



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.

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 EMPLOYÉ TRAITEUR	Code :	Session 2017	SUJET
ET3 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h	Coefficient 3	Page 1/8

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Mise en situation :

**Aux délices d'antan**  
44 avenue Edouard Michelin  
63000 CLERMONT-FERRAND  
04 XX XX XX XX  
RCS Clermont-Ferrand B 456 852 496  
SARL au capital de 15 000 €  
Mail : [auxdelicesdantan@gmail.com](mailto:auxdelicesdantan@gmail.com)  
Gérant : Camille Voisin – 5 salariés

<b>Dossier 1</b> : L'activité traiteur	..... / 7
<b>Dossier 2</b> : L'aspect commercial de la profession	..... / 7
<b>Dossier 3</b> : La gestion de l'entreprise traiteur	..... / 6
<b>NOTE</b>	<b>..... / 20</b>

Monsieur Voisin a repris l'entreprise « Aux délices d'antan » il y a une dizaine d'années. Son activité principale concerne :

- les prestations de réception (buffet, cocktail dinatoire, mariages, ...),
- les prestations à domicile.

Il travaille essentiellement avec des fournisseurs de proximité proposant des produits biologiques.

Il souhaite accroître son activité, et vous embauche afin de développer la vente de produits traiteur en boutique.

Monsieur Voisin vous demande de l'aider dans ses travaux de gestion.

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Dossier 1 : L'activité traiteur

sur 7 points

A partir de vos connaissances et du document 1, répondre aux questions suivantes :

### DOCUMENT 1 : Actualité des artisans traiteurs

Les professionnels du secteur évoluent dans un contexte moins favorable : bien que le chiffre d'affaires du secteur progresse sensiblement, le secteur pâtit aujourd'hui des effets du ralentissement de la croissance économique qui incite les entreprises, principal débouché des artisans traiteurs, à réduire leurs frais annexes.

Sur le segment des particuliers, les difficultés conjoncturelles s'ajoutent à la concurrence croissante de l'offre des industriels de l'alimentaire. En effet, l'offre traiteur en grandes surfaces alimentaires mise sur la praticité d'utilisation, des prix attractifs et aussi sur le souci d'équilibre alimentaire des consommateurs (gamme étendue de produits allégés). Cette pression concurrentielle s'intensifie avec la politique de diversification menée par les artisans charcutiers et boulangers qui développent une activité de traiteur.

Pour maintenir leur activité, les traiteurs doivent donc s'adapter aux évolutions des modes de consommation : progression de la restauration hors foyer (offre de « prêt à consommer » sur place ou à emporter), engouement pour la cuisine ethnique (diversification de l'offre) et développement des produits pratiques (portions individuelles...). L'offre de prestations supplémentaires permettra au traiteur traditionnel de se différencier de la concurrence : organisation complète de réceptions (décoration, animation, services...), livraisons à domicile ou sur le lieu de travail.

#### **Tendances**

La faible progression du pouvoir d'achat et de la croissance devrait nuire au chiffre d'affaires en volume des professionnels, les entreprises poursuivant la réduction de leurs frais annexes. Les artisans du secteur devront poursuivre leurs efforts pour développer des relais de croissance en diversifiant leur activité et leur clientèle.

Source : [www.jesuisentrepreneur.fr](http://www.jesuisentrepreneur.fr)

Monsieur et Madame Estel souhaitent organiser les vingt ans de leur fille (16 convives).

1.1- Définir l'activité traiteur à domicile.

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2- Citer deux prestations que vous pourriez leur proposer.

- .....
- .....

1.3- Donner deux avantages et deux inconvénients de chaque prestation pour Monsieur et Madame Estel.

	Prestation	Prestation
	.....	.....
Avantages	- ..... - .....	- ..... - .....
Inconvénients	- ..... - .....	- ..... - .....

1.4- Indiquer comment les traiteurs doivent s'adapter aux évolutions des modes de consommation.

.....

.....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Dossier 2 : L'aspect commercial de la profession

sur 7 points

La promotion commercialisée en boutique la semaine prochaine sera la potée auvergnate. Monsieur Voisin vous fournit la fiche technique en **annexe 1** et vous demande de déterminer le prix de vente TTC d'une part.

2.1- Calculer le coût matière et le prix d'une portion HT dans l'**annexe 1**.

2.2- Calculer le coût de revient de la Potée auvergnate (**annexe 2**) en s'appuyant sur les informations de l'**annexe 1** et du **document 2**.

### Annexe 1

**POTÉE AUVERGNATE –  
Fiche technique pour 6 personnes  
Main d'œuvre nécessaire : 30 minutes**

Denrées			Valorisation	
Nature	Unité	Quantité	PU HT €	Prix total HT €
Palette de porc	Kg	1	5,40	
Jarret de porc	Kg	1	5,20	
Saucisses de Morteau	Pièce	2	7,05	
Saucisson	Pièce	1	4,95	
Chou	Pièce	1	1,14	
Carottes	Kg	0,500	1,19	
Pommes de terre	Kg	1	1,55	
Navets	Kg	0,200	2,10	
Poireaux	Kg	0,300	1,46	
Oignons	Kg	0,100	1,43	
Clou de girofle	Kg	0,010	pm	
Bouquet garni	Unité	1	pm	
Cube bouillon de volaille	Kg	0,010	pm	
			Coût matière total	
			Coût matière d'une portion	
			Coefficient multiplicateur	
			Prix de vente d'une portion HT	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Document 2 : Charges**

Coût horaire de la main d'œuvre	13,50 €
Charges indirectes	4,60 € pour une heure de travail

**Annexe 2 : Coût de revient**

	Calcul	Montant €
Coût matière d'une portion		
Coût main d'œuvre		
Charges indirectes		
Coût de revient		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Dossier 3 : La gestion de l'entreprise traiteur

sur 6 points

Suite à votre proposition, Monsieur et Madame Estel ont opté pour l'organisation d'un buffet le samedi 8 juillet 2017. Ils se présentent en magasin pour convenir de sa composition. À la suite de l'entretien vous leur remettez le bulletin de commande **document 3**.

### DOCUMENT 3 : Bulletin de commande

#### Aux délices d'antan

44 avenue Edouard Michelin  
63000 CLERMONT-FERRAND  
04 XX XX XX XX

Monsieur et Madame Estel  
12 avenue de la République  
63000 Clermont Ferrand

Date de livraison : samedi 8 juillet 2017

Conditions de transport : franco de port

Conditions de règlement : Acompte de 30 % à la commande  
Solde le jour de la prestation

Bulletin de commande n° 123  
Le 17 juin 2017

Références Désignation	Unité	Quantité	P.U. H.T en €	Montant en €
Toast	6	10	5,56	55,60
Buffet de crudités	Part	16	5,98	95,68
Viande froide (volailles viandes rouges)	Part	16	7,37	117,92
Buffet de dessert	Part	48	0,95	45,60

3.1- Expliquer l'expression « Franco de port ».

3.2- Calculer le montant de l'acompte que paieront Monsieur et Madame Estel lors de la commande. Justifier votre calcul.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3.3- Si Monsieur et Madame Estel décident d'annuler leur commande, indiquer si l'acompte leur sera remboursé.

.....  
.....

3.4- Indiquer un autre type d'avance de règlement.

.....  
.....

Quand les marchandises seront livrées chez Monsieur et Madame Estel, la facture leur sera remise.

3.5- Indiquer le taux de TVA qui apparaîtra sur la facture.

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel  
Réseau Canopé