

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 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.
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 collège » est autorisé. ».

BARÈME	
1 ^{ère} partie : L'activité traiteur / 7,5 points
2 ^{ème} partie : La gestion de l'entreprise / 6 points
3 ^{ème} partie : L'activité commerciale / 6,5 points
Total/ 20 points

Session :	2023	Code :	2309 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 :	3
		Page :	1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous travaillez dans l'entreprise ci-dessous :

LES PAPILLES ENCHANTÉES TRAITEUR
Service Traiteur aux particuliers et aux entreprises
38 Rue de la Gare
92 SURESNES
SAS au capital de 45 000 €
RCS B 577 983 412
Tel : 01.XX.XX.XX.XX Fax : 01. XX.XX.XX.XX
Site internet : www.lespapillesenchantees.com
Mail : lespapillesenchantees@gmail.com

Le gérant, M. ALEXANDRE, a suivi il y a peu une formation sur la mise en place du développement durable dans les entreprises des métiers de bouche. Il envisage d'obtenir la certification ISO 2021.

1^{ère} partie : L'activité traiteur

De retour de sa formation, Monsieur Alexandre vous soumet un **DOCUMENT 1** sur son futur engagement à l'association des traiteurs de France.

Dans le but de vous impliquer, il vous demande, à l'aide de vos connaissances et de ce document de répondre aux questions suivantes :

1.1. Citer quatre actions liées à cet engagement.

-
-
-
-

1.2. Citer deux conséquences sur la clientèle qui découlent de la mise en place de cet engagement :

-
-

	Session : 2023	Code : 2309 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 : 3	Page : 2/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Proposer trois actions que pourrait mettre en œuvre M. Alexandre rapidement et facilement dans le cadre de son activité traiteur :

-
-
-

DOCUMENT 1

L'engagement responsable des Traiteurs de France : Certification ISO 20121

Avec 100% de son réseau certifié ISO 20121 en 2020, Les Traiteurs de France franchissent un nouveau cap dans leur démarche de développement durable. Un seul but : limiter l'impact des réceptions en créant un processus vertueux.

Seule norme internationale relative à la Responsabilité Sociale et Environnementale (RSE) des activités événementielles, la certification ISO 20121 est un pas de plus vers la gestion durable des événements et l'intégration des parties prenantes : clients, fournisseurs, institutionnels. Point d'orgue de l'engagement des Traiteurs de France, elle est la dernière-née de leurs initiatives en matière de développement durable et responsabilité sociétale.

Depuis sa création, l'association Les Traiteurs de France a toujours fait de la démarche qualité un de ses fondamentaux. De la charte qualité conçue à l'origine du réseau au label Qualitraiteur certifié dès 2007 par le bureau Véritas, de la réalisation du bilan carbone à la signature en 2015 d'un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'association n'a cessé de multiplier les actions en faveur de réceptions plus responsables. [...]

- **Les achats responsables** : privilégier les produits de saison, bio ou issus du commerce équitable, favoriser les circuits courts dans une optique de valorisation des territoires.

- **L'outil de production** : sensibiliser les hommes à la démarche RSE, limiter le bilan carbone des Maisons par l'usage raisonné des ressources en eau, électricité, gaz ; agir pour la parité, le bien-être, l'inclusion sociale, la diversité et la formation continue

- **L'écoconception des réceptions** : exclure le plastique, favoriser les matières réutilisables ou biodégradables

S'engager pour le développement durable et la RSE est un acte citoyen, choisir un traiteur engagé aussi. En offrant à ses clients et partenaires le choix de réceptions responsables, Les Traiteurs de France s'inscrivent au centre d'un cercle vertueux, pour la planète comme pour les hommes.

Source : Site « Traiteur de France » 31 janvier 2020

	Session : 2023	Code : 2309 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 : 3 Page : 3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : La gestion de l'entreprise

Dans le but de simplifier la gestion des stocks et de former son personnel à cette problématique, monsieur Alexandre vous demande de tester la fiche de stock simplifiée de jus de pomme 100 % Bio du mois de mai.

2.1. Compléter la fiche de stock.

FICHE DE STOCK				
Article : jus de pomme 100 % Bio				
Conditionnement : Bout. 100 cl				
Stock minimum : 20		Stock d'alerte : 25	Stock maximum : 40	
Fournisseur : Société BIO jus				
Date	Document	Entrées Qté	Sorties Qté	Stock Qté
12/05	En stock			29
16/05	Bon de sortie n°43		4
20/05	Bon d'entrée n°27	12	
27/05	Bon de sortie n°44		6

2.2. Citer une raison pour laquelle le stock maximum ne doit pas être dépassé.

.....

2.3. Indiquer deux méthodes de valorisation des stocks (sigle et signification).

-
-

2.4. Indiquer à quel moment l'entreprise déclenchera une commande.

.....
.....

2.5. Citer trois éléments qui prouvent qu'une gestion des stocks doit être rigoureuse.

-
-
-

	Session : 2023	Code : 2306 MC3 MC 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 : 3	Page : 4/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : L'aspect commercial

Suite à cette formation, Monsieur Alexandre envisage de diversifier son offre en boutique. Son idée est de faire réaliser une boîte de transport isotherme réutilisable à l'effigie de son entreprise.

3.1. Proposer un exemple de production traiteur respectueuse de l'environnement.

.....
.....

3.2. Présenter deux avantages pour l'entreprise à l'utilisation de cet emballage.

-
-

3.3. Citer deux avantages pour le client à utiliser la boîte de transport isotherme.

-
-

3.4. Citer trois supports de communications destinés à promouvoir l'utilisation de la boîte isotherme.

-
-
-

	Session : 2023	Code : 2306 MC3 MC 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 : 3	Page : 5/5