : **ET3 – Connaissance de l'entreprise**

Durée : **1 h 00**

Centre d'écrit .....

Session : 2007

NOM et Prénoms : .....

( en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse )

Date et lieu de naissance : .....

RESERVE A

Griffe du correcteur

**M.C. : EMPLOYÉ TRAITEUR**

Dominante :

Épreuve : **ET3 – Connaissance de l'entreprise**

Session : 2007

N° de sujet

Folio 1 / 8

**MENTION COMPLÉMENTAIRE  
EMPLOYÉ TRAITEUR**

**ÉPREUVE  
ET3 - Connaissance de l'entreprise**

**MATÉRIEL AUTORISÉ :**

- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante selon la réglementation en vigueur

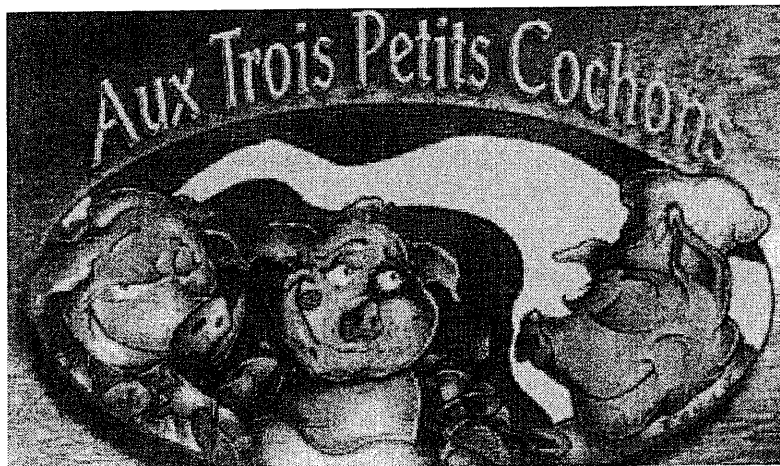
Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

Folio 2 / 8

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)

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

**Folio 3 / 8**

**DOSSIER N°1 : fiche technique et coût de revient (12 points)**

Monsieur MANGOUT a décidé de mettre en vente un nouveau plat « un aspic de fruit de mer ». Il vous demande de déterminer le coût de revient de ce nouveau plat.

TRAVAIL A FAIRE :

- Compléter la fiche technique sur le document 1 afin d'obtenir un coût matière pour 4 portions.
- Calculer le coût matière pour une portion (calculs arrondis à 3 décimales).

| Document à consulter | Document à compléter         |
|----------------------|------------------------------|
|                      | Document 1 : fiche technique |

Monsieur MANGOUT vous précise que pour réaliser ce plat, il faut 30 mn. D'autre part, le temps de cuisson est évalué à 20 mn.  
Le coût horaire de la main d'œuvre charges comprises est de 14,00 € de l'heure.  
L'amortissement du four est évalué à 0,45 € de l'heure, la consommation d'énergie revient à 0,12 € par heure.

TRAVAIL A FAIRE :

- Calculer le coût de production (document 2) pour 4 portions puis pour une portion.

| Document à consulter | Document à compléter            |
|----------------------|---------------------------------|
| Document 1           | Document 2 : coût de production |

La vente d'une portion d'aspic occasionne des frais de distribution évalués à 0,80 €. Les autres frais généraux sont évalués à 0,45 € la portion.

TRAVAIL A FAIRE :

- Calculer le coût de revient d'une portion d'aspic (document 3).

| Document à consulter | Document à compléter         |
|----------------------|------------------------------|
| Document 2           | Document 3 : coût de revient |

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

Folio 4 / 8

**DOSSIER 2 : FICHE DE STOCK (5 points)**

David, le responsable des achats des TROIS PETITS COCHONS est malade depuis 10 jours, monsieur Mangout vous demande de mettre à jour les stocks des produits laitiers, plus particulièrement celui de la crème fraîche liquide U.H.T. (brique d'un litre)

TRAVAIL A FAIRE :

- Mettre à jour la fiche de stock de la crème fraîche liquide pour la première semaine de mai 2007. Monsieur MANGOUT utilise la méthode Premier entré-premier sorti (P.E.P.S).

| Document à consulter                                      | Document à compléter        |
|---|-----------------------------|
| ANNEXE 1 : bons d'entrée et de sortie de la crème fraîche | Document 4 : Fiche de stock |

ANNEXE 1 : Bons d'entrée et de sortie

STOCK AU 01/05/07 : 4 briques à 2,20 €, l'unité

Bon d'entrée : n° 36  
Date : 2/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 6  
Montant : 13,08 €

Bon de sortie : n° 63  
Date : 3/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 3

Bon d'entrée : n° 40  
Date : 5/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 8  
Montant : 17,20 €

Bon de sortie : n° 65  
Date : 4/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 5

Bon de sortie : n° 69  
Date : 6/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 4

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

**Folio 5 / 8**

**DOSSIER 3 : Commercialisation (3 points)**

La clientèle des « AUX TROIS PETITS COCHONS » est très locale, aussi pour développer son activité, M. MANGOUT voudrait élargir sa clientèle sur les villes environnantes.

TRAVAIL A FAIRE :

- Citer les moyens dont dispose M. MANGOUT pour se faire connaître (donner 3 moyens) :

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

**Folio 6 / 8**

**DOCUMENT 1 : FICHE TECHNIQUE (document à compléter)**  
**(arrondir à 3 décimales)**

| FICHE TECHNIQUE : ASPICS DE FRUITS DE MER |           |       | Pour 4 personnes |         |
|---|-----------|-------|------------------|---------|
| Ingrédients                               | Unité     | Prix  | Quantité         | Montant |
| Moules                                    | Kg        | 3,00  | 0,5 kg           |         |
| Crevettes décortiquées                    | Kg        | 15,00 | 0,1 kg           |         |
| Coquilles St Jacques surgelées            | Kg        | 25,00 | 120 g            |         |
| Vin blanc                                 | L         | 3,10  | 10 cl            |         |
| Gelée claire                              | L         | 2,00  | 5 cl             |         |
| Vert de poireau                           | Kg        | 4     | 0,1 kg           |         |
| Carottes                                  | Kg        | 0,90  | 100 g            |         |
| Tomates                                   | Kg        | 1,50  | 0,2 kg           |         |
| Œufs                                      | Pièce     | 0,30  | 1                |         |
| Cerfeuil                                  | Botte     | 1,20  | ¼                |         |
| Huile de tournesol                        | L         | 1,60  | 0,25 L           |         |
| Vinaigre                                  | PM        |       |                  | 0,050   |
| Macédoine 4/4                             | Boite 4/4 | 1,30  | ½                |         |
| <b>COÛT MATIERE POUR 4 PORTIONS</b>       |           |       |                  |         |
| <b>COÛT MATIERE POUR UNE PORTION</b>      |           |       |                  |         |

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

Folio 7 / 8

**DOCUMENT 2 : COÛT DE PRODUCTION (document à compléter)**  
(Arrondir à 3 décimales)

| COUT DE PRODUCTION : ASPICS DE FRUITS DE MER |               |         |              | Nombre de portions : 4 |
|--|---------------|---------|--------------|------------------------|
| Eléments                                     | Prix unitaire | Unité   | Qté utilisée | Montants               |
| Coût matière total                           |               | 1 aspic |              | <b>8,900</b>           |
| Main d'œuvre                                 | 14,00         | 1 heure |              |                        |
| Energie                                      | 0,12          | 1 heure |              |                        |
| Amortissements                               | 0,45          | 1 heure |              |                        |
| <b>COUT DE PRODUCTION DE 4 PORTIONS</b>      |               |         |              |                        |
| <b>COUT DE PRODUCTION D'UNE PORTION</b>      |               |         |              |                        |

**DOCUMENT 3 : COÛT DE REVIENT (document à compléter)**  
(arrondi : 3 décimales)

| COUT DE REVIENT : ASPICS DE FRUIT DE MER |               |           |              | 1 Portion |
|--|---------------|-----------|--------------|-----------|
| Eléments                                 | Prix unitaire | Unité     | Qté utilisée | Montants  |
| Coût de production unitaire              |               | 1 portion |              |           |
| Frais de distribution                    | 0,80          | 1 portion |              |           |
| Frais généraux                           | 0,45          | 1 portion |              |           |
| <b>COUT DE REVIENT D'UNE PORTION</b>     |               |           |              |           |

*Ne rien écrire*

*dans la partie barrée*

Folio 8 / 8

**DOCUMENT 4 : FICHE DE STOCK (document à compléter)**

| <b>FICHE DE STOCK</b>                                   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|---|----------------|----------------|-------------|----------------|----------------|-------------|----------------|--------------|-------------|----------------|
| <b>Produit : crème fraîche liquide U.H.T.</b>           |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
| <b>Conditionnement : brique de 1 Litre</b>              |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
| <b>Méthode stockage : Premier entré - premier sorti</b> |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
| <b>Date</b>   | <b>Libellé</b> | <b>ENTREES</b> |             |                | <b>SORTIES</b> |             |                | <b>STOCK</b> |             |                |
|   |                | <b>Qté</b>     | <b>P.U.</b> | <b>Montant</b> | <b>Qté</b>     | <b>P.U.</b> | <b>Montant</b> | <b>Qté</b>   | <b>P.U.</b> | <b>Montant</b> |
| 01/05   | Stock initial  |                |             |                |                |             |                | 4            | 2,20        | 8,80           |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |
|   |                |                |             |                |                |             |                |              |             |                |