

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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

ET3 - Connaissance de l'entreprise

DOSSIER N° 1	16 points
DOSSIER N° 2	4 points

Corrigé	Session 2008
Mention complémentaire Employé Traiteur	
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	Feuille 1 / 5

DOSSIER N° 1 :

Fiche technique - prix de revient - coefficient - prix de vente

QUICHE AU THON sur 5,5 POINTS (-0,5 pt par erreur)

Quantité : 8 parts

Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
Pâte brisée				
Beurre	Kg	0.125	5.50	0.69
Sel fin	Pm	Pm	0.53	0.00
Farine T45	Kg	0.250	0.49	0.12
Œufs (jaune)	Pièce	1	0.08	0.08
Farine T45 (pour fleurir)	kg	0.050	0.49	0.02
Garniture				
Champignons de Paris	Kg	0.150	2.23	0.33
Echalotes	Kg	0.040	1.05	0.04
Beurre	Kg	0.050	5.50	0.28
Crevettes roses	Kg	0.100	5.95	0.60
Moules de bouchot	Kg	0.200	2.44	0.49
Thon au naturel	Kg	0.160	2.28	0.36
Sel fin	Pm	Pm	0.53	0.00
Vin blanc	l	0.10	0.90	0.09
Appareil				
Crème double	L	0.25	2.30	0.58
Lait	L	0.25	0.48	0.12
Œufs (entiers)	Pièce	2	0.08	0.16
Sel fin	Pm	Pm	0.53	0.00
Œufs (jaunes)	Pièce	2	0.08	0.16
Coût de revient total de 8 parts				4,12

Corrigé	Session 2008
Mention complémentaire Employé Traiteur	
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	Feuille 2 / 5

MOUSSE AU CHOCOLAT sur 2 POINTS (0,25 pt x 8)

Quantité : 8 parts

Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
Base				
Beurre	Kg	0.100	5.50	0.55
Couverture noire	Kg	0.250	7.88	1.97
Sucre semoule	kg	0.040	1.00	0.04
Œufs (jaunes)	Pièce	4	0.08	0.32
Œufs (blancs)	pièce	6	0.08	0.48
Chantilly				
Crème fleurette	l	0.10	1.90	0.19
Sucre glacé	kg	0.025	5.20	0.13
Vanille gosses	gousse	0.01	18	0.18
Coût de revient total de 8 parts				3,86

Corrigé	Session 2008
Mention complémentaire Employé Traiteur	
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	Feuille 3 / 5

Remplissez le tableau ci-dessous. **Sur 5,5 POINTS**

CALCAL du COUT DE REVIENT	Pour 8 Parts	
Quiche au thon	4.12	0,5 pt
Poulet Marengo	10.06	0,5 pt
Mousse au chocolat	3.86	0,5 pt
Coût du salaire	18.75	1 pt
Coût des charges salariales	7.50	1 pt
Coût des autres dépenses	5.41	1 pt
Prix de revient total	49.70	1pt

Calculez ce prix de vente HT

Coût de revient total	coefficient	Prix de vente HT	1 pt
49.70	2	99.40	

La TVA sur ces produits est à 5,5 %. Calculez le prix de vente TTC

Prix de vente HT	Taux de TVA	Prix de vente TTC	PV TTC arrondi	2 pts
99.40	5,5 %	104,87	105,00	

DOSSIER N° 2 : activités commerciales

Citez 4 moyens de paiement dont dispose votre client pour régler ses achats 4 x 0.5 pt

- Chèque bancaire ou postal
- Carte bancaire
- Espèces
- Ticket restaurant
- Virement bancaire ou postal

Citez 4 médias dont vous disposez pour faire connaître vos produits et votre établissement 4 x 0.5 pt

- Journaux gratuits
- Quotidiens
- Radios locales
- Affiches publicitaires
- Internet
- mailing

Corrigé	Session 2008
Mention complémentaire Employé Traiteur	
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	Feuille 5 / 5