

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
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.

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Épreuve ET3 – Connaissance de  
l'entreprise traiteur**

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

<b>BARÈME</b>	
<b>1<sup>ère</sup> partie : L'activité traiteur</b>	<b>..... / 6 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : La gestion de l'entreprise</b>	<b>..... / 7 points</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie : L'activité commerciale</b>	<b>..... / 7 points</b>
<b>Total</b>	<b>...../ 20 points</b>

Session :	<b>2023</b>	Code :	<b>2306-MC3 ET ET3</b>
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>
		Coefficient :	<b>3</b>
		Page :	<b>1/7</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Mise en situation

Le Traiteur Lorrain

Boulevard de la Jamagne

88400 GÉRARDMER

SARL au capital de 95 000 €



03.29.XX.XX.XX



06.15.XX.XX.XX

[www.traiteurlorrain@orange.fr](http://www.traiteurlorrain@orange.fr)

Virtual Traiteur : personnes sourdes et  
malentendantes

[traiteurlorrain@gmail.com](mailto:traiteurlorrain@gmail.com)

RCS Épinal B 456 387 411

Gérant : Didier GROSJEAN

Vous réalisez votre apprentissage dans l'entreprise « *Le Traiteur Lorrain* », située dans les Vosges à GÉRARDMER.

Le responsable, M. Didier GROSJEAN, emploie une personne malentendante.

Sensibilisé à ce type de handicap, M. GROSJEAN a mis en place depuis peu une activité de traiteur en ligne.

« *Virtual Traiteur* » est une application qui permet aux clients sourds et malentendants de définir une prestation grâce au catalogue en ligne, aux mails et à la messagerie instantanée.

Aujourd'hui, votre travail consiste à répondre aux demandes des clients de « *Virtual Traiteur* ».

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET3</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b> Page : <b>2/7</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE




## 1<sup>ère</sup> partie : L'activité traiteur

L'application « *Virtual Traiteur* » met en avant toutes les prestations de l'entreprise avec :

- Une illustration,
- Et une description précise.

Monsieur GROSJEAN souhaite s'assurer de votre connaissance des prestations proposées.

**1.1.** Compléter le tableau ci-dessous afin d'identifier la prestation et d'apporter une description succincte et précise de cette prestation.

Prestation	Description
	Prestation : .....  Description : ..... ..... .....
	Prestation : .....  Description : ..... ..... .....
	Prestation : .....  Description : ..... ..... .....

**1.2.** Expliquer en quoi cette application facilite le quotidien des personnes sourdes et malentendantes. (2 éléments de réponse)

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

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET3</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>3/7</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : La gestion de l'entreprise

Un client vous adresse une commande avec comme plat principal le « **Cabillaud en croûte** ».

Afin de vérifier le prix de vente, Didier GROSJEAN, vous remet la fiche technique ci-dessous.

**2.1.** Compléter la fiche technique (**ANNEXE A**) afin de déterminer le coût d'une portion de « Cabillaud en croûte » (arrondir à deux décimales).

### **ANNEXE A : Fiche technique « Cabillaud en croûte »**

<b>Fiche technique</b>				
Cabillaud en croûte				6 personnes
<b>Ingrédients</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix Unitaire €</b>	<b>Montant €</b>
Cabillaud	Kg	1,600	16,00	.....
Chorizo	Kg	0,110	20,00	.....
Lard sec	Kg	0,150	6,48	.....
Beurre	Kg	0,100	6,89	.....
Crème	Kg	0,250	5,50	.....
Oignons gros	Kg	0,250	0,55	.....
Sel	Kg	0,500	11,66	.....
			Coût « matières » total	<b>36,81</b>
			Coût « matières » d'une portion	.....
			Coefficient de marge	<b>2</b>
			Prix de vente HT d'une portion	.....
			TVA 5,5 %	.....
			Prix de vente TTC d'une portion	.....

Session :	<b>2023</b>	Code :	<b>2306-MC3 ET ET3</b>				
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>3</b>	Page :	<b>4/7</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Déterminer la marge réalisée pour chaque portion vendue alors que le coût de revient d'une part est de 8,10 €. (Justifier les calculs)

.....  
.....

2.3. Citer 2 éléments qui composent le coût de revient.

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

2.4. Énumérer 2 actions qui permettraient à l'entreprise d'améliorer la marge.

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

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET3</b>		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>			
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page :	<b>5/7</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## **3<sup>ème</sup> partie : L'activité commerciale**

Didier GROSJEAN constate que l'activité « *Virtual Traiteur* » mise en place dernièrement, n'est pas encore bien connue.

**3.1.** Proposer 4 moyens de diffusion du flyer.

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

**3.2.** Afin de promouvoir cette application, Didier GROSJEAN, vous demande de réaliser un projet de flyers en utilisant l'**ANNEXE B**.

Ce flyer a pour objectif d'informer mais aussi de fidéliser la clientèle.

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET3</b>		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>			
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page :	<b>6/7</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE B : Projet de flyer**

Le Traiteur Lorrain

Boulevard de la Jamagne - 88400 GÉRARDMER

☎ 03.29.XX.XX.XX - 📞 06.15.XX.XX.XX  
[www.traiteurlorrain@orange.fr](mailto:www.traiteurlorrain@orange.fr)

	Session : <b>2023</b>	Code : <b>2306-MC3 ET ET3</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>7/7</b>