

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.

N° candidat :

M.C. EMPLOYE TRAITEUR

EPREUVE EP3 Connaissance de l'entreprise

LE SUJET COMPREND TROIS PARTIES

Toutes les pages du présent sujet sont à rendre avec la copie, y compris celles qui ne seront pas traitées.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

PARTIES	BAREME
Dossier 1 - L'activité traiteur, l'aspect commercial	/ 11
Dossier 2 - La gestion de l'entreprise traiteur	
- Le coût de revient	/ 8
- Le bon d'économat	/ 15
- La facture	/ 21
- Les moyens de paiement	/ 5
TOTAL	/ 60

GROUPEMENT ACADEMIQUE EST	SESSION JUIN 2006	CORRIGE
M.C. EMPLOYE TRAITEUR		
Epreuve : EP3 - Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 H 00	Coef. : 3
		Page 1/9

Monsieur MARTIN vient de reprendre une boutique traiteur dans le centre de REIMS. Son établissement, "Le Fin Gourmet" réalise l'essentiel de son chiffre d'affaires grâce à l'activité vente à emporter. Monsieur MARTIN souhaite diversifier son activité et promouvoir les prestations de service à domicile. Il vous demande de l'aider sur certains dossiers.

DOSSIER 1 - L'ACTIVITE TRAITEUR, L'ASPECT COMMERCIAL

TRAVAIL A FAIRE

1 - A l'aide de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.1 - Préciser en quoi consistent l'activité traiteur boutique et l'activité traiteur à domicile :

Traiteur boutique : *Vente à emporter de plats cuisinés.* **2 points**

Traiteur à domicile : *Livraison chez le client de plats cuisinés avec ou sans prestations de services.* **2 points**

1.2 - Citer trois équipements ou fournitures que nécessite l'activité traiteur à domicile :

3 points

• *Véhicule réfrigéré*

• *Vaisselle*

• *Nappes et serviettes.*

1.3 - Indiquer le taux de T.V.A. appliqué à la :

Vente en boutique à consommer sur place : *19,6 %* **2 points**

Vente en boutique à emporter : *5,5 %* **2 points**

TRAVAIL A FAIRE

2 - A l'aide de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

2.1 - Citer trois éléments constitutifs du coût de revient :

6 points

- *Frais de personnel*
- *Usure du matériel (amortissement)*
- *Matières premières*

2.2 - Expliquer la différence entre le coût de revient et le prix de vente :

2 points

C'est le bénéfice.

Madame DUCHEMIN commande un repas pour 20 personnes :

- Terrine de lapin aux noisettes : 4,30 € H.T. par personne
- Coq au vin et ses légumes : 7,50 € H.T. par personne
- Miroir aux framboises et aux poires : 2,50 € H.T. par personne

Boisson :

- 2 cartons de 6 bouteilles de Bourgogne Passe Tout Grain à 62 € H.T. le carton.

2.3 - A partir des annexes 1, 2 et 3, compléter le Bon d'économat - document 1.

ANNEXE 1

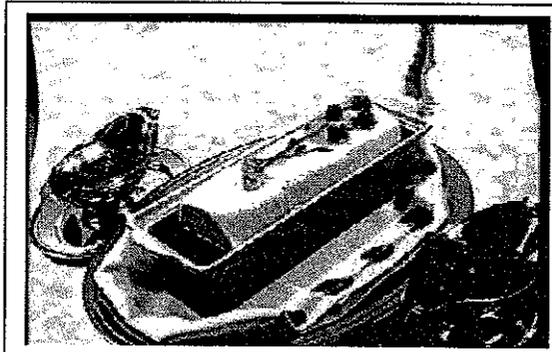
TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES POUR 10 PERSONNES

Descriptif

Terrine de viande à base de chairs de lapin et de gorge de porc marinées au vin blanc et cognac. La terrine est garnie de noisettes grillées, de rognons de lapin et des filets de lapin placés au centre de la terrine.

Apport énergétique

Coût portion	14,4
Coef. mult.	2,5
Prix de vente	36



Technique

Préparer la terrine 1 semaine à l'avance.

A - Base :

Désosser, dénervé et découper la chair du lapin en morceaux. Réserver les rognons et les filets. Découper la gorge de porc, prendre le même poids de chair de lapin et la couper en morceaux. Assaisonner à 12 g/kg de sel et 5 g/kg de poivre.

Suer les échalotes ciselées, les ajouter aux viandes de la face avec vin blanc et cognac. Laisser mariner 12 heures.

B - Glace de lapin :

Réaliser un fond de lapin et le réduire en glace.

C - Garniture de la terrine :

Mettre les filets et les rognons en marinade pendant 1 heure avec vin blanc et cognac. Réaliser une duxelles sèche de champignons. Faire griller les noisettes, les concasser, garder des noisettes entières. Raidir les rognons, les filets et les foies. Les enrouler dans une fine barde avec une rangée de noisettes entières.

D - Farce :

Hacher les viandes de la farce avec une grille moyenne, malaxer avec les noisettes concassées, les œufs et glace de lapin. Le tout sur glace rectifier l'assaisonnement.

E - Montage :

Chemiser la terrine avec la barde de lard gras en la laissant déborder des 2 côtés. Garnir une couche de farce, une couche de duxelles et placer au milieu le boudin de filet de lapin. Recouvrir avec le restant de duxelles et farce. Rabattre les bardes et protéger le dessus avec le couvercle. Cuire au four au bain marie à 170°C pendant 1h30. Sonder à cœur à 65°C. Laisser reposer la terrine au frais et filmer.

DENRÉES

NATURE

Unité

NATURE	Unité	A	B	C	D	E	Valorisation		
							TOTAL	P.U. H.T.	P.T. H.T.

Viandes									
Lapin	kg	1,600					1,600	39,00	62,40
Gorge de porc	kg	1,000					1,000	10,00	10,00
Barde de lard	kg				0,250		0,250	10,00	2,50
B.O.F.									
Œufs	pièce				2		2	1,00	2
Beurre	kg	0,040					0,040	10,90	0,44
Légumes									
Echalotes	kg	0,050	0,030				0,080	5,50	0,44
Ail	gou	2	2				4	0,20	0,80
Champignons	kg			0,100			0,100	14,00	1,80
Citrons	kg			0,050			0,050	6,90	0,35
Oignons	kg		0,050				0,050	2,50	0,13
Poireaux	kg		0,050				0,050	6,50	0,33
Céleris	kg		0,050				0,050	6,50	0,33
Tomates	kg		0,100				0,100	5,60	0,56
Carottes	kg		0,100				0,100	4,00	0,40
Economat									
Sel	kg		pm		pm				
Poivre	kg		pm		pm				
Noix de muscade	kg				pm				
Bouquet garni	pièce		1				1	6,50	6,50
4 épices	kg				pm				
Noisettes	kg			0,200			0,200	72,00	14,40
Gelée en poudre	kg					pm			
Cave									
Cognac	litre	0,050		0,030			0,080	79,99	6,40
Vin blanc	litre	0,200	0,100	0,100			0,400	9,16	3,66
Total denrées									113,02

Techniques en œuvre

- Désossage du lapin
- Mariner les filets de lapin
- Raidir les filets
- Faire une glace de viande.

DRESSAGE

Démouler la terrine et tailler une entame. La remouler dans la terrine propre, le côté plat en présentation. Couler la gelée dans la terrine et faire un décor de rose en tomate sur le dessus. Dresser la terrine sur torpilleur avec gondole. Servir de la gelée en brunoise à part en saucière.

Assaisonnement 2 % 2,26

Coûts matières : 115,28

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Denrées pour 8 couverts

Coq au vin

INGREDIENTS	UNITE	QUANTITE	P.U. H.T.	PRIX TOTAL H.T.
Morceaux de coq	kg	3 kg	5,00 €	15,00 €
Lardons fumés	kg	250 g	5,30 €	1,33 €
Champignons de Paris	kg	250 g	14,00 €	3,50 €
Oignons	kg	100 g	2,50 €	0,25 €
Carottes	kg	50 g	4,00 €	0,20 €
Bourgogne rouge	75 cl	1 litre	13,77 €	10,33 €
Cognac	75 cl	5 cl	79,99 €	5,33 €
Beurre	kg	30 g	10,90 €	0,33 €
Farine	kg	20 g	4,64 €	0,09 €
Gousse d'ail				
Bouquet garni				
COUT TOTAL DENRÉES				36,36 €

DOCUMENT 1
BON D'ECONOMAT

15 points
(0,5 pt par ligne calculée)

Référence	Désignation	Quantité
Viandes		
VC001	Coq	$3 \times 2,5 = 7,5 \text{ kg}$
VL005	Lardon	$0,250 \times 2,5 = 0,625 \text{ kg}$
VG006	Lapin	$1,6 \times 2 = 3,2$
VP007	Gorge de porc	$1 \times 2 = 2$
VB008	Barde de lard	$0,250 \times 2 = 0,500$
Crémerie		
COE200	Œufs entier	$(2 \times 2) + (3 \times 2,5) = 12$
COB210	Œufs blancs	$9 \times 2,5 = 23$
CB180	Beurre	$(0,040 \times 2) + (0,0205 \times 2,5) + (0,030 \times 2,5) = 0,205$
CCL500	Crème liquide	$(0,5 \times 2,5) = 1,25$
Légumes		
LE001	Echalotes	$0,080 \times 2 = 0,160$
LA003	Ail	$4 \times 2 = 8$
LC005	Champignons	$(0,100 \times 2) + (0,250 \times 2,5) = 0,700$
LC010	Citrons	$0,050 \times 2 = 0,100$
LO026	Oignons	$(0,050 \times 2) + (0,100 \times 2,5) = 0,350$
LP032	Poireaux	$0,050 \times 2 = 0,100$
LC009	Céleris	$0,050 \times 2 = 0,100$
LT001	Tomates	$0,100 \times 2 = 0,200$
LC022	Carottes	$0,100 \times 2 = 0,100$
Fruits		
FP012	Poires	$0,500 \times 2,5 = 1,250$
FF015	Framboises surgelées	$0,500 \times 2,5 = 1,250$
Economat		
EF521	Farine	$(0,020 \times 2,5) + (0,40 \times 2,5) = 0,6$
ESS004	Sucre semoule	$(0,445 \times 2,5) = 0,112$
EPA028	Poudre d'amandes	$0,125 \times 2,5 = 0,31$
EFG025	Feuilles de gélatine	$6 \times 2,5 = 15$
EGC001	Gelée de cassis	$0,300 \times 2,5 = 0,750$
EPA012	Pâte d'amandes	$0,400 \times 2,5 = 1$
EGP012	Gelée en poudre	P.M.
ENO068	Noisettes	$0,200 \times 2 = 0,400$
EQE038	4 épices	P.M.
EBG051	Bouquet garni	P.M.
ENM002	Noix de muscade	P.M.
EP067	Poivre	P.M.
ES029	Sel	P.M.
Cave		
CC017	Cognac	$(0,005 \times 2,5) + (0,080 \times 2) = 0,285$
CVB073	Vin blanc	$0,40 \times 2 = 0,080$
	Bourgogne rouge	$1 \times 2,5 = 2,5$

2.4 - Etablir la facture destinée à Madame DUCHEMIN, document 2, à partir des informations suivantes : 21 points

REMARQUES : le taux de T.V.A. est de : 5,5 % sur le repas
19,6 % sur le vin

DOCUMENT 2
FACTURE

LE FIN GOURMET 18 rue de Vesles 51100 REIMS			Mme Isabelle DUCHEMIN 8 rue des tambours 51100 REIMS		
Facture n° 357 DU 18/06/2006					
Code TVA (2 pts)	Désignation (2 pts)	Unité (2 pts)	Quantité (2 pts)	Prix unitaire (2 pts)	Montant (7 pts)
1	<i>Terrine de lapin aux noisettes</i>	1	20	4,30	86,00
1	<i>Coq au vin et ses légumes</i>	1	20	7,50	150,00
1	<i>Miroir aux framboises et aux poires</i>	1	20	2,50	50,00
2	<i>Bourgogne</i>	Carton de 6	2	62,00	124,00
T.V.A. 5,5 % (Code 1)		T.V.A. 19,60 % (Code 2)		Montant H.T.	410,00
Base	Montant	Base	Montant	TOTAL TVA	
286,00 (1 pt)	15,73 (1 pt)	124,00 (1 pt)	24,30 (1 pt)		40,03
MONTANT T.T.C. A PAYER EN EUROS					450,03

2.5 - Citer trois modes de paiement que Madame DUCHEMIN peut utiliser pour régler cette facture : **3 points**

- *Espèces*
- *Cartes bancaires*
- *Chèques*

2.6 - Si Madame DUCHEMIN règle par chèque, que devra faire Monsieur MARTIN avant de le déposer en banque ? **2 points**

- *Endosser le chèque*
- ou*
- *Signer le chèque au verso et reporter son n° de compte.*