



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

Mention Complémentaire Employé Traiteur

Epreuve ET3 – Connaissance de l'entreprise

CORRIGE

MISE EN SITUATION

Fleur de sel

des prestations de qualité depuis 1976

32 avenue des Ducs d'Anjou
49000 ANGERS

RCS Angers B 245 288 546
SARL au capital de 32 000 €

Tel. 02 xx xx xx xx

Mail : fleurdesel@internet.fr

Gérant : Marc Garnier

22 salariés

Vous venez d'être embauché(e) dans l'entreprise de Monsieur Garnier après avoir obtenu votre Mention Complémentaire.

L'activité de cette entreprise est répartie en deux secteurs d'égale importance :

- La vente au magasin situé dans l'avenue des Ducs d'Anjou ;
- Les prestations de réception.

La société est en plein développement. Son laboratoire a été refait à neuf deux auparavant pour améliorer l'organisation et l'efficacité du travail et pour répondre aux normes d'hygiène et de sécurité.

Le travail de Monsieur Garnier est reconnu dans la région pour la qualité de ses prestations et de ses produits. Il est régulièrement contacté par les grandes entreprises et les collectivités locales pour l'organisation de réceptions. Il a également travaillé dans le cadre des grands événements culturels de la région.

Au cours d'une période très chargée professionnellement, Monsieur Garnier vous demande de l'aider dans ses travaux de gestion.

BARÈME

Dossier 1 : Le coût de revient / 8 points
Dossier 2 : La gestion des stocks / 6 points
Dossier 3 : L'activité traiteur / 6 points
TOTAL / 20 points

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2014	CORRIGE
EPREUVE ET3 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 1/5

Dossier 1 : Le coût de revient

sur 8 points

Monsieur Garnier veut proposer une nouvelle prestation à la carte du magasin : les « ravioles de dos de porc au lait ». Il vous demande de calculer son coût de revient et son prix de vente. Il souhaite également savoir quelle sera la rentabilité de cette prestation pour l'entreprise. Monsieur Garnier souhaite que la prestation ait un taux de rentabilité d'au moins 15 %.

Travail à faire :

1.1- Calculer le coût matière et le prix de vente TTC d'une portion en complétant la fiche technique en **Annexe A** (tous les résultats seront arrondis au centime près).

1.2- Calculer le coût de revient de la prestation à partir des informations fournies dans le **Document 1**. Compléter l'**Annexe B**.

1.3- Calculer le prix de vente HT de la prestation (TVA à 5.5 %).

$$18.90 / 1.055 = 17.91 \quad 1 \text{ pt}$$

1.4- Calculer la marge nette de la prestation.

$$17.91 - 15 = 2.91 \quad 0.5 \text{ pt}$$

1.5- Calculer le taux de rentabilité appelé aussi taux de marge nette.

$$2.91 / 17.91 \times 100 = 16.2 \% \quad 0.5 \text{ pt}$$

1.6- Dire si l'objectif des 15 % est atteint.

L'objectif de 15 % de rentabilité est atteint. *0.5 pt*

ANNEXE B : Tableau de calcul du coût de revient

	Calcul	Montant	
Coût matière d'une portion		3.78 €	
Coût main-d'œuvre	$12 \times 45 / 60$	9.00 €	1 pt
Coût emballage (1 barquette)	$3 / 25$	0.12 €	1 pt
Charges indirectes	$2.8 \times 45 / 60$	2.10 €	1 pt
Coût de revient	$3.78 + 9 + 0.12 + 2.10$	15.00 €	0.5 pt

ANNEXE A : Fiche technique

RAVIOLES DE DOS DE PORC AU LAIT (8 PERSONNES)					
DENREES			VALORISATION		REALISATION
Nature	Unité	Quantité	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.	
Carré de porc	kg	1,6 kg	8,00 €	12.80	<p>1. Désosser le carré et ne garder que le cœur.</p> <p>2. Le faire rissoler dans une casserole avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré.</p> <p>3. Le mettre à cuire dans le lait assaisonné en le retournant régulièrement.</p> <p>4. Blanchir séparément les légumes encore surgelés, et faire rissoler les cèpes.</p> <p>5. Pour la farce, faire rissoler les rognons avec la moitié des cèpes et les échalotes, terminer avec le persil haché et le porto.</p> <p>6. Couper de fines tranches de porc, garnir d'un peu de farce et fermer avec une pique.</p> <p><u>Temps de préparation : 45 mn</u></p> <p>2 pts : 1 pt pour le principe de calcul + 1 pt si résultat exact</p>
Lait	Litre	1,5 l	0,78 €	1.17	
Rognons de porc	Kg	240 g	3,32 €	0.80	
Pois gourmands	Kg	240 g	8,90 €	2.14	
Salsifis	Kg	240 g	4,40 €	1.06	
Pommes de terre	Kg	960 g	2,40 €	2.30	
Cèpes	Kg	120 g	25,00 €	3.00	
Echalotes	100g	60 g	2,30 €	1.38	
Oignons	Kg	120 g	3,63 €	0.44	
Ail	Kg	10 g	4,99 €	0.05	
Beurre	Kg	160 g	7,73 €	1.24	
Carottes	Kg	140 g	1,20 €	0.17	
Coriandre	100g	20 g	3,07 €	0.61	
Tomates cerise	250 g	200 g	1,89 €	1.51	
Gruyère râpé	Kg	160 g	5,60 €	0.90	
Porto	Litre	4 cl	11,94 €	0.48	
Thym	Bouquet	0,10	0,99 €	0.10	
Sel et poivre				0,10 €	
Coût matière total				30.25	
Coût matière d'une portion				3.78	
Coefficient multiplicateur				5	
Prix de vente T.T.C.				18.90	

Dossier 2 : La gestion des stocks

sur 6 points

Monsieur GARNIER vous demande de tenir la fiche de stock du mois de juin pour les bouteilles de champagne de marque Bonnaire.

2.1- Compléter la fiche de stock (**Annexe C**) grâce aux bons d'entrée et de sortie (**Document 2**) en utilisant la méthode CUMP (arrondir au centime près).

2.2- Indiquer quelle est l'utilité du stock d'alerte.

Il permet de savoir à quel moment il faut passer une nouvelle commande. 0.5 pt

2.3- Indiquer deux conséquences négatives d'un non-respect du « stock maximum ».

Problème de place, immobilisation importante de trésorerie, etc. 1 pt
Accepter toute réponse cohérente.

ANNEXE C : Fiche de stock (méthode CUMP)

Produit : Champagne Produit : Marque Référence : NIC		Stock minimum : 5 Stock maximum : 24 Stock d'alerte : 6								
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	P.U.H.T.	Montant	Quantité	P.U.H.T.	Montant	Quantité	P.U.H.T.	Montant
01/06	Stock de départ							12	20,00	
02/06	BS n° 911				2	20.00	40.00	10	20.00	200.00
05/06	BS n° 924				4	20.00	80.00	6	20	120.00
07/06	BE n° 32	18	18.60	334.80				24	18.95	454.80
09/06	BS n° 928				6	18.95	113.70	18	18.95	341.10
12/06	BS n° 937				2	18.95	37.90	16	18.95	303.20
14/06	BE n° 50	18	19.50	351.00				34	19.24	654.20
15/06	BS n° 951				16	19.24	307.84	18	19.24	346.36

7 x 0.5 pt = 3.5 pts

Justificatif du calcul du CMUP du 07/06 : $454.80 / 24 = 18.95$ 1 pt

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2014	CORRIGE
EPREUVE ET3 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 4/5

Dossier 3 : L'activité traiteur

sur 6 points

Monsieur Garnier s'est récemment renseigné sur l'association « Traiteurs de France ». Il pense en devenir adhérent mais avant de prendre une décision, il souhaite consulter ses collaborateurs. Il vous fournit donc une présentation de cette association (**Document 3**).

3.1- Indiquer si l'entreprise de Monsieur Garnier respecte les critères nécessaires pour faire partie de cette association. *1 pt*

Oui car elle a une position de leader dans sa région et elle dispose d'un outil de travail performant.

3.2- Citer deux avantages pour l'entreprise de faire partie de cette association. *2 pts*

- Les services proposés par l'association ;
- La notoriété que cela peut lui apporter.

Accepter toute réponse cohérente.

3.3- Indiquer quelle est l'utilité de la fiche satisfaction client. *1 pt*

Elle permet de savoir précisément sur quels points de sa prestation l'entreprise doit s'améliorer.

3.4- Indiquer sur quel type de prestation sont centrées les entreprises adhérentes à cette association. *1 pt*

L'organisation de réceptions.

3.5- Citer deux autres formes d'exercice de l'activité traiteur. *1 pt*

La vente en boutique, les repas à domicile (toute réponse cohérente).

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2014	CORRIGE
EPREUVE ET3 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page 5/5

