



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGE

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

Epreuve 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 : Gestion des coûts / 17 points
Dossier 2 : L'activité commerciale / 18 points
Dossier 3 : L'activité commerciale / 25 points
TOTAL : / 60 points

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	1/8

Vous travaillez en tant que stagiaire dans l'entreprise :

<p style="text-align: center;">Aux quatre saisons Traiteur Fabrication artisanale 36 rue des Pyrénées 64000 PAU RCS Pau A 504 891 747 Tél. : 05 59 33 86 12 Fax : 05 59 33 41 23 Site : www.auxquatre saisons.com</p>

Monsieur HENRY, l'exploitant de l'entreprise « Aux Quatre saisons » est votre tuteur de stage. Il vous demande de traiter les trois dossiers suivants :

- ♦ **Dossier 1 :** Gestion de stock
- ♦ **Dossier 2 :** Gestion des coûts
- ♦ **Dossier 3 :** Gestion commerciale

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 2/8

Le club de retraités « L'izard » souhaite organiser un repas, fin juin, pour 120 personnes. Ce client a donc passé commande de différents plats chez le traiteur, qui livrera, sans assurer le service.

Monsieur HENRY vous charge de vous occuper du plat de poisson : le Sar au basilic.

Dossier n° 1 : Gestion de stock

Monsieur HENRY n'a que les produits basiques en stock.

Pour cette commande, tous les autres ingrédients devront être achetés au fournisseur habituel, la veille de la préparation.

Par contre, les bouteilles d'huile d'olive font l'objet d'une fiche de stock.

Annexe à consulter	Document à compléter
	Document n° 1 : Fiche de stock

Travail à faire :

- 1.1 Compléter la fiche de stock de l'huile, sachant que la méthode de valorisation utilisée pour ce produit est celle du Coût Unitaire Moyen Pondéré calculé après chaque entrée (Document n° 1)
- 1.2 Indiquer la formule permettant de calculer le CUMP après chaque entrée.
- 1.3 Justifier le détail des calculs pour chaque nouveau CUMP du mois de juin.

Dossier n° 2 : Gestion des coûts

Votre tuteur vous a fourni la fiche technique du « Sar au basilic » qu'il a commencé à modifier. Il souhaite que vous calculiez le nouveau coût matière, puis le prix de vente HT et enfin le prix de vente TTC.

Annexe à consulter	Document à compléter
	Document n° 2 : Fiche Technique

Travail à faire :

- 2.1 Valoriser la fiche technique « Sar au basilic »
- 2.2 Calculer le prix de vente hors taxe d'une portion sachant que le traiteur applique, sur le coût matière, un coefficient multiplicateur de 2,5 pour ce type de produit.
- 2.3 Calculer le prix de vente Toutes Taxes Comprises d'une portion.
- 2.4 Calculer le prix de vente Toute Taxe Comprise de cette prestation (TVA au taux réduit).

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	3/8

Dossier n° 3 : Gestion commerciale

Monsieur HENRY aimerait changer de fournisseur pour les bouteilles d'huile d'olive.
Il a envoyé des appels d'offre, à plusieurs fournisseurs, pour des commandes prévisionnelles de 50 bouteilles d'un litre.
Il vous communique les réponses reçues de trois fournisseurs.

Annexe à consulter	Document à compléter
Annexe n° 1 : Offre des 3 fournisseurs	Document n° 3 : Tableau de comparaison

Travail à faire :

- 3.1 Compléter le tableau de comparaison des offres, sachant que le paiement comptant est possible.
- 3.2 Choisir le nouveau fournisseur et justifier votre réponse.

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	4/8

ANNEXE N° 1 – REPONSES REÇUES DES TROIS FOURNISSEURS

OFFRE N° 1

- ♦ 4,55 Euros le litre
- ♦ réduction de 5 %
- ♦ réduction supplémentaire de 10 % si la commande est supérieure à 60 litres
- ♦ franco de port
- ♦ livraison sous 8 jours
- ♦ paiement à 30 jours ou au comptant avec un escompte 2 %

OFFRE N° 2

- ♦ 25 Euros les 5 litres
- ♦ réduction de 15 % si la commande est supérieure à 40 litres
- ♦ livraison sous 3 jours
- ♦ frais de port : 3 % du montant brut si celui-ci est inférieur à 75 Euros
- ♦ franco de port au-delà
- ♦ paiement au comptant

OFFRE N° 3

- ♦ 47 Euros les 10 litres
- ♦ réduction de 5 %
- ♦ réduction supplémentaire de 10 % si la commande est supérieure à 40 litres
- ♦ franco de port
- ♦ livraison sous 8 jours
- ♦ paiement au comptant avec un escompte de 2 %

	Session : 2010	Code :			
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise				
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h	Coefficient : 3	Page : 5/8

1.1 Compléter la fiche de stock

FICHE DE STOCK		
Désignation : HUILE D'OLIVE litre	Unité de conditionnement : le litre	
Méthode de calcul : Coût Unitaire Moyen Pondéré calculé après chaque entrée. 1 point		

10 POINTS : 1 POINT PAR LIGNE SAUF POUR LES 12/06 ET 22/06 – 2 POINTS PAR LIGNE :

Date	Libellé	ENTREE			SORTIE			STOCK		
		Qté	PU	Valeur	Qté	PU	Valeur	Qté	PU	Valeur
1/06	S.I.							25	5,25	131,25
4/06	BS 51				8	5,25	42,00	17	5,25	89,25
7/06	BS 54				11	5,25	57,75	6	5,25	31,50
12/06	BE 17	50	5,50	275,00				56	5,47	306,50
15/06	BS 57				20	5,47	109,46	36	5,47	196,92
18/06	BS 60				12	5,47	65,68	24	5,47	131,36
22/06	BE 20	60	5,50	330,00				84	5,49	461,36
23/06	BS 63				15	5,49	82,35	69	5,49	378,81

1.2 Indiquer la formule de calcul d'un CUMP après chaque entrée : (2 points)

$CUMP = (\text{Montant du stock avant l'entrée} + \text{Montant de l'entrée}) / (\text{Quantité en stock avant l'entrée} + \text{Quantité de l'entrée})$

1.3 Justifier le calcul de chaque nouveau CUMP du mois de juin

CUMP au 12/06 : $(31,50 + 275,00) / (6 + 50) = 306,50 / 56 = 5,473 = 5,47 \text{ €}$
(2 points)

CUMP au 22/06 : $(131,36 + 330,00) / (24 + 60) = 461,36 / 84 = 5,49 \text{ €}$
(2 points)

	Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise	
Type : CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient : 3
	Page :	6/8

2.1 Valoriser la fiche technique : SAR AU BASILIC (pour 8 personnes)
(14 points)

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant	
Sar	kg	1,5 kg	20,50	30,75	1 pt
Pomme de terre	kg	150 g	1,45	0,22	1 pt
Carotte	kg	150 g	0,90	0,14	1 pt
Tomate	kg	2 tomates *	1,50	0,38	2 pts
Basilic	bouquet	1,5	2,00	3,00	1 pt
Vin blanc	litre	15 cl	3,10	0,47	1 pt
Œuf	douzaine	2 œufs	1,20	0,20	1 pt
Beurre	kg	70 g	2,10	0,15	1 pt
Huile d'olive	litre	1 dl	5,49	0,55	1 pt
Safran	sachet	1	1,50	1,50	1 pt
Sel, poivre	pm		0,77	0,77	1 pt
Coût total matière				38,13	1 pt
Coût matière d'une portion				4,77	1 pt

* Une tomate pèse en moyenne 125 g

2.2 Calculer le prix de Vente Hors Taxe d'une portion (1 point)

PV HT = Coût matière d'une portion * coefficient multiplicateur

PV HT 1 portion = 4,77 € * 2,5 = 11,93 €

2.3 Calculer le prix de Vente Toutes Taxes Comprises d'une portion (2 points)

PV TTC portion = PV HT portion * 1,055

PV TTC portion = 11,93 € * 1,055 = 12,58 €

2.4 Calculer le prix de Vente global TTC de cette prestation (1 point)

PV TTC global = PV TTC portion * nombre de personnes

PV TTC = 12,58 € * 120 = 1 509,71 €

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	7/8

3.1 Compléter le TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES :

(22 points)

	OFFRE N° 1	OFFRE N° 2	OFFRE N° 3
Prix total brut (6 points)	$4,55 * 50 = 227,50$	$5,00 * 50 = 250,00$	$4,70 * 50 = 235,00$
Réduction (6 points)	5 % = - 11,38	15 % = - 37,50	5 % = - 11,75 10 % = - 22,33 Réduction globale : - 34,08
Port (1,5 point)	FRANCO	FRANCO	FRANCO
Livraison (1,5 point)	8 jours	3 jours	8 jours
Escompte (4 points)	$216,12 * 2 \% = - 4,32$		$200,92 * 2 \% = - 4,02$
TOTAL : (3 points)	211,80	212,50	196,90

3.2 Choisir l'offre la plus avantageuse pour M. HENRY et justifier votre réponse. (3 points)

L'offre la plus avantageuse pour Monsieur HENRY est l'offre n° 3 :

- c'est la moins chère (196,90 €) ;
- une réduction supplémentaire de 10 %.

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	8/8