

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	SUJET
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 :

.....

.....

Traiteur à domicile :

.....

.....

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

-
-
-

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

Vente en boutique à consommer sur place :

Vente en boutique à emporter :

TRAVAIL A FAIRE

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

2.1 - Citer trois éléments constitutifs du coût de revient :

-
-
-

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

.....

.....

.....

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

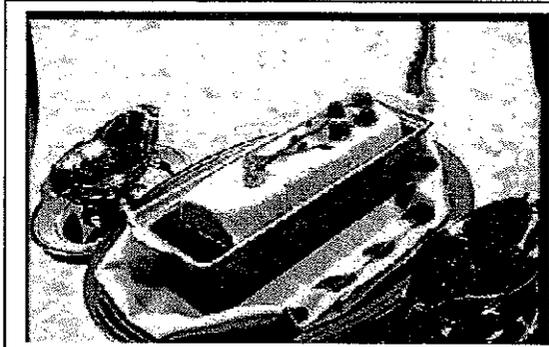
TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES POUR 10 PERSONNES

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 farce 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

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 €

BON D'ECONOMAT

Référence	Désignation	Quantité
Viandes		
VC001	Coq
VL005	Lardon
VG006	Lapin
VP007	Gorge de porc
VB008	Barde de lard
Crémerie		
COE200	Œufs entier
COB210	Œufs blancs
CB180	Beurre
CCL500	Crème liquide
Légumes		
LE001	Echalotes
LA003	Ail
LC005	Champignons
LC010	Citrons
LO026	Oignons
LP032	Poireaux
LC009	Céleris
LT001	Tomates
LC022	Carottes
Fruits		
FP012	Poires
FF015	Framboises surgelées
Economat		
EF521	Farine
ESS004	Sucre semoule
EPA028	Poudre d'amandes
EFG025	Feuilles de gélatine
EGC001	Gelée de cassis
EPA012	Pâte d'amandes
EGP012	Gelée en poudre	P.M.
ENO068	Noisettes
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
CVB073	Vin blanc
	Bourgogne rouge

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

REMARQUE : 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	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
T.V.A. 5,5 % (Code 1)		T.V.A. 19,60 % (Code 2)		Montant H.T.	
Base	Montant	Base	Montant	TOTAL TVA	
MONTANT T.T.C. A PAYER EN EUROS					

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

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

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

.....
.....
.....
.....