

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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.

**BARÈME**

<b>1<sup>ère</sup> partie : L'activité traiteur</b>	<b>..... / 5,5 points</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : L'aspect commercial</b>	<b>..... / 4 points</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie : La gestion de l'entreprise</b>	<b>..... / 10,5 points</b>

Session :	<b>2021</b>	Code :	<b>2106-MC3 ET ET3</b>
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>
		Coefficient :	<b>3</b>
		Page :	<b>1/6</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Mise en situation

Vous êtes employé(e) dans l'entreprise « **La table des Gourmets** » gérée par M. Accart.

<p style="text-align: center;"><b>LA TABLE DES GOURMETS</b> Traiteur – Organisateur de réception 18 rue Jean Jaurès 59 170 CROIX</p> <p style="text-align: center;">SARL au capital de 12 000 € Siren : 497 889 112 Tél : 03 20 72 10 10 www.latabledesgourmets.fr</p>
--

M. Accart souhaite vous impliquer davantage dans la gestion de l'entreprise en vous confiant plus de responsabilités.

## 1<sup>ère</sup> partie : L'activité traiteur (5,5 points)

M. Accart est en permanence à l'écoute de l'évolution de sa profession. Il vous fait lire le document suivant (**DOCUMENT 1**).

### DOCUMENT 1

[...] Si le marché du traiteur enregistre un volume d'affaires en progression, les professionnels doivent composer avec une conjoncture économique incertaine et un environnement concurrentiel qui s'intensifie. Principaux cœurs de cible des traiteurs, les entreprises tendent aujourd'hui à réduire leurs frais de repas par souci d'économie. En parallèle, les traiteurs professionnels sont désormais concurrencés par les grandes surfaces alimentaires qui proposent une offre traiteur diversifiée et commercialisée à des prix compétitifs. Même son de cloche du côté des artisans charcutiers et boulangers qui se mettent également à développer une activité traiteur afin de diversifier leur offre. Pour élargir leurs tâches, les artisans traiteurs se doivent de trouver des relais de croissance en vue de séduire une nouvelle clientèle. [...]

<https://www.pic-inter.com/actualites-commerce>

À partir du **DOCUMENT 1** et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.1. Décrire l'évolution du marché du traiteur (2 réponses attendues).

- .....
- .....

	Session : <b>2021</b>	Code : 2106-MC3 ET ET3		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>			
Type :	<b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>2/6</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

1.2. Enumérer les principaux concurrents des traiteurs professionnels.

- .....
- .....
- .....

1.3. Proposer trois actions que M. Accart peut mettre en œuvre pour faire face à l'évolution des modes de consommation et ainsi continuer à attirer une nouvelle clientèle.

- .....
- .....
- .....


	Session : <b>2021</b>	Code : 2106-MC3 ET ET3	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>3/6</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : L'aspect commercial (4 points)

M. Smet, directeur de la société *Oniris*, a contacté M. Accart par mail (**DOCUMENT 2**) pour une demande de devis.

### DOCUMENT 2

Société ONIRIS< charles-smet@gmail.com
À moi
Bonjour M. Accart,  Ma société fête ses 10 ans d'existence le 30 juin prochain. Je souhaite à cette occasion inviter mon personnel et mes principaux clients. Vous serait-il possible de me faire parvenir un devis pour un cocktail pour 80 personnes. La prestation se déroulera de 18 h à 21 h au sein de l'entreprise. Du personnel de service sera nécessaire, ainsi qu'un nombre suffisant de verres (flûtes et tumbler) pour le Crémant, eau minérale et jus de fruits. J'avais particulièrement apprécié les mini burgers et les wraps la dernière fois. La livraison pourra se faire à partir de 17 h le jour même. Cordialement, M. Smet, directeur <i>Société Oniris</i> Zone d'activité du Mirail 62000 ARRAS
 Cliquez ici pour <a href="#">Répondre</a> , <a href="#">Répondre à tous</a> ou <a href="#">Transférer le message</a>

2.1. Citer quatre informations nécessaires à l'organisation de cette prestation.

- .....
- .....
- .....
- .....

2.2. Donner deux autres exemples de prestations que vous pourriez proposer pour ce type d'évènement.

- .....
- .....

2.3. Préciser le type de réduction que l'on pourrait accorder à M. Smet, client fidèle.

- .....

2.4. Préciser le type de réduction que l'on pourrait accorder à M. Smet, si le règlement se fait au comptant.

- .....

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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

## 3<sup>ème</sup> partie : La gestion de l'entreprise (10,5 points)

Suite à la réception d'un courriel **DOCUMENT 2** (voir dossier 2), le 25 mai, M.Accart vous demande d'établir le devis correspondant en **ANNEXE A** en vous aidant du **DOCUMENT 3**.

### DOCUMENT 3 Tarifs et guide Devis

Cocktail : 8 pièces par personne (6 salées, 2 sucrées)	
<b>Formule 1 (9,50 €/part)</b> <u>Assortiment salé</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Croque végétarien</li><li>- Wraps poulet thaï</li><li>- Verrine tartare de légumes</li><li>- Mini burger de bœuf pesto</li><li>- Cake feta basilic</li><li>- Navette thon aneth</li></ul> <u>Assortiment sucré</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tartelette multifruits</li><li>- Muffin pépite de chocolat</li></ul>	<b>Formule 2 (8,50 €/part)</b> <u>Assortiment salé</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Navette mousse de jambon</li><li>- Navette mousse de saumon</li><li>- Canapés rillettes</li><li>- Canapés tarama</li><li>- Toastinette caviar d'aubergine</li><li>- Toastinette roquefort</li></ul> <u>Assortiment sucré</u> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mini éclair chocolat /café</li><li>- Mini millefeuilles</li></ul>

Boissons	
- Eau minérale 25 cl (0,40 €)	1 litre pour 4 personnes
- Eau pétillante 25 cl (0,40 €)	1 litre pour 4 personnes
- Jus de fruits 25 cl (0,80 €)	1 litre pour 4 personnes
- Crémant 75 cl (8,00 €)	1 bouteille pour 4 personnes
- Champagne 75 cl (18,00 €)	1 bouteille pour 4 personnes

Locations	
<b>Matériels</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Flûtes (0,22 €)</li><li>- Verre tumbler 25 cl (0,19 €)</li><li>- Verre à vin 15 cl (0,19 €)</li><li>- Verre à vin blanc 16 cl (0,20 €)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nappes 2,50 x 1,50 (6,50 €)</li><li>- Nappes 4,50 x 1,50 (14,50 €)</li><li>- Serviettes 0,50 x 0,50 (0,66 €)</li><li>- Mange-debout, table buffet, étuve, présentoir... sur devis</li></ul>

Service : Unité d'œuvre → l'heure de main d'œuvre
Taux horaire /heure/serveur : 22,00 €
Cocktail, buffet : 1 serveur pour 40 convives
Repas assis : 1 serveur pour 25 convives

Tous les prix sont Hors Taxes (TVA 10 %), sauf pour les boissons alcoolisées (TVA 20 %)  
La commande est à venir récupérer dans nos locaux ou livraison possible (22,70 € HT) à préciser lors de la commande.

Session :	<b>2021</b>	Code :	2106-MC3 ET ET3				
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>3</b>	Page :	<b>5/6</b>

