



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

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

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

**MATÉRIEL AUTORISÉ :**

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.

Partie 1 : L'activité traiteur	... / 20
Partie 2 : L'activité commerciale	... / 20
Partie 3 : La gestion de l'entreprise traiteur	... / 20
TOTAL	... / 60
Note sur 20	... / 20

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGÉ	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	1/4

**Partie 1 : L'activité Traiteur (20 pts)**

A – Présentez 3 avantages dans la réalisation de buffets pour un traiteur : (6 points)

Accepter toute réponse logique.

- ⇒ Les besoins en personnel sont moins importants que pour un repas, cela permet une meilleure rentabilité.
- ⇒ Les buffets permettent de développer différents thèmes gastronomiques et d'animation.
- ⇒ Les buffets permettent de mettre en valeur le travail de décoration accompli par le personnel
- ⇒ La diversité des plats permet de fidéliser la clientèle.

B – Cochez les différentes opérations de dépenses ou de recettes : (10 points)

Opérations réalisées	Dépenses	Recettes
Achat de 400 Kg de poulet	x	
Achat de 600 Kg de pomme de terre	x	
Achat d'un véhicule utilitaire réfrigéré	x	
Vente de 10 caisses de Bourgogne		x
Encaissement du banquet du week-end précédent		x
Rénovation et décoration de la boutique	x	
Achat de 25 plaques de four	x	
Encaissement des paiements des clients de la journée		x
Rénovation de la chambre froide	x	
Facture d'électricité	x	

C – Précisez pour un artisan charcutier, 2 avantages liés à l'activité traiteur : (4 points)

Accepter toute réponse logique.

- ⇒ Développement du chiffre d'affaires et donc amélioration de la rentabilité de l'affaire.
- ⇒ Développement de la clientèle.
- ⇒ Diversité de la clientèle.

	Session : 2011	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 : 2/4

**Partie 2 : L'activité Commerciale (20 points)**

A – Calculez le coût des matières pour la préparation de « Truites grillées sauce vin blanc et pommes de terre vapeur » pour 8 personnes (arrondir à 3 décimales) : **(16 points)**

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Truite de Mer	kg	1	9,80 €	9,800 (1 pt)
Pommes de terre	kg	1	1,40 €	1,400 (1 pt)
Echalotes	kg	20 g	3,50 €	0,070 (1 pt)
Vin blanc	litre	100 cl	1,20 €	0,120 (1 pt)
Oeufs	pièce	2	0,10 €	0,200 (1 pt)
Fumet en poudre	kg	10 g	14,00 €	0,140 (1 pt)
Fécule	kg	2 g	2,00 €	0,004 (1 pt)
Beurre	kg	150 g	4,50 €	0,675 (1 pt)
Citron	pièce	1	0,35 €	0,350 (1 pt)
Aneth	botte	1/10 <sup>ème</sup>	1,00 €	0,100 (1 pt)
<b>Total des Ingrédients</b>				<b>12,859</b>
<b>Assaisonnement 2 % du total des ingrédients</b>				<b>0,257 (2 pts)</b>
<b>Coût total des matières</b>				<b>13,116 (2 pts)</b>
<b>Coût de la portion</b>				<b>1,640 (2 pts)</b>

B – Calculez le prix de vente hors taxe par portion sachant qu'un coefficient de 2,5 est pratiqué par la boutique traiteur (arrondir à 2 décimales) : **(2 points)**

⇒  $1,64 \times 2,5 = 4,10$

Le prix de vente hors taxe est de 4,10 €.

C – Calculez le prix de vente Toutes Taxes Comprises, sachant que la TVA sur les ventes à emporter est de 5,5 % (arrondir à 2 décimales) : **(2 points)**

⇒  $4,10 \times 5,5 \% = 0,23$

$4,10 + 0,23 = 4,33$

Le prix de vente toutes taxes comprises est de 4,33 €.

Session :	2011	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 :	3/4

**Partie 3 : La gestion de l'entreprise traiteur (20 points)**

A – Complétez la fiche de stock en quantité et en valeur selon la méthode du Premier Entré, Premier Sorti à l'aide des bons d'entrées et de sorties.

**Fiche de stock à compléter :** (17 points) *Lignes des entrées : 4 points chaque ligne*  
*Lignes des sorties : 3 points chaque ligne*

Référence produits : B56 - Produit : Œufs - Unité de vente : l'œuf										
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant
01/01	Stock initial							50	0,085	4,25
05/03	BS n°14				30	0,085	2,55	20	0,085	1,70
08/03	BE n° 6	150	0,088	13,20				20 150	0,085 0,088	1,70 13,20
10/03	BS n° 15				20 60	0,085 0,088	1,70 5,28	90	0,088	7,92
15/03	BS n° 16				60	0,088	5,28	30	0,088	2,64
17/03	BE n° 7	150	0,082	12,30				30 150	0,088 0,082	2,64 12,30
19/03	BS n° 17				30 150	0,088 0,082	2,64 12,20	0		0

B – Indiquez ce que doit faire l'entreprise au 19/03 en justifiant votre réponse ? (3 points)

Passer commande car elle se retrouve en situation de rupture de stock.

1 point

2 points

Session :	2011	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 :	4/4