



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

Épreuve ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

Matériel autorisé : Calculatrice autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe selon la réglementation en vigueur (circulaire n° 99-186 du 16/11/99).

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2016	SUJET
ET3 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h	Coefficient 3	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation :

Vous êtes apprenti(e) dans l'entreprise ci-dessous :

<p style="text-align: center;">DÉLICES TRAITEUR</p> <p style="text-align: center;">Service Traiteur aux particuliers</p> <p style="text-align: center;">83 Rue de la République 34000 MONTPELLIER EURL au capital de 35 000 €</p> <p style="text-align: center;">RCS Montpellier B 568 983 412</p> <p style="text-align: center;">Tel : 04.XX.XX.XX.XX Fax : 04. XX.XX.XX.XX Site internet : www.delicestraiteur.com Mail : delices.traiteur@laposte.fr</p> <p style="text-align: center;">Gérante Alice LABORDE</p>

Alice LABORDE envisage de vous embaucher si vous obtenez votre diplôme. Aussi, elle souhaite évaluer vos compétences en gestion et vous demande de traiter les dossiers ci-dessous :

Dossier 1 : L'activité traiteur / 7
Dossier 2 : L'activité commerciale / 7,5
Dossier 3 : La gestion de l'entreprise / 5,5
NOTE / 20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : L'activité traiteur

sur 7 points

Tout d'abord, elle évalue votre connaissance du secteur « Traiteur ».
A partir de la fiche d'identité de son entreprise (page précédente) et de vos connaissances :

1.1- Relever son activité.

.....

1.2- Citer 2 activités liées au secteur « Traiteur ».

-
-

1.3- Énumérer 3 actions qu'elle peut mettre en place pour s'adapter aux évolutions des modes de consommation.

-
-
-

1.4- Lister 2 avantages du métier de traiteur.

-
-

1.5- Citer 2 avantages et 2 inconvénients pour le client à choisir un buffet plutôt qu'un repas assis.

AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none">••
INCONVENIENTS	<ul style="list-style-type: none">••

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : L'activité commerciale

sur 7,5 points

Alice LABORDE envisage de diversifier son activité. Elle vous confie une partie des recherches.

A partir de vos connaissances :

2.1- Proposer à Alice LABORDE trois possibilités de diversification de son activité.

-
-
-

2.2- Énumérer deux outils de communication les mieux adaptés à l'information de la clientèle.

-
-

Alice LABORDE opte pour la livraison de paniers repas dans les entreprises.

2.3- Imaginer cinq éléments constitutifs de ce panier repas en matériaux satisfaisant aux exigences du développement durable.

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4- Présenter un projet de flyer pour informer du lancement de cette nouvelle activité à compter du 1^{er} septembre prochain en utilisant le document ci-dessous.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 3 : La gestion de l'entreprise

sur 5,5 points

Alice LABORDE a réfléchi à une possibilité de plat : **les lasagnes aux épinards**. Elle vous remet la fiche technique ci-dessous.

3.1- Compléter la fiche technique afin de déterminer le coût d'une portion de lasagnes aux épinards.
(Arrondir à deux décimales)

Fiche technique :				
Lasagnes aux épinards				6 parts
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant
Feuilles de lasagnes	Kg	300 g	2,80
Epinards	Kg	2	1,55
Beurre	Kg	80 g	4,80
Crème fraîche	Kg	250 g	3,60
Muscade	Kg	3 g	28,90
Parmesan	Kg	80 g	21,28
Coût total				7,01
Coût d'une portion			

3.2- Déterminer le coefficient multiplicateur à appliquer pour vendre ce plat à 3,50 € la part (justifier votre résultat).

.....