

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 collègue » est autorisé.

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET3				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes apprenti(e) dans l'entreprise ci-dessous :



Les Plaisirs de Beaulieu

Traiteur boutique

Services aux particuliers et aux entreprises

4 bd Victor Hugo

44000 NANTES

SARL au capital de 30 000€
RCS Nantes B 538 423 695

☎ 02 40 XX XX XX

✉ 02 40 XX XX XX

www.lesplaisirsdebeaulieu.com
contact@lesplaisirsdebeaulieu.fr

Gérante : Isabelle PAPIN

Isabelle PAPIN a pris la suite de ses parents à la tête des « **Plaisirs de Beaulieu** » en 2017.

Après sa formation en cuisine dans différents pays étrangers, elle souhaite faire évoluer l'offre de son entreprise en introduisant les cuisines du monde. En même temps, elle tient à travailler au maximum des produits frais, de saison et locaux.

BARÈME

BARÈME	
Dossier 1 : L'activité traiteur / 6 points
Dossier 2 : La gestion de l'entreprise / 5,5 points
Dossier 3 : L'activité commerciale / 8,5 points
Total / 20 points

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET3				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	2/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : L'activité traiteur (6 points)

Votre employeur souhaite tester vos connaissances sur les différentes prestations réalisables par une entreprise traiteur.

Elle vous transmet trois fiches avec des demandes de clientèles différentes.

1.1. Proposer la prestation la mieux adaptée et justifier succinctement votre choix pour chaque situation.

Fiche 1	Préparation d'un lendemain de mariage
Demande	Un jeune couple organise son mariage. Il souhaite une proposition pour le lendemain de la fête qui se déroulera à leur domicile pour une quarantaine de personnes. Les invités arriveront entre 10h et 13h et la prestation devra se terminer vers 15h.
Prestation proposée	
Justification	

Fiche 2	Lancement d'une collection de joaillerie
Demande	Un bijoutier-joaillier de Nantes organise une soirée pour le lancement de sa nouvelle collection de bijoux. Il a convié 150 personnes. La soirée débutera à 19 h et se terminera à 21 h 30.
Prestation proposée	
Justification	

Fiche 3	Repas pendant une journée de travail dans une entreprise de Nantes
Demande	Un chef d'entreprise organise une réunion de travail avec ses principaux cadres. Il souhaite rester dans les locaux de l'entreprise pour le déjeuner.
Prestation proposée	
Justification	

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET3		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur			
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page :	3/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : La gestion de l'entreprise (5,5 points)

Isabelle Papin vous présente la prestation prévue le mois prochain :

Monsieur ROCHARD organise l'anniversaire de son épouse à leur domicile. Ils ont convenu d'un repas assis pour 33 convives avec accord mets-vins mais sans service. Le menu retenu est :

Entrée : Frittata courgettes et poivrons
Plat : Lotte rôtie au beurre de thym
Dessert : Baklavas aux pistaches et amandes

Vous devez aider Isabelle Papin à calculer le coût « matière unitaire » du plat et la quantité à commander pour le poisson sachant que le **taux de perte est de 50 %**. Elle veut dresser 150 g de poisson dans chaque assiette.

2.1. Calculer la quantité* de lotte (produit brut) nécessaire pour 6 portions.

•

2.2. Compléter la fiche technique (**ANNEXE A**) du plat en arrondissant au centième.

ANNEXE A : Fiche technique

PLAT :	<i>Lotte rôtie au beurre de thym</i>
NOMBRE DE PERSONNES :	6

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire €	Montant €
Lotte	Kg	*	22,50	
Lard (poitrine)	Kg	0,30	10,90	
Beurre	Kg	0,05	6,00	
Huile d'olive vierge extra	L	0,15	9,80	
Thym	Botte	0,50	1,50	
Riz sauvage	Kg	0,48	2,15	
Sel, poivre	Pm			Pm

Coût matière total	
Coût matière unitaire	

2.3. Calculer la quantité à commander auprès du fournisseur de poissons pour cette prestation. Arrondir à l'unité.

•

.....

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET3		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur			
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page :	4/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 3 : L'activité commerciale (8,5 points)

Isabelle Papin vous demande de préparer le devis à envoyer à Monsieur ROCHARD.
Elle vous remet le **DOCUMENT 1** pour vous permettre de déterminer les prix de vente des plats proposés.

DOCUMENT 1

Les Plaisirs de Beaulieu

Prestation traiteur à domicile - M. ROCHARD
52, avenue de la Loire
44000 Nantes

Le 22/07/20, livraison à 18h30

Coefficients appliqués

Entrée : 6
Plat : 2,5
Dessert : 4

Coût matières unitaire « Frittata courgettes et poivrons » : 1,52 € HT
Coût matières unitaire « Baklavas aux pistaches et amandes » : 2,43 € HT
Coût matières unitaire « Lotte rôtie au beurre de thym » : voir résultat **ANNEXE A**

Forfait livraison : 70 € HT (contenants pour le transport inclus).

Forfait vin par personne : 12 € HT

Conditions de validité : Les devis sont valables 30 jours

3.1. Calculer le prix de vente hors taxe de chaque plat à partir de leur coût matière unitaire.
Arrondir au centième.

- Entrée.....
- Plat.....
- Dessert.....

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET3	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 5/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Compléter le devis suivant, arrondir les montants au centième.

Les Plaisirs de Beaulieu
4, Bd Victor Hugo
44000 NANTES
 SARL au capital de 30 000€

Devis n°2020/35

RCS Nantes B 538 423 695

Tél : 02 40 XX XX XX

Fax : 02 40 XX XX XX

www.lesplaisirsdebeaulieu.com

contact@lesplaisirsdebeaulieu.fr

Monsieur ROCHARD
52, avenue de la Loire
44000 Nantes

Nantes, le

Code TVA	Désignation	Qté	PU HT	Montant
1	Frittata courgettes et poivrons	33		
1	Lotte rôtie au beurre de thym	33		
1	Baklavas aux pistaches et amandes	33		
2	Forfait vins	33		
2	Forfait livraison à domicile et remise en température	1		
			Montant total HT	

Code TVA	Taux	Base HT	Montant TVA
1			
2			

Total TVA	
Montant TTC	

Devis valable jusqu'au

À retourner, daté et signé, en cas d'acceptation
 La signature sera précédée de la mention manuscrite « Bon pour accord »

A, le

« Les Plaisirs de Beaulieu » vous remercient pour votre confiance.

3.3. Indiquer la précaution que peut prendre l'entreprise en cas de désistement du client.

•

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET3
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 6/6