

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

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.

M.C. Employé Traiteur	Session 2008	N° d'anonymat
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	Feuille 1 / 10	

Vous êtes employé dans l'entreprise de Mr CHEVALET, Charcutier traiteur, à Limoges :

Carte d'identité de l'entreprise

« Chez Chevalet »
17 rue de la boucherie
87000 Limoges
Tél. 05 55 48 32 01
Fax **05 55 48 40 01**
E.Mail cchevalet@orange.fr
SARL au Capital de 10 000 €
RCS Limoges B 648 250 428

Votre employeur, Mr Chevalet part en vacances pour une semaine. Il vous laisse la responsabilité de l'entreprise non seulement au niveau du laboratoire, mais également au niveau de la gestion. Au cours de cette semaine vous aurez à traiter les 3 dossiers suivants :

Dossier 1	La circulation des documents	5 points
Dossier 2	Le devis	8 points
Dossier 3	La commande	7 points

M.C. Employé traiteur	Feuille 2 / 10
Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise	

✕

DOSSIER 1

Monsieur Chevalet souhaite tout de même vérifier vos connaissances avant son départ et vous demande de compléter le schéma de circulation des documents sur l'annexe 1

Travail à faire :

- 1- Complétez le schéma de circulation des documents sur l'annexe 1

DOSSIER 2

En cas d'absence, monsieur Chevalet dispose d'un répondeur qui permet aux clients d'enregistrer leurs demandes. Le 3 avril 2008, le jour de son absence, vous écoutez le seul message :

« Bonjour monsieur Chevalet, c'est madame Jourdin, je vous appelle en catastrophe, lundi prochain, j'ai 20 personnes à faire manger, il me faut absolument de bons plats comme vous savez si bien les faire !

J'aurai besoin d'une entrée, d'un plat de viande et d'un dessert. C'est bien dommage que vous ne soyez pas là, vous m'auriez conseillée, mais enfin, j'ai quand même une idée. Je vais vous faire quelques propositions et vous me préparerez un devis avec **ce qui est le moins cher !!**

En entrée, j'avais pensé à du poisson, plutôt un plat chaud avec du riz, par exemple du crabe ou une demi-langouste ou un poisson.

Ensuite pour le plat, j'aurais bien voulu une volaille comme du canard, aiguillettes ou magret, vous choisirez 2 accompagnements, je vous fais confiance. Ou alors une bonne viande rouge. Mais bon, je préfère le canard.

Pour le dessert, je préfère des gâteaux individuels plutôt qu'un gros gâteau ou alors plusieurs gros gâteaux.

Ah ! Au fait, vous pouvez faire une proposition pour me le faire à la maison avec le service. Cela m'éviterait de toujours me lever. Il ne faudrait pas que cela dépasse 25 € environ par personne. Je vous remercie et j'attends votre proposition pour après demain.

Ah ! Il faut que je vous redonne mon adresse : 5 avenue du Général Leclerc 87000 Limoges et mon téléphone : 05 55 39 25 02, mais je ne serai pas à la maison. »

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise

Feuille 3 / 10

Travail à faire :

- 2- A l'aide du message téléphonique de Madame Jourdin et de l'extrait de la carte de l'établissement, **document 1**, remplissez la proposition n° 78 du 4 avril 2008, à faire à Madame Jourdin en tenant compte de ses exigences sur **l'annexe 2**.

DOSSIER 3

Madame Jourdin vous a remis votre proposition acceptée. Vous devez tenir compte des approvisionnements nécessaires et passer des commandes, en particulier la commande de volaille auprès du grossiste dont vous trouverez la fiche fournisseur sur le **document 2**.

Travail à faire :

- 3 - Complétez le bon de commande n°412 de la volaille choisie par Madame JOURDIN sur **l'annexe 3** auprès du grossiste « Le volailler » le 06 avril 2008, en vous aidant du **document 2**.

DOCUMENT 1

Extrait de la carte de l'établissement

ENTRÉES/POISSONS

Prix de vente TTC
par personne

Froid

<i>Mousseline de sandre aux Saint-Jacques</i>	4,50 €
<i>Mousseline de sandre aux écrevisses</i>	6,00 €
<i>Médailon de saumon Bellevue</i>	4,00 €
.....	

Chaud

<i>Paupiettes de sole au Noilly</i>	5,50 €
<i>Timbale de sandre Normande</i>	4,50 €
<i>Filet de perche du Nil sauce américaine</i>	4,00 €
.....	

PLATS PRINCIPAUX

Volailles : canard

<i>Aiguillettes de canard à l'orange</i>	5,00 €
<i>Aiguillettes de canard sauce Périgueux</i>	5,50 €
<i>Magret au miel</i>	5,75 €
<i>Magret farci aux ris de veau</i>	6,50 €

Viandes rouges

<i>Tournedos Bordelaise</i>	6,00 €
<i>Entrecôte marchand de vin</i>	5,00 €
.....	

M.C. Employé traiteur
Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise

Feuille 5 / 10

DOCUMENT 1 (suite)

ACCOMPAGNEMENT (Portion)

	Prix de vente TTC par personne
<i>Pommes duchesse</i>	2,20 €
<i>Pommes dauphine</i>	2,50 €
<i>Gratin dauphinois</i>	2,00 €
<i>Gratin provençal</i>	2,00 €
<i>Fagots de haricots verts</i>	1,00 €
<i>Purée trois saveurs</i>	1,00 €
<i>Timbale de riz pilaf</i>	1,75 €
<i>Timbale de riz safrané</i>	2,00 €

DESSERTS

Crèmes

<i>Crème brûlée aux fraises</i>	2,50 €
<i>Crème vanille</i>	2,00 €

Pâtisserie

Gâteaux individuels

<i>Choux chantilly</i>	3,00 €
<i>Choux à la crème</i>	3,00 €
<i>Tartelettes aux fruits assortis</i>	3,50 €
<i>Eclairs assortis</i>	3,00 €

Entremets

	6 personnes	8 personnes
<i>Fraisier</i>	20,00 €	25,00 €
<i>Framboisier</i>	20,00 €	25,00 €
<i>Forêt noire</i>	18,00 €	23,00 €
<i>Mousse de fruits exotiques</i>	15,00 €	18,00 €

M.C. Employé traiteur	Feuille 6 / 10
Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise	

DOCUMENT 2

FICHE FOURNISSEUR

« Le volailler »
12 rue Lebon
ZI Nord
87000 Limoges
RCS Limoges B 259 421 181
Tél : 05 55 39 28 12
Fax : 05 55 39 28 13

Livraison : le jour même
Transport : camion réfrigéré par nos soins
franco
Conditions de paiement : par traite à 30 jours

Réductions

Commande hors taxe < 50,00 € → remise 2%
51,00 € < Commande hors taxe < 100,00 € → remise 4%
101,00 € < Commande hors taxe < 150,00 € → remise 6%
Commande hors taxe > 150,00 € → remise 10%

Extrait de tarif

Aiguillettes de canard 10,00 € le Kg

Une portion est égale à 150 g

M.C. Employé traiteur	Feuille 7 / 10
Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise	

Annexe 1 à rendre avec la copie

1- Replacez dans le bon ordre le nom des documents.
Mettez une flèche dans le sens de la relation

Facture - Devis - Bon de livraison/réception - Règlement - Bon de commande.

Ordre des documents	Intitulés des documents	Mettre une flèche dans le sens de la relation	
		Fournisseur	Client
	<i>Exemple de relation : fournisseur vers client</i>	→	→
1			
2			
3			
4			
5			



Annexe 2 à rendre avec la copie

2- Proposition à faire à madame Jourdin

<p>« Chez Chevalet » 17 rue de la boucherie 87000 Limoges Tél. 05 55 48 32 01 Fax 05 55 48 40 01 E.Mail cchevalet@orange.fr SARL au Capital de 10 000 € RCS Limoges B 648 250 428</p>			
----- ----- ----- -----			
Proposition n° du pour personnes			
	Quantité	PU de vente	Montant
<u>Entrée</u>			
- - <u>Plat principal</u>			
- - - <u>Dessert</u>			
- <u>Service</u>	3 heures	25,00	
Montant TTC de la proposition		
Montant TTC pour une personne		

Annexe 3 à rendre avec la copie

3- Bon de commande

Bon de commande n°..... du.....				
<p>« Chez Chevalet » 17 rue de la boucherie 87000 Limoges Tél. 05 55 48 32 01 Fax 05 55 48 40 01 E.Mail cchevalet@orange.fr SARL au Capital de 10 000 € RCS Limoges B 648 250 428</p>				
Livraison : ----- Transport : ----- Paiement : -----				
Désignation	Unité	Quantité	PU HT	Montant HT
Montant brut HT				
<u>Remise</u> Taux.....				Montant de la remise
Montant net total HT de la commande				