CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

CORRIGÉ

Groupement "Est"	Session 2005	CORRIGÉ	Tirages
MC Employé Traiteur		Code(s) examen(s)	
Épreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h 00	Coef:3	
		page: 1/5	

TOTAL sur 5 points



RESTAURANT - TRAITEUR - RECEPTION

SIRET 836 132 258
APE 55 5D
2 03.80.58.25.25
Société Générale Monbard 00170

SARL au capital de 23 100 € 25 rue de la Tournelle 21400 TOUTRY

1 point pour l'en-tête (- 0,5 par élément manquant)

SA MOUGENOT Comité d'entreprise 58 route de Saulieu 21510 EPOISSES

DEVIS N°59

Toutry le **25 mai 2005**.....

L

DESIGNATION	Unité	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	MONTANT
- Menu Traiteur	Unité	72	34	2 448,00
- Vins d'accompagnement : Bordeaux blanc et rouge	Unité	72	10	720,00
- Location de vaisselle - Forfait prestation de personnel - Décoration florale	Unité Forfait Forfait	72 1 1	4 400 155	288,00 400,00 155,00
	Montant TV	/A 19,6 %	**********	4 011,00 786,16 4 797,16

4 points (-0,5 point par ligne erronée)

MC Employé Traiteur	Session 2005	CORRIGE	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page 2/5	Code(s) examen(s)	

TOTAL sur 9 points

		FICH	E TECHN	IIQUE			
	CUR	RY D'AGNE	EAU POUR	10 PERSONN	IES		
	LINICAC	QUA	NTITÉ	TOTAL			
DENKEES	DENRÉES UNITÉ TOTAL Eléments Garniture	TOTAL	PU H.T.	MONTANT			
Épaule d'agneau	kg	1,800		1,800	4,78	8,60	
Oignons	kg	0,200		0,200	0,54	0,11	
Ail	kg	0,040		0,040	.4,94	0,20	
Pomme Granny	kg	1	0,300	0,300	1,81	0,54	
Noix de coco	kg		0,150	0,150	1,76	0,26	
Huile d'arachide	litre	0,05		0,05	1,98	0,10	
Tomates	kg	0,500		0,500	2,41	1,21	
Assaisonnement						Р.М.	
		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		COÛT MATI	ÈRE TOTAL	11,02	J
			CC	OÛT MATIÈRE	UNITAIRE	1,10	1 po
PRIX DE VENTE UNITAIRE H.T. 3,30					3,30		
PRIX DE VENTE UNITAIRE T.T.C.					3,95		
		RATIO	COÛT MAT	CIERE (par rap	port au H.T.)	33,33%	

DÉTAIL DES CALCULS:

•	PRIX I	DE VE	ENTE	UNITAIRE H.T.	1,10	x 3	= 2,30 ŧ	€
---	--------	-------	------	---------------	------	-----	----------	---

1 point

• PRIX DE VENTE UNITAIRE T.T.C. 2,30 x 1,196 = 3,95 €

1 point

• RATIO COÛT MATIÈRE (par rapport au H.T.) 1,10 / 3,30 x 100 = 33,33 %

2 points

MC Employé Traiteur	Session 2005	CORRIGE	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page 3/5	Code(s) examen(s)	

DOCUMENT 1

BON DE SORTIE N° 66

Réf. 365

Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
20/05	2

BON DE SORTIE N° 75

Réf. 365

Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
25/05	15

BON D'ENTREE N° 47

Réf. 365

Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité	PU
23/05	18	3,95€

BON D'ENTREE N° 57

Réf. 365

Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité	PU
26/05	18	4,00€

BON DE SORTIE N° 70

Réf. 365

Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
24/05	. 2

BON DE SORTIE N° 80

Réf. 365

Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
27/05	5

ANNEXE 3

PRODUIT: Bordeaux Rouge

REFERENCE: 365

Stock minimum : 6

Stock maximum : 24

Stock maximum : 24										
DATES	N° et nature du document	ENTREES		SORTIES			STOCKS			
		Quantité	Prix Unitaire	Total	Quantité	Prix Unitaire	Total	Quantité	Prix Unitaire	Total
17/05	Stock initial							11	3,90	42,90
18/05	Sortie 52				3	3,90	11,70	8	3,90	31,20
19/05	Sortie 58				4	3,90	15,60	4	3,90	15,60
20/05	Sortie 66				2	3,90	7,80	2	3,90	7,80
23/05	Entrée 47	18	3,95	71,10		PACE AT		2 18	3,90 3,95	78,90
24/05	Sortie 70				2	3,90	7,80	18	3,95	71,10
25/05	Sortie 75				15	3,95	59,25	3	3,95	11,85
26/05	Entrée 57	18	4,00	72,00				3 18	3,95 4,00	83,85
27/05	Sortie 80				3 2	3,95 4,00	19,85	16	4,00	64,00

TOTAL su 3 points (0,5 point par ligne)

MC Employé Traiteur	Session 2005	CORRIGÉ	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page 4/5	Code(s) examen(s)	

DOCUMENT 2

PARTS DE MARCHÉ DES FORMES DE VENTE

Formes de vente	Chiffre d'affaires			
·	Évolut	Valeurs milliards d'€		
	Année 2002	Année 2003		
	par rapport à	par rapport à	2003	
	l'année 2001	l'année 2002		
Alimentation spécialisée	-1,1	-3,2	26,3	
dont : Boulangeries-pâtisseries	-1,2	-1,1	10,0	
Boucheries-charcuteries	-0,9	-4,6	8,3	
Petites surfaces d'alimentation générale	0,6	-1,4	15,1	
Grandes surfaces d'alimentation générale	4,6	1,0	174,8	

Source: Insee, division Commerce.

ANNEXE 4 - TOTAL sur 3 points

- 1 Citer les formes de vente dont l'évolution est négative (année 2003 par rapport à l'année 2002) :
 - ➤ L'alimentation spécialisée (- 3,2 % en 2003) et petites surfaces (- 1,4 % en 2003) 1 point
- 2 Donner les raisons de cette évolution négative :

Les consommateurs se rendent dans les grandes surface d'alimentation car elles pratiquent des prix plus intéressants et offrent une grande diversité de produits et de marques.

1 point accepter pour toute réponse cohérente

- 3 Citer les éléments que l'artisan peut mettre en avant pour fidéliser sa clientèle :
 - > Accueil et écoute du client

> Publicité locale et développement des techniques de fidélisation

> Qualité des produits.

1 point accepter toute réponse cohérente

MC Employé Traiteur	Session 2005	CORRIGÉ	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page 5/5	Code(s) examen(s)	



	POINTS OBTENUS	BARÈME
DEVIS		/5
FICHE TECHNIQUE		/9
FICHE DE STOCK		/3
ÉVOLUTION DU COMMERCE		/3
TOTAL		/20

Groupement "Est"	Session 2005	BARÈME	Tirages
MC EMPLOYÉ TRAITEUR	Code(s) examen(s)		
Épreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	Durée - 1 h 00	Coef: 3	
Epieuve . L15 Comiaissance de l'entreprise	Duree . 11100	page: 1/1	