

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 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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 / 6,5 points
2^{ème} partie : La gestion de l'entreprise / 7,5 points
3^{ème} partie : L'activité commerciale / 6 points
Total/ 20 points

Session :	2023	Code :	NC23SN 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 :	1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Sophie LATOUR est gérante de la société Trait'Heures. L'activité principale de son entreprise est basée essentiellement sur les prestations de réception.

Elle souhaite proposer des plats uniquement en BIO et créer une gamme de plats végétariens.

Elle vous demande aujourd'hui de l'aider dans les travaux de gestion présentés ci - dessous.

Trait'Heures
26, route de la Belle-Vue
68000 COLMAR
03 XX XX XX XX
RCS COLMAR B 652 365 125
SAS au capital de 25 000 €
Mail : trait'heures@outlook.fr
Gérant : Sophie LATOUR – 6 salariés

1^{ère} partie : L'activité traiteur

Dans un premier temps, Sophie LATOUR souhaite évaluer votre connaissance du métier. Ainsi, elle vous transmet le questionnaire suivant :

1.1. Donner une définition de l'activité traiteur.

.....

.....

.....

1.2. Distinguer l'activité traiteur boutique du traiteur organisateur de réception.

.....

.....

.....

.....

	Session : 2023	Code : NC23SN 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 : 2/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Citer trois types de buffet.

-
-
-

1.4. Préciser le matériel qu'il faut prévoir sous le buffet et derrière le buffet.

Sous le buffet : (5 éléments de réponse)

-
-
-
-
-

Derrière le buffet : (2 éléments de réponse)

-
-

	Session : 2023	Code : NC23SN 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 : 3/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Afin d'évaluer le coût de fabrication des lasagnes végétariennes BIO, Sophie LATOUR vous remet la fiche technique. (**DOCUMENT 1**)

2.1. Compléter la fiche technique.

DOCUMENT 1

FICHE TECHNIQUE				
Intitulé		Pour 6 couverts		
LASAGNES VEGETARIENNES BIO				
DENREES	Quantité	Unité	Prix unitaire	MONTANT
Feuilles de lasagnes	1	Paquet	3,50
Carottes râpées	750 g	Kg	2,50
Epinards	250 g	Kg	5,10	1,28
Beurre	100 g	Kg	8,00	0,80
Ricotta	1	Pot	3,00	3,00
Soja nature	1	Litre	1,10	1,10
Farine	70 g	Kg	2,45
Crème fraîche	70 ml	Litre	4,50
Pesto	45 ml	Litre	14,00	0,63
Ail	8 g	Kg	8,50
Oeuf	1	La boîte de 10	2,86
Sel et poivre	PM	PM	PM	PM
Coût total matières				13,02
Coût matières de la portion			

Session :	2023	Code :	NC23SN 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 :	4/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Calculer le coût de revient (**Annexe A**) des lasagnes végétariennes bio pour 6 couverts en vous aidant des informations suivantes :

- Le coût horaire de la main d'œuvre est de 14 €,
- Le coût horaire de l'énergie est de 0,15 €,
- Les charges indirectes sont de 4,60 €,
- Le temps de préparation est de 35 minutes,
- Le temps de cuisson est de 30 minutes.

Annexe A

	Calcul	Montant
Coût matière total		
Coût de la main d'œuvre		
Coût de l'énergie		
Charges indirectes		
Coût de revient total		25,86
Coût de revient unitaire		

2.3. Calculer la marge brute unitaire en sachant que le prix de vente serait de 8 € hors taxes.

3^{ème} partie : L'activité commerciale

Sophie s'interroge quant à la promotion de cette nouvelle gamme végétarienne.

3.1. Citer 4 médias pour faire connaître cette nouvelle activité.

-
-
-
-

Session :	2023	Code :	NC23SN 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 :	5/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Présenter un projet de flyer (**Annexe B**) pour informer du lancement au 1^{er} juillet de cette nouvelle gamme en proposant une réduction limitée dans le temps.

Annexe B



	Session : 2023	Code : NC23SN 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 : 6/6