

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 <input type="text"/>
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.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuves.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

BARÈME

Dossier 1 : L'activité traiteur	/ 5,5 points
Dossier 2 : La gestion de l'entreprise	/ 7,5 points
Dossier 3 : L'aspect commercial de l'entreprise	/ 7 points

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Aux bonheurs du goût

55 rue Solférino

60200 Compiègne

Tél : 04 XX XX XX XX

Mail : auxbonheursdugout@sfr.fr

RCS Compiègne B458496625

SARL au capital de 5 000 €

Gérant : Monsieur Renaud

Effectif : 1 salarié

Monsieur Renaud vous demande de l'aider à diversifier son activité de traiteur.

Il voudrait mettre en place un système de livraison de repas pour des particuliers et des entreprises locales afin d'augmenter son chiffre d'affaires.

Monsieur Renaud vous demande de participer à ses travaux de gestion.

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET3	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 2/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : L'activité traiteur

Monsieur Renaud vous transmet le document 1 et vous demande d'en faire l'analyse en répondant aux questions qui suivent.

Document 1 :

QUELLES SONT LES QUALITÉS POUR DEVENIR TRAITEUR ?

Vous le savez peut-être déjà, mais pour devenir traiteur, vous devez soit être titulaire d'un diplôme dans cette spécialité, soit disposer d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans dans ce secteur.

Par ailleurs, afin d'assurer le meilleur service possible à vos clients, il est recommandé de posséder certaines **qualités et compétences** comme :

- **Une passion pour la cuisine** : vous allez passer une grande partie de vos journées à élaborer des plats, donc il est impératif de maîtriser les techniques culinaires et de faire preuve d'inventivité pour fidéliser votre clientèle ;
- **Des compétences commerciales** : la rentabilité de votre activité dépend de votre capacité à vendre vos plats et vos prestations de service, donc il est recommandé d'avoir la fibre commerciale ;
- **Être un bon gestionnaire** : pour éviter le gaspillage et dégager des marges plus importantes, savoir gérer ses stocks est essentiel ;
- **Avoir le sens du contact client** : quand vous ne serez pas en train de concocter de bons petits plats, vous serez en contact avec votre clientèle : soyez aimable, souriant et disponible

Source : www.captaincontrat.com

1.1. Citer 2 qualités pour être un bon traiteur.

-
-

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Citer les conditions légales pour être traiteur.

.....
.....

1.3. Citer 2 types d'activité traiteur.

-
-

1.4. Citer 3 arguments qui expliquent qu'un traiteur doit diversifier son activité.

-
-
-

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : La gestion de l'entreprise

Pour son service de livraison, il décide de mettre en place un nouveau plat :

Paupiettes de julienne.

Monsieur Renaud vous demande de l'aider à fixer le prix de vente pour ce nouveau plat.

2.1. Compléter la fiche technique suivante en arrondissant à **2 décimales**.

FICHE TECHNIQUE : PAUPIETTES DE JULIENNE				
Quantité : 8 couverts				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
Filet de julienne	Pièce	4	4,25
Laitue	Pièce	2	0,55	1,10
Filet de merlan	Kg	300 g	8,00
Langoustine	Kg	500 g	19,50	9,75
Œuf	Pièce	1	0,06	0,06
Crème liquide	Litre	0,50	2,32	1,16
Huile	Litre	0,02	2,50
Etrille	Kg	0,400	4,25	1,70
Echalote	Kg	0,050	1,88	0,09
Gros oignon	Kg	0,080	0,65	0,05
Carotte	Kg	80 g	1,11	0,46
Cognac	Litre	5 cl	9,26	0,15
Vin blanc	Litre	10 cl	1,52	3,32
Fumet de poisson	Litre	1,50	2,21	0,32
Grosse tomate	Kg	0,150	2,10	0,32
Concentré de tomates	Kg	0,020	1,49	0,03
Estragon	Botte	1/4	0,70
Beurre	Kg	0,100	7,56	0,76
Farine	Kg	0,050	0,70	0,04
Cerfeuil	Botte	1/2	0,60	0,30
Coût matière				39,24
Assaisonnement 2 %			
Coût matière total				40,02
Coût matière d'une portion			
Coefficient multiplicateur				3,5
Prix de vente HT			
Prix de vente TTC (TVA 10%)			

Session :	2023	Code :	2306-MC3 ET ET3				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	4	Page :	5/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Déterminer la marge brute réalisée pour une part de ce plat.

.....
.....

2.3. Indiquer 3 éléments sur lesquels vous pourriez agir pour diminuer le prix de vente.

-
-
-

Dossier 3 : L'activité commerciale

Pour le développement de sa livraison à domicile, Monsieur Renaud vous demande quelques conseils pour promouvoir cette activité sachant qu'il existe un site internet.

3.1. Indiquer 2 actions à réaliser pour promouvoir cette activité.

-
-

3.2. Présenter deux moyens de communication autre qu'internet que Monsieur Renaud peut utiliser.

-
-

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET ET3	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 6/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. Présenter un projet de flyer pour cette nouvelle activité.

Aux bonheurs
du goût

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