

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ TRAITEUR

### SUJET

Le candidat doit répondre directement sur ce document qui sera remis avec la copie.

#### MATÉRIEL AUTORISÉ

Calculatrice autonome, sans imprimante et sans dispositif de communication externe.

<b>Groupement "Est"</b>	<b>Session 2005</b>	<b>Sujet</b>	<b>Tirages</b>
<b>MC EMPLOYÉ TRAITEUR</b>		Code(s) examen(s)	
Épreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h 00	<b>Coef : 3</b>	
		page : 1/6	



SIRET 836 132 258

APE 55 5D

☎ 03.80.58.25.25

**RESTAURANT – TRAITEUR – RÉCEPTION**

Société Générale Monbard 00170

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

Le Comité d'Entreprise de la S.A. MOUGENOT, 58 route de Saulieu 21510 ÉPOISSES organise, à l'occasion du départ en retraite du Directeur, une soirée conviviale pour 72 personnes, le 20 juin. Le choix suivant a déjà été réalisé :

- « Menu Traiteur » à 34 € H.T. par personne, composé de :

**Cassolette d'Écrevisses en Croustillant doré au Sésame blond**  
**Curry d'agneau – Raïtas et Riz brun**  
**Nage tiède de légumes à la Coriandre**  
**Salade de Saison et Fromage affiné**  
**Buffet de douceurs**


- vins d'accompagnement : Bordeaux blanc et rouge, 10 € H.T. par personne,
- location de vaisselle, 4 € H.T. par personne,
- forfait prestation de personnel 400 € H.T.,
- décoration florale 155 € H.T.

### TRAVAIL À FAIRE

1. Compléter le devis n° 59 (**ANNEXE 1, page 3/6**) en date du 25 mai 2005 (taux de T.V.A. 19,6 %).
2. Compléter la fiche technique du Curry d'agneau (**ANNEXE 2, page 4/6**) sachant que le coefficient multiplicateur est de 3 (les montants seront arrondis au centime le plus proche).
3. Compléter, selon la méthode du premier entré-premier sorti, la fiche de stock du Bordeaux rouge (**ANNEXE 3, page 5/6**) qui n'a pas été mise à jour régulièrement, avec les bons de sortie et d'entrée (**DOCUMENT 1, page 5/6**).
4. Analyser l'évolution des formes de vente à partir du tableau (**DOCUMENT 2, page 6/6**) en complétant l'**ANNEXE 4, page 6/6**.

<b>MC Employé Traiteur</b>	<b>Session 2005</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page 2/6	Code(s) examen(s)	

**ANNEXE 1 :**

 <p><b>RESTAURANT – TRAITEUR – RECEPTION</b></p> <p>SARL au capital de 23 100 € 25 rue de la Tournelle 21400 TOUTRY</p>		<p>SIRET 836 132 258 APE 55 5D ☎ 03.80.58.25.25 Société Générale Monbard 00170</p>		
<p><b>DEVIS N°</b></p> <p>Toutry le .....</p>		<p>┌</p> <p>L</p>	<p>└</p> <p>J</p>	
DÉSIGNATION	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	MONTANT
<p>TOTAL H.T. ....</p> <p>Montant T.V.A. ....</p> <p>TOTAL T.T.C. ....</p>				

<b>MC Employé Traiteur</b>	Session 2005	SUJET	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page : 3/6	Code(s) examen(s)	

**ANNEXE 2 :**

<b>FICHE TECHNIQUE</b>						
<b>CURRY D'AGNEAU POUR 10 PERSONNES</b>						
DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ		TOTAL	PU H.T	MONTANT
		Eléments	Garniture			
Épaule d'agneau	kg	1,800		1,800	4,78	
Oignons	kg	0,200		0,200	0,54	
Ail	kg	0,040		0,040	4,94	
Pomme Granny	kg		0,300	0,300	1,81	
Noix de coco	kg		0,150	0,150	1,76	
Huile d'arachide	litre	0,05		0,05	1,98	
Tomates	kg	0,500		0,500	2,41	
Assaisonnement						P.M.
COÛT MATIÈRE TOTAL						
COÛT MATIÈRE UNITAIRE						
PRIX DE VENTE UNITAIRE H.T.						
PRIX DE VENTE UNITAIRE T.T.C.						
RATIO COÛT MATIÈRE (par rapport au H.T.)						

**DÉTAIL DES CALCULS :**

- PRIX DE VENTE UNITAIRE H.T. ....
- PRIX DE VENTE UNITAIRE T.T.C. ....
- RATIO COÛT MATIÈRE (par rapport au H.T.) .....

<b>MC Employé Traiteur</b>	<b>Session 2005</b>	<b>SUJET</b>	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page 4/6	Code(s) examen(s)	

**DOCUMENT 1 :**

BON DE SORTIE N° 66  
Réf. 365  
Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
20/05	2

BON D'ENTREE N° 47  
Réf. 365  
Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité	PU
23/05	18	3,95 €

BON DE SORTIE N° 70  
Réf. 365  
Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
24/05	2

BON DE SORTIE N° 75  
Réf. 365  
Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
25/05	15

BON D'ENTREE N° 57  
Réf. 365  
Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité	PU
26/05	18	4,00 €

BON DE SORTIE N° 80  
Réf. 365  
Désignation : Bordeaux rouge

Date	Quantité
27/05	5

**ANNEXE 3 :**

PRODUIT : Bordeaux Rouge								Stock minimum : 6		
RÉFÉRENCE : 365								Stock maximum : 24		
DATES	N° et nature du document	ENTRÉES			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

<b>MC Employé Traiteur</b>	<b>Session 2005</b>	<b>SUJET</b>	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page 5/6	Code(s) examen(s)	

**DOCUMENT 2 :**

**PARTS DE MARCHÉ DES FORMES DE VENTE**

Formes de vente	Chiffre d'affaires		
	Évolution %		Valeurs milliards d'€
	Année 2002 par rapport à l'année 2001	Année 2003 par rapport à l'année 2002	2003
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 :**

1 – Citer les formes de vente dont l'évolution est négative (année 2003 par rapport à l'année 2002) :

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

2 – Donner les raisons de cette évolution négative :

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

3 – Citer les éléments que l'artisan peut mettre en avant pour fidéliser sa clientèle :

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

<b>MC Employé Traiteur</b>	<b>Session 2005</b>	<b>SUJET</b>	Tirages
Epreuve : ET3 Connaissance de l'entreprise	page : 6/6	Code(s) examen(s)	