



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.*

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

	Session : <b>2011</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>1/5</b>

**Partie 1 : L'activité Traiteur**

**A – Présentez 3 avantages dans la réalisation de buffets pour un traiteur :**

→ \_\_\_\_\_

→ \_\_\_\_\_

→ \_\_\_\_\_

**B – Cochez les différentes opérations de dépenses ou de recettes :**

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

**C – Précisez pour un artisan charcutier, 2 avantages liés à l'activité traiteur :**

→ \_\_\_\_\_

→ \_\_\_\_\_

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 2/5

**Partie 2 : L'activité Commerciale**

**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) :**

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Truite de Mer	kg	1	9,80 €	
Pommes de terre	kg	1	1,40 €	
Echalotes	kg	20 g	3,50 €	
Vin blanc	litre	100 cl	1,20 €	
Oeufs	pièce	2	0,10 €	
Fumet en poudre	kg	10 g	14,00 €	
Fécule	kg	2 g	2,00 €	
Beurre	kg	150 g	4,50 €	
Citron	pièce	1	0,35 €	
Aneth	botte	1/10 <sup>ème</sup>	1,00 €	
<b>Total des Ingrédients</b>				
<b>Assaisonnement 2 % du total des Ingrédients</b>				
<b>Coût total des matières</b>				
<b>Coût de la portion</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) :**

→

---



---

**C – Calculez le prix de vente Toutes Taxes Comprises (arrondir à 2 décimales) :**

→

---



---



---

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 3/5

**Partie 3 : La gestion de l'entreprise traiteur**

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.

**Bons d'Entrées et de Sorties :**

Le 15/03/2011	<b>Bon de Sortie N°16</b>
Référence : B56	Produit : Œufs
Quantité Sortie	60

Le 08/03/2011	<b>Bon d'entrée N°6</b>
Référence : B56	Produit : Boîte de 30 œufs
Quantité livrée	5
CU HT	2,64 €

Le 19/03/2011	<b>Bon de Sortie N°17</b>
Référence : B56	Produit : Œufs
Quantité Sortie	180

Le 17/03/2011	<b>Bon d'entrée N°7</b>
Référence : B56	Produit : Boîte de 30 œufs
Quantité livrée	5
CU HT	2,46 €

Le 10/03/2011	<b>Bon de Sortie N°15</b>
Référence : B56	Produit : Œufs
Quantité Sortie	80

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 4/5

**Fiche de stock à compléter :**

Référence produits : B56 - Product : Œufs - Unité de vente : l'œuf										
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant	Quantité	Prix unitaire	Montant
01/03	Stock Initial							50	0,085	4,25
05/03	BS n°14				30	0,085	2,55	20	0,085	1,70
08/03										

**B – Indiquez ce que doit faire l'entreprise au 19/03 en justifiant votre réponse ?**

---



---

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	5/5