BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION **2024**

LE MOULIN DU PERCHE
SUJET

ÉPREUVE **E1**

CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION

U10

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

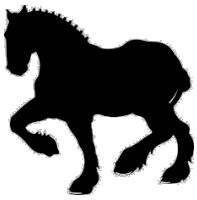
Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné.
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée.

*Le **dossier sujet** se compose de 14 pages, numérotées de 1 à 14*
*Le **dossier Annexes à rendre** composé de 11 pages numérotées de 1 à 11 sera rendu* dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

PRÉSENTATION DU SUJET

LE MOULIN DU PERCHE



Contexte professionnel

Vous avez intégré depuis 6 mois, en tant que responsable de restauration, l'établissement « Le Moulin du Perche » situé à Mortagne-au-Perche, en plein cœur du Perche, dans le département de l'Orne en Normandie.
Cette région est réputée pour son histoire, sa gastronomie et ses élevages de chevaux.

Cet établissement se compose d'un restaurant proposant une cuisine gastronomique régionale, un hôtel 3 étoiles, une piscine couverte avec un bar et une terrasse. Monsieur LESTRADE, le directeur, privilégie les circuits courts et la mise en valeur des produits régionaux.
Un centre équestre assure la réputation de l'établissement qui s'associe à la grande fête annuelle du cheval percheron. Cette manifestation se déroule sur 2 jours fin juillet. Vous êtes chargé d'organiser le dîner de clôture de cette fête.

Fiche de présentation de l'entreprise

LE MOULIN DU PERCHE
Les rives de l'Huisne
61400 MORTAGNE AU PERCHE
Téléphone : 02 44 12 XX XX
Courriel : contact@lemoulinduperche.com

****

Capacité d'accueil du restaurant gastronomique : 50 couverts
Capacité d'accueil bar/terrasse : 150 personnes
Hôtel : 20 chambres
Ticket moyen d'activité : 80 €
Ouverture : à l'année

Brigade du restaurant gastronomique :
1 maître d'hôtel – 5 chefs de rang – 3 commis – 2 apprentis
Brigade du bar :
1 chef barman – 1 barmaid – 2 commis

Concept(s) de restauration du restaurant « Le Moulin du Perche »

L'établissement est très réputé et fréquenté par une clientèle locale et internationale.
Transmis de génération en génération, le Moulin du Perche a été créé dans les années 1960 et a subi d'importants travaux de rénovation pour une mise aux normes.
Le chef sélectionne des produits de qualité pour offrir une cuisine gastronomique.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier ❶	**LE MENU RÉGIONAL ET ACCORD METS ET VINS**	**Document 1** Des produits marqueurs de la région Normandie **Document 2** L'extrait de la carte de boissons du fournisseur	Annexe 1 **Le menu gastronomique**	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier ❷	**LE BAR**	**Document 3** La mercuriale produits bar **Document 4** Le calvados	Annexe 2 **La fiche cocktail normand** Annexe 3 **La fiche produit : calvados**	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier ❸	**LA CONNAISSANCE DES PRODUITS LOCAUX ET APPROVISIONNEMENTS**	**Document 5** La liste des fournisseurs	Annexe 4 **L'assiette dégustation de fromages normands** Annexe 5 **Les bons de commande fournisseur**	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné **Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier ❹	**LE PERSONNEL**	**Document 6** Le curriculum vitae n°1 **Document 7** Le curriculum vitae n°2	Annexe 6 **L'étude comparative des curriculum vitæ** Annexe 7 **Le courriel à adresser au candidat retenu**	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné **Compétence CO2** Planifier une prestation de service donnée, en optimisant les moyens à disposition
Dossier ❺	**L'ACCUEIL DES ENFANTS**	**Document 8** La recette du smoothie **Document 9** La réglementation **Document 10** Les gobelets écologiques **Document 11** Le corps de la facture concernant la livraison **Document 12** Les entrées et sorties de stocks	Annexe 8 **L'étude comparative des gobelets** Annexe 9 **Les mouvements de stock selon la méthode PEPS** Annexe 10 **L'analyse des risques** Annexe 11 **La campagne de sensibilisation**	**Compétence CO1** Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné **Compétence CO3** Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée **Compétence CO2** Planifier une prestation de service donnée, en optimisant les moyens à disposition

Dossier 1 LE MENU RÉGIONAL ET ACCORD METS ET VINS

▶La situation :

En tant que responsable, vous élaborez le menu régional qui sera proposé lors du dîner de clôture de la fête annuelle du percheron prévue fin juillet. Pour cela, vous travaillez avec le chef de cuisine en collectant des informations sur les produits marqueurs de la région (**document 1).** Vous préparez également un extrait de la carte des boissons de votre fournisseur habituel « Ouest Boissons » **(document 2).**

▶Votre rôle :

1 Proposer le menu gastronomique régional composé d'une mise en bouche, d'une entrée, d'un poisson, d'une viande et d'un dessert en utilisant au minimum un produit bénéficiant d'une AOP sur au moins un plat du menu (**annexe 1**).
2 Proposer un accord mets et vins à partir de votre menu (**annexe 1**).

Dossier 2 LE BAR

▶La situation :

À l'occasion de la « Fête du Percheron », le directeur souhaite proposer à la clientèle un cocktail à base de Calvados. En concertation avec le barman, vous travaillez à la création de ce cocktail qui pourrait par la suite intégrer la carte des cocktails. Vous avez à votre disposition la mercuriale des produits du bar **(document 3).** Pour information, le directeur vous informe qu'un coefficient de 6 permet de déterminer le prix de vente TTC qui ne doit pas dépasser 12,00 €.
De plus, pour répondre aux questions fréquentes des clients soucieux de parfaire leurs connaissances sur les produits, M. LESTRADE aspire à ce que le personnel soit formé et se spécialise sur le Calvados. Chargé de cette formation, vous collectez des informations sur Internet pour répondre à cette mission **(document 4).**

▶Votre rôle :

3 Élaborer une fiche cocktail normand **(annexe 2).**
4 Calculer le coût matière du cocktail normand **(annexe 2).**
5 Fixer un prix de vente **(annexe 2).**
6 Réaliser l'argumentaire commercial **(annexe 2).**
7 Élaborer la fiche produit du calvados **(annexe 3).**

Dossier 3 LA CONNAISSANCE DES PRODUITS LOCAUX ET APPROVISIONNEMENTS

▶La situation :

À l'occasion du dîner de clôture (réservation limitée à 60 couverts), vous proposez une découverte du patrimoine gastronomique. Ainsi, vous composez une assiette de dégustation de quatre fromages AOP normands associée à des produits d'accompagnement et à une boisson locale. Vous avez à disposition la liste des fournisseurs avec lesquels vous avez l'habitude de travailler **(document 5**).

▶Votre rôle :

8 Préciser la quantité nécessaire pour une assiette de fromages **(annexe 4).**
9 Indiquer le nom des 4 fromages sélectionnés **(annexe 4).**
10 Tracer la découpe de chaque fromage sur le schéma **(annexe 4).**
11 Renseigner les caractéristiques pour chaque fromage **(annexe 4).**
12 Représenter sous forme de schéma un ordre de dégustation pour votre assiette de fromages **(annexe 4).**
13 Proposer trois produits d'accompagnement et une boisson locale **(annexe 4).**
14 Remplir les bons de commande pour les fromages, les produits d'accompagnement et la boisson locale **(annexe 5).**

Dossier 4 LE PERSONNEL

►La situation :

La barmaid sera bientôt en congé de maternité, vous êtes chargé de recruter un candidat en CDD (Contrat à Durée Déterminée) pour son remplacement. Vous recherchez une personne motivée avec une expérience professionnelle. Elle devra gérer son équipe, être autonome et avoir un très bon relationnel. Après avoir passé une annonce dans le journal « L'Hôtellerie-Restauration », vous avez sélectionné deux curriculum vitæ (**documents 6 et 7).**

►Votre rôle :

15 Faire une étude comparative des deux curriculum vitæ **(annexe 6).**

16 Sélectionner, en amont du recrutement, le candidat qui semble convenir au poste en argumentant votre choix **(annexe 6).**

17 Adresser un mail au candidat retenu afin de lui proposer un rendez-vous au plus vite **(annexe 7).**

18 Rédiger trois questions importantes à poser aux candidats durant l'entretien d'embauche **(annexe 6).**

Dossier 5 L'ACCUEIL DES ENFANTS

►La situation :

À l'occasion de la fête du cheval, une démonstration de chevaux de trait est prévue dans l'après-midi.

Pour l'accueil des enfants, avec l'aide de la barmaid et de son commis, vous organisez un bar à smoothies, cocktails et jus de fruits. L'objectif de ce stand est de proposer des smoothies originaux en privilégiant des produits locaux tout en sensibilisant les enfants sur l'importance de l'alimentation et de l'environnement **(document 8)**. La barmaid vous rappelle également de bien respecter les règles d'hygiène lors de la réalisation des smoothies.

Pour cela, vous comparez l'offre en matière de gobelets en tenant compte de la réglementation sur l'environnement **(documents 9 et 10).**

Vous vérifiez votre stock de jus de fruits. Vous constatez que la fiche de stock du jus d'abricot n'est pas à jour. Vous reprenez le corps de la facture et les entrées et sorties de stock du jus d'abricot **(documents 11 et 12).**

►Votre rôle :

19 Identifier les quatre possibilités de gobelets à proposer pour votre stand de smoothie **(annexe 8).**

20 Relever les avantages et les inconvénients de chaque gobelet **(annexe 8).**

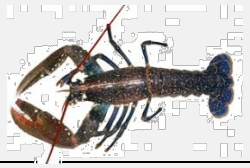
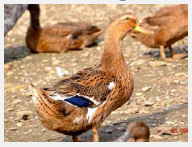
21 Justifier votre choix de gobelet écologique **(annexe 8).**

22 Compléter la fiche de stock concernant le jus d'abricot 1 litre **(annexe 9).**

23 Remplir la fiche d'analyse des risques de contamination lors de la réalisation d'un smoothie **(annexe 10).**

24 Pour ce smoothie, définir deux intérêts nutritionnels et un intérêt en lien avec la santé, utiles à la réalisation d'une affiche pour mener votre campagne de sensibilisation auprès de votre cible **(annexe 11).**

Document 1	DES PRODUITS MARQUEURS DE LA RÉGION NORMANDIE

RÉGION NORMANDIE	
Charcuteries et abats	Boudin noir de Mortagne-au-Perche, andouille de Vire, tripes à la mode de Caen
Pêche 	Tourteau, huître de Normandie, bulot de Granville, moule, crevette grise et bouquet, homard demoiselle de Cherbourg, coquille Saint-Jacques, sole, limande
Viandes, volailles, gibier 	Agneau des prés-salés, mouton, veau, porc fermier, Cerf, biche, chevreuil, sanglier, lièvre, faisan, perdrix Volaille fermière de Normandie, canard rouennais, poulet, dinde, chapon, oie
Légumes	Champignon sauvage, poireau et carotte de Créances, rhubarbe, artichaut
Fruits	Pomme, poire Louise-Bonne, châtaigne, cerise de Duclair, yuzu de Normandie
Produits laitiers	Beurre, lait, crème, fromages
Confiseries, douceurs, épicerie, autres	Macaron, teurgoule, mirliton de Rouen, bourdelot, tarte aux pommes, tarte aux cerises, gelée de pomme, confiture de lait, caramel au beurre salé, safran de Normandie.
Boissons	Calvados, eau-de-vie de cidre, poiré, cidre, Pommeau

Document 2	L'EXTRAIT DE LA CARTE DE BOISSONS DU FOURNISSEUR

OUEST BOISSONS
Vins blancs secs 75 cl
AOC Muscadet Sèvre-et-Maine *Cuvée Gabriel*
AOC Touraine *Le clos Roussely*
AOC Sancerre *Domaine Girardeau*
AOC Pouilly-Fumé *Roger Pabion*
AOC Alsace Riesling *Wantz*
AOC Chablis *William Favre*
AOC Pouilly-Fuissé *Vignes Romane*
AOC Pacherenc de Vic Bilh sec *Domaine Laplace*
Vins blancs moelleux 75 cl
AOC Alsace Gewurztraminer *« vendanges tardives » Wantz*
AOC Sauternes *Château Rieussec*
AOC Coteaux du Layon *Domaine du petit clocher*
Vins rouges 75 cl
AOC Sancerre *Pascal Girard*
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil *Domaine Olivier*
AOC Vacqueras *Domaine de Fontimple*
AOC hautes-côtes de Beaune villages
AOC Gevrey-Chambertin *La combe aux moines*
AOC Saint-Amour *Côtes de Besset*
AOC Saint-Émilion *Clos le Paradis*
Vins effervescents 75 cl
AOC Champagne brut *Moët et Chandon*
AOC Vouvray Domaine *Cosme*
AOC Crémant d'Alsace *Domaine Stoecklé*
AOC Blanquette de Limoux *Sieur d'Arques*

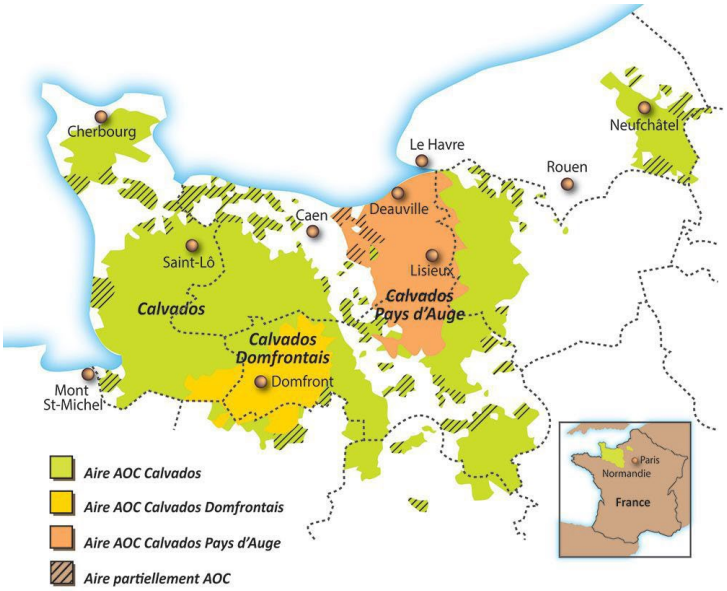
Document 3	LA MERCURIALE PRODUITS BAR

Catégories	Dénominations	Contenance	PU HT
EAUX-DE-VIE	Armagnac VSOP Clé des Ducs	70 cl	28,53 €
	Calvados Busnel VSOP, Pays d'Auge	70 cl	35,53 €
	Calvados Père Magloire VS	70 cl	20,35 €
	Cognac Hennessy VS	70 cl	34,55 €
	Gin Gibson's	70 cl	15,88 €
	Kirsch la Cigogne	70 cl	28,35 €
	Mirabelle	70 cl	31,50 €
	Poire William Massenez	70 cl	35,80 €
	Rhum blanc Damoiseau	70 cl	13,60 €
	Rhum brun Saint-James	70 cl	9,78 €
	Téquila Camino	70 cl	40,74 €
	Vodka Smirnoff	70 cl	13,15 €
CRÈMES & LIQUEURS	Amaretto	70 cl	6,76 €
	Bagnolèse *	70 cl	18.95 €
	Bénédictine	70 cl	14,28 €
	Cointreau	70 cl	14,57 €
	Crème de cassis Lejay Lagoutte	70 cl	7,45 €
	Crème de framboise Lejay Lagoutte	70 cl	9,35 €
	Crème de mûre Lejay Lagoutte	70 cl	9,35 €
	Curaçao bleu Fauconnier	70 cl	11,88 €
	Grand Marnier Cordon Rouge	70 cl	14,09 €
	Izarra jaune	70 cl	12,85 €
	Malibu	70 cl	9,78 €
	Mandarine Impériale Napoléon	70 cl	20,80 €
	Pisang Ambon	70 cl	16,26 €
	Pom'Cherry Chatel **	70 cl	14,85 €
	Soho	70 cl	12,40 €
SOFT & AUTRES	Cidre fermier brut ou doux	75 cl	3,70 €
	Jus d'abricot	100 cl	1,05 €
	Jus d'ananas	100 cl	1,05 €
	Jus d'orange	100 cl	1,05 €
	Jus de citron jaune	100 cl	5,10 €
	Jus de poire	100 cl	1,15 €
	Jus de pomme	100 cl	1,05 €
	Jus de raisin	100 cl	1,05 €
	Poiré fermier brut	75 cl	3,80 €
	Sirop de grenadine	70 cl	7,90 €

***La Bagnolèse** est une liqueur digestive à base de calvados. Ce digestif normand a été créé à la Chapelle-d'Andaines près de Bagnoles de l'Orne à la fin des années 60 par Marcel Chatel.

** Le Pom'Cherry est un apéritif à base de calvados AOC, de griottes, de fruits rouges et de poire William. Créé en 1994 par Jean-Marie Chatel, le fils de Marcel Chatel, le Pom'Cherry se déguste très frais, sans glaçons.

Document 4	LE CALVADOS



Dès le XIIe siècle en Normandie : arrivée de nouvelles variétés de pommes riches en tanins en provenance de la Biscaye (Pays basque espagnol).
XVIe siècle : le « cidre » devient une boisson commune en Normandie, très apprécié des souverains français et du clergé.
1942 : les producteurs de Calvados s'unissent pour revendiquer **l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** afin de protéger leurs eaux-de-vie des réquisitions de stocks pendant la Seconde Guerre mondiale.
1997 : le **Calvados Domfrontais est reconnu à son tour en AOC.**
1984 : le Calvados et le Calvados du Pays d'Auge **obtiennent l'AOC.**

La notion d'âge
Lorsque l'âge d'un Calvados est mentionné sur l'étiquette, il indique l'âge de **la plus jeune eau-de-vie** qui entre dans sa composition (ex. : 30 ans d'âge).
Bien que non obligatoire, la mention de l'âge peut être indiquée.

VS - Trois étoiles - Trois pommes – 2 ans minimum
Réserve - Vieux – 3 ans minimum
V.O. - VSOP - Vieille Réserve – 4 ans minimum
Hors Âge – XO – Très vieille – Très vieux – Extra Napoléon – 6 ans minimum

On estime qu'il faut environ 18 kg de pommes pour obtenir 13 litres de cidre à 5 % vol., qui donneront ensuite 1 litre de Calvados à 70 % vol par distillation.
Pour être commercialisés, les Calvados devront titrer au minimum 40 % vol et subir un vieillissement de 2 ans minimum en fûts de chêne. Ce volume alcoolique est obtenu sous l'action du maître de chai qui adjoint très progressivement de l'eau distillée ou déminéralisée à l'eau-de-vie. Cette opération délicate est appelée la réduction.

Un Calvados VS servi glacé accompagne à merveille les poissons fumés et le caviar. Un VSOP s'apprécie avec un foie gras ainsi qu'avec les fromages normands dont la texture crémeuse adoucit sa vivacité et réveille son fruité. En dessert, il se marie avec les tartes aux fruits, la tarte tatin, le tiramisu et tous les gâteaux à base de chocolat ....sans oublier **"le Trou Normand"**, pour respecter la tradition.

Un Calvados de bel âge est à réserver à la fin des repas, pour prolonger une soirée, il se dévoile complètement dans un verre tulipe pour concentrer et révéler son ampleur et sa rondeur irrésistibles, des notes boisées, caramélisées et une longueur en bouche inoubliable.
Un Calvados jeune de deux à quatre ans d'âge**,** propose des arômes de pommes fraîches plus puissants et accompagne idéalement les apéritifs. Proposé sur glace, en long drink allongé de tonic ou en short drink plus corsés, le Calvados enchante et séduit l'univers du cocktail.

Sources : https://www.idac-aoc.fr/fr - le 27/09/2022 - 10h40

Document 5	LA LISTE DES FOURNISSEURS

CODE FOURNISSEUR	NOM	TÉLÉPHONE	REMARQUES
CH1608	Charcuterie Lerallu	02 33 38 XX XX	Fermé le lundi
PR1001	Au Potager	02 33 38 XX XX	Ouvert tous les jours
BO1809	Cave Chatel	02 33 38 XX XX	Fermé les samedi et dimanche
LA1209	Ferme GAEC « Les Prises »	02 33 38 XX XX	Ouvert tous les jours l'après-midi
FR2001	Au petit fromager	02 33 27 XX XX	Fermé le lundi
MI0215	Les ruchers du Perche	06 77 99 XX XX	Fermé les dimanche et lundi
EF7245	Épicerie fine	06 54 23 XX XX	Ouvert tous les jours
BL5443	Boulangerie-Pâtisserie « La Belle Mie »	06 22 26 XX XX	Ouvert tous les jours fermeture à 13h le dimanche
CR9939	Crémerie de la Halle	06 54 64 XX XX	Fermé le dimanche
SP1608	Les Confitures de Sophie	06 89 54 XX XX	Livraison tous les jours sur commande
SS9090	Super Market	06 87 33 XX XX	Ouvert tous les jours fermeture à 13h le dimanche
PM1603	Le Petit Maraîcher	06 66 78 XX XX	Livraison tous les jours en saison et 2 fois/semaine hors saison. Agriculture biologique
FM8809	Ferme « La Hoguette »	07 99 97 XX XX	Livraison 2 fois/semaine

Document 6	LE CURRICULUM VITAE N°1

Clara HIPPIQUE

Barmaid – 10 ans d'expérience

Email : clara.hippique@free.fr
☎ 06.79.82.XX.XX

Expérience professionnelle

Au Paradis du Rhum 2018 – 2023

- Chef Barmaid
- Embauche et formation du personnel de bar
- Création de 15 cocktails
- Suivi de la gestion des stocks et gestion des commandes

Bar Le Mojito 2015 – 2017

- Assistant Chef Barman
- Participation à la création d'une carte du bar créative
- Service au bar et en salle
- Préparation de tapas
- Facturation et encaissements

Restaurant- Bar de l'hippodrome 2009_2012

- Stagiaire en restauration
- Mise en place de la salle
- Service en salle et au bar
- Nettoyage et rangement des locaux

Formation

- Cours international de Barman 2014/2015
- BTS Restauration 2012/2014
- Baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration 2009/2012

Savoir-Faire

- Sens de l'organisation
- Très bon relationnel
- Pédagogue
- Bonne attitude commerciale
- Bonne communication
- Ponctualité
- Rigueur
- Sens de l'esthétisme
- Maîtrise de l'anglais et de l'espagnol
- Notion de japonais

Loisirs

- Équitation
- Planche à voile
- Cuisine
- Musique
- Voyages

Document 7	LE CURRICULUM VITAE N°2

Maxence PERCHERON

19 ans
22 rue des Sagnes
69004 LYON

06.64.44.XX.XX
percheronmaxence@gmail.com

Présentation

Serveur diplômé ayant travaillé dans plusieurs postes dans la restauration impliquant rapidité, professionnalisme, rigueur et écoute de la clientèle. Souriant, dynamique et motivé, je souhaite développer mes compétences et développer mon savoir-faire.

Stages

2023 : 12 semaines

- **Bar à cocktail l'antiquaire**
  - Accueil du client
  - Prise de commande et service
  - Préparation des boissons
  - Service des boissons
  - Conseil de la clientèle
  - Nettoyage et rangement

2022 : 6 semaines

- **Bar à vin**
  - Accueil du client
  - Prise de commande et vente additionnelle
  - Conseil clients
  - Facturation et encaissement

2021 : 4 semaines

- **L'Arc en ciel – boîte de nuit**
  - Préparation et service des boissons au bar
  - Réalisation des Cocktails

2020 : 6 semaines

- **Au petit bouchon lyonnais**
  - Accueil du client
  - Prise de commande et service
  - Préparation des boissons froides et chaudes
  - Nettoyage et rangement

Formation et diplôme

2019 – 2022 : Bac professionnel hôtellerie restauration : École hôtelière Lyon
2022-2023 : Mention Complémentaire Employé-barman

Autres :

- Permis B (voiture personnelle)
- Notion Anglais
- Musique

Document 8	LA RECETTE DU SMOOTHIE

Ingrédients :
Pommes Calville (Agriculture Biologique - Orne), Carottes de Créances (Label rouge - Manche), Yaourt (Agriculture Biologique « Les fromages de Stéphanie » - Orne), Yuzu (citron), (Agriculture Biologique - Calvados)

Recette :
Laver les fruits et légumes
Peler les carottes, les rincer puis les couper en morceaux.
Éplucher les pommes, les couper puis les épépiner.
Placer les morceaux de carotte et de pomme dans un blender, ajoutez le jus de yuzu et mixer.
Incorporer le yaourt et mixer à nouveau pour obtenir une texture homogène.
Allonger avec plus ou moins d'eau glacée pour définir l'épaisseur du smoothie.

Document 9	LA RÉGLEMENTATION

OÙ TROUVER DES GOBELETS RÉUTILISABLES ?

La plupart des structures possèdent déjà des gobelets, les festivals peuvent en emprunter auprès des collectivités et associations de leur territoire. Des structures proposent également la location et le lavage de ces derniers. Pas besoin d'en fabriquer de nouveaux, il y en a déjà des millions !

Source : France-bleu Hérault 15/03/2022

Document 10	LES GOBELETS ÉCOLOGIQUES

Vous proposez à vos clients de délicieux smoothies, jus de fruits ou cafés à emporter ? Il vous faut des gobelets ! Oui, mais quels gobelets ?

Pourquoi acheter des gobelets réutilisables personnalisés ?

Le gobelet réutilisable personnalisé, aussi appelé écocup ou greencup, présente de nombreux avantages. Réutilisable, il est par nature écologique. Il est un parfait objet publicitaire souvent collectionné et précieusement gardé par le grand public.

Ce gobelet réutilisable est en plastique dur et est aisément personnalisable. La fabrication et la personnalisation de gobelets réutilisables sont toutefois plus chères que celle de gobelets en carton, par exemple. Vous souhaitez à tout prix être écologique et personnaliser vos gobelets ? Bonne nouvelle : les gobelets jetables en bambou ou en amidon de maïs sont eux aussi personnalisables.

Et sinon, il vous reste le verre ! Sans doute le plus favorable à l'environnement, il est également personnalisable, mais il est plus lourd, et attention à la casse.

À savoir avant d'acheter un gobelet réutilisable personnalisé :

Le gobelet réutilisable personnalisé a certes le vent en poupe pour les gros événements, mais il présente également quelques inconvénients parfois méconnus.

Pour être écologiques, les gobelets réutilisables doivent être utilisés au minimum 7 fois (en général ils sont utilisés 3 fois en moyenne). Leur lavage et leur séchage représentent aussi un impact écologique (utilisation d'eau, d'énergie et potentiels problèmes d'hygiène à long terme). Enfin, ils se recyclent malgré tout assez mal.

Pourquoi choisir un gobelet en plastique PLA (amidon de maïs) ?

Aussi solide et léger que le gobelet en plastique jetable, le gobelet en plastique PLA est biodégradable et compostable. Idéal pour les boissons froides, sa transparence permet d'en apprécier le contenu. Ces gobelets sont personnalisables.

Pourquoi acheter des gobelets en carton ?

C'est le plus utilisé pour les boissons chaudes. Il n'est certes pas réutilisable, mais il a beaucoup d'avantages à vous offrir. Pratique, léger et solide, le déchet qu'il constituera est recyclable. Il s'adapte à de nombreuses utilisations et peut contenir cafés, thés, glaces, smoothies, soupes…

Robuste, il ne se déforme pas au contact de la chaleur. Pour des boissons chaudes, un gobelet en double paroi sera indispensable.

Ce n'est pas un gobelet réutilisable, mais il est personnalisable lui aussi.

Source : https://www.pro-jet.fr/guide-emballage-personnalise/comment-choisir-gobelet-reutilisable/27/09/2022 à 15h50

Document 11 — LE CORPS DE LA FACTURE CONCERNANT LA LIVRAISON

Date : 7 mai 2024

Quantité	Réf	Désignation	Prix unitaire HT	Prix total HT
30	*JFAB21*	*Jus d'abricot 1L*	*1,55*	*46,50*
30	*JFOB22*	*Jus d'orange 1 L*	*1,00*	*30,00*
		Port		*offert*

Total hors taxe	*76,50 €*
TVA à *5,5 %*	4,21 €
Total TTC en euros	**80,71 €**

Document 12 — LES ENTRÉES ET SORTIES DE STOCKS

- 01/05 en stock 12 unités au Coût d'achat unitaire de 1.60 € (frais d'approvisionnement inclus)

Bon **Entrée**
Réf : *JFAB21* Date : 03/05
40 Unités à 1.50 €

Bon **Sortie**
Réf : *JFAB21* Date : 08/05
25 Unités

Bon **Sortie**
Réf : *JF0B22* Date : 07/05
30 Unités à 1,00

Bon **Entrée**
Réf : *JFAB21* Date : 07/05
30 Unités à 1.55 €

Bon **Sortie**
Réf : *JFAB21* Date : 05/05
18 Unités