

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.

DOSSIER 1	FICHES TECHNIQUES PRIX DE VENTE / 16
DOSSIER 2	REGLEMENTS- TECHNIQUES COMMERCIALES /4
Note sur 20	 / 20

A la fin de l'épreuve, vous remettrez la totalité du sujet

M.C Employé Traiteur	Session 2008 S	N° d'anonymat
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	Feuille 1 / 7	

Sujet	Session 2008	N° d'anonymat	
Examen et spécialité : M.C Employé traiteur		Facultatif : date et heure	
Intitulé de l'épreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise			
.....	Durée : 1 heure	Coefficient 3	Feuille 1/7

Vous venez d'obtenir votre mention complémentaire traiteur.

Vous avez contacté une entreprise pour proposer vos services. Monsieur PIERRE, gérant de l'EURL « Au pied de cochon » à LYON (69000), vous demande de faire quelques travaux administratifs avant de prendre une décision concernant votre embauche.

DOSSIER N° 1 :

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

Monsieur PIERRE propose à son client le menu suivant :

- une quiche au thon
- un poulet marengo
- une mousse au chocolat

TRAVAIL A FAIRE :

- Compléter la fiche technique de la quiche au thon afin d'obtenir le prix de chaque élément utilisé (calculs arrondis à 2 décimales)

M.C Employé Traiteur	Feuille 2 / 7
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	

✂.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

QUICHE AU THON

Quantité : 8 parts

Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
Pâte brisée				
Beurre	Kg	0.125	5.50	
Sel fin	Pm	Pm		0,00
Farine T45	Kg	0.250	0.49	
Œufs (jaune)	Pièce	1	0.08	
Farine T45 (pour fleurir)	kg	0.050	0.49	
Garniture				
Champignons de Paris	Kg	0.150	2.23	
Echalotes	Kg	0.040	1.05	
Beurre	Kg	0.050	5.50	
Crevettes roses	Kg	0.100	5.95	
Moules de bouchot	Kg	0.200	2.44	
Thon au naturel	Kg	0.160	2.28	
Sel fin	Pm	Pm		0,00
Vin blanc	l	0.10	0.90	
Appareil				
Crème double	L	0.25	2.30	
Lait	L	0.25	0.48	
Œufs (entiers)	Pièce	2	0.08	
Sel fin	Pm	Pm		0,00
Œufs (jaunes)	Pièce	2	0.08	
Coût de revient total de 8 parts				

M.C Employé Traiteur	Feuille 3 / 7
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	

✂.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

- Compléter la fiche technique concernant la mousse au chocolat afin d'obtenir le prix de chaque ingrédient utilisé. (calculs arrondis à 2 décimales)

MOUSSE AU CHOCOLAT

Quantité : 8 parts

Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total HT
Base				
Beurre	Kg	0.100	5.50	
Couverture noire	Kg	0.250	7.88	
Sucre semoule	kg	0.040	1.00	
Œufs (jaunes)	Pièce	4	0.08	
Œufs (blancs)	pièce	6	0.08	
Chantilly				
Crème fleurette	l	0.10	1.90	
Sucre glacé	kg	0.025	5.20	
Vanille gousses	gousse	0.01	18.00	
Coût de revient total de 8 parts				

M.C Employé Traiteur	Feuille 4 / 7
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	

✂.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous proposez également un poulet Marengo dont la fiche figure ci-dessous :

POULET MARENGO

Quantité : 8 parts

Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
Base				
Poulet	Kg	3.000	2.22	6.66
Huile de tournesol	l	0.10	3.00	0.30
Sel fin	pm	Pm		0.00
Garniture Aromatique				
Gros oignons	Kg	0.200	0.41	0.08
Bouquet garni	unité	1	0.13	0.13
Concentré de tomates	Kg	0.100	1.27	0.13
ail	Kg	0.020	1.51	0.03
Sauce				
Sel fin	pm	Pm		0.00
Vin blanc	L	0.20	0.90	0.18
Fond de veau brun lié	l	1.00	0.37	0.37
Garniture Marengo				
Champignons de Paris	kg	0.300	2.23	0.67
Petits oignons garniture	kg	0.300	1.46	0.44
Beurre	kg	0.100	5.50	0.55
Huile de tournesol	l	0.05	3.00	0.15
Sel fin	pm	Pm		0.00
Tranche de pain de mie	pièce	5	0.07	0.33
Finition				
Persil plat		0.030	1.35	0.04
Coût de revient total de 8 parts				

M.C Employé Traiteur	Feuille 5 / 7
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	

✂.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour réaliser ces 3 plats, il a fallu 1 heure 15 de travail,

Le coût de l'heure de travail est de 15,00 euros auxquels il faut ajouter 40 % de charges.

Le total des autres dépenses représente 30 % du coût matière de tous les ingrédients.

Remplissez le tableau ci-dessous en retrouvant l'ensemble des éléments.

CALCUL du COÛT DE REVIENT pour 8 parts	
Quiche au thon	
Poulet Marengo	
Mousse au chocolat	
Coût du salaire Coût des charges salariales	
Coût des autres dépenses	
Coût de revient total	

Monsieur PIERRE souhaite appliquer un coefficient de 2 à ce coût de revient pour déterminer le prix de vente TTC.

Calculez le prix de vente Hors Taxe

Coût de revient total	coefficient	Prix de vente HT
	2	

M.C Employé Traiteur	Feuille 6 / 7
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	

✂.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Prix de vente HT	Taux de TVA	Prix de vente TTC	PV TTC Arrondi à l'unité supérieure
	5,5 %		

DOSSIER N° 2 :

Règlements - techniques commerciales

Répondez aux questions posées ci-après par Monsieur PIERRE.

1)- Citez 4 moyens de paiement dont dispose votre client pour régler ses achats

.....
.....
.....
.....

2)- Citez 4 médias dont vous disposez pour faire connaître vos produits et votre établissement

.....
.....
.....
.....
.....
.....

M.C Employé Traiteur	Feuille 7 / 7
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	

✂.....

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE