

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	
	<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 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
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

1^{ère} partie : L'organisation du travail / 7 points
2^{ème} partie : La gestion de l'entreprise / 7 points
3^{ème} partie : L'activité commerciale / 6 points

Session :	2022	Code :	2206-MC3 ET ET3
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous travaillez en tant qu'apprenti(e) dans l'entreprise « L'art du Traiteur Normand ». Cette entreprise fournit des prestations repas (buffet, cocktails, plateaux repas, service à l'assiette) aux entreprises comme aux particuliers.

L'entreprise comprend aujourd'hui 9 salariés, dont vous. Votre employeur, M. Didier souhaite développer son activité et s'associer par la suite avec son épouse.

« L'Art du Traiteur Normand »

20, rue du Débarquement

14 000 CAEN

EURL au capital de 7000 euros

RCS CAEN B 793 544 957

1^{ère} partie : Organisation du travail

M. DIDIER emploie :

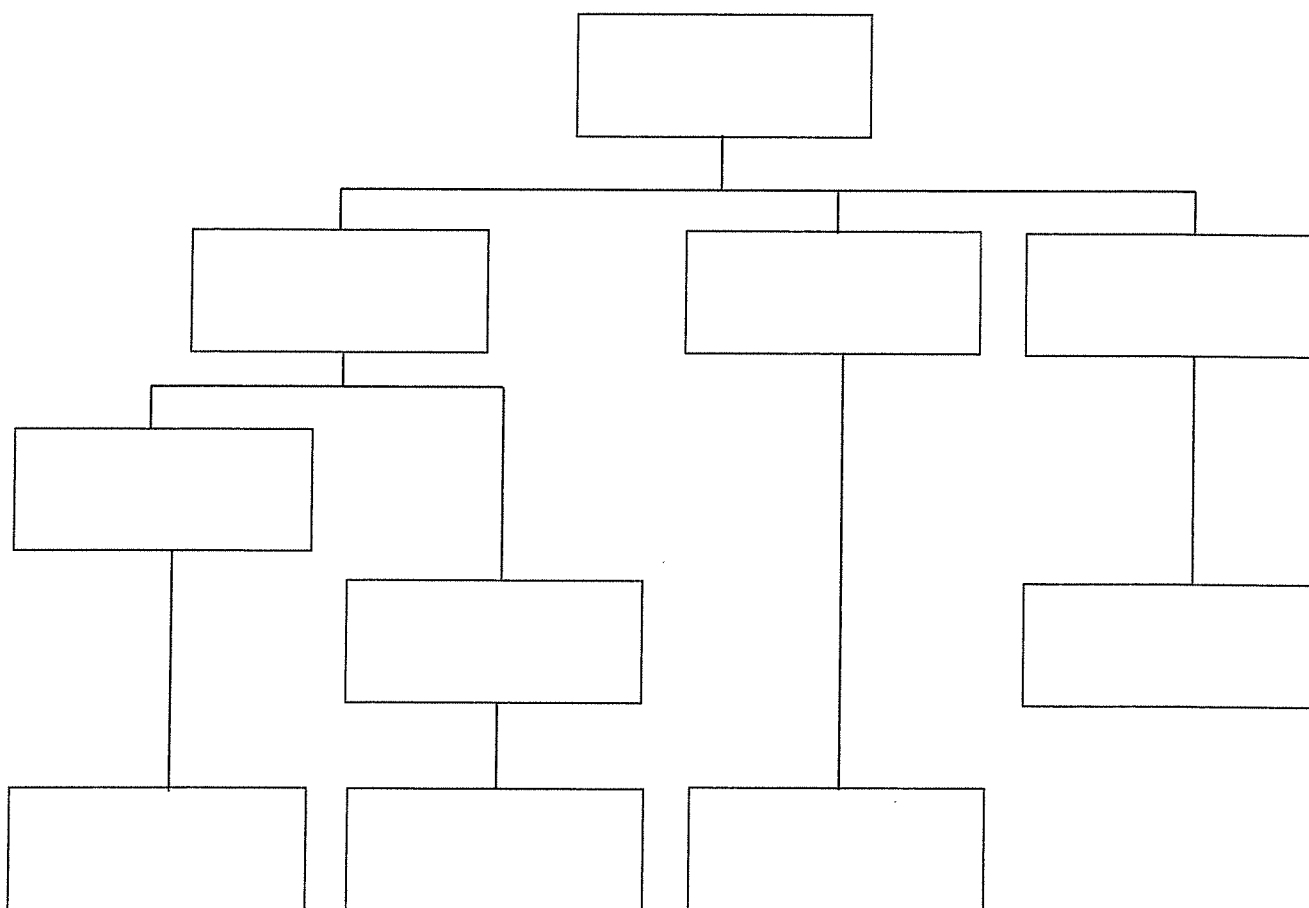
- M. Antoine, responsable de laboratoire
- Mme Patricia, responsable commerciale
- Mme Christine, assistante commerciale mariage
- M. Nicolas, responsable service et réception
- M. David, second de cuisine
- M. Marc, ouvrier pâtissier & chargé des cocktails
- Sophie, apprentie BTM pâtisserie sous la responsabilité de M. Marc
- Vous, apprenti(e) MC traiteur, sous la responsabilité de M. David
- Jean, apprenti CAP serveur, sous la responsabilité de M. Nicolas

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 2/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1. Compléter l'organigramme de l'entreprise en indiquant seulement les fonctions de chaque salarié.

Organigramme de l'entreprise « Au Traiteur Normand »



1.2. Compléter le tableau à partir de l'organigramme en indiquant soit la fonction, soit une des personnes l'exerçant.

Fonction	Salarié
.....	Mme Christine
Production
Gestion des ressources humaines

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 3/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Relever qui est le supérieur hiérarchique de :

- Du responsable du laboratoire :
- De l'ouvrier pâtissier :

1.4. Expliquer pourquoi les apprentis sont mentionnés dans l'organigramme. Justifier.

.....
.....
.....

1.5. Indiquer la forme juridique la mieux adaptée dans le cas où M. Didier s'associe à sa femme (pas de sigle).

.....
.....

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 4/8

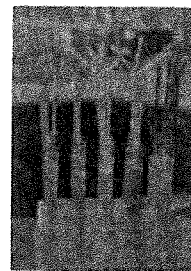
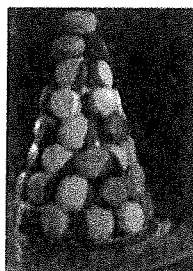
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Pour clôturer une réunion, M. Paul, client fidèle, fait appel à votre entreprise pour préparer un buffet. Vous lui accordez 5 % de remise exceptionnelle pour sa fidélité.

Pour cette prestation, il a commandé les produits suivants :

- 2 pyramides de macarons 80 pièces
- 30 tiramisus aux fruits exotiques
- 20 tubes de l'été
- 20 mini sorbets
- 20 verrines sucrées
- 1 clayette du fromager et 2 clayettes du charcutier



M. Paul, 12 rue de la mer, 14840 Demouville, règlera par chèque au comptant.

2.1. Compléter, ce jour, la facture n° 118 (en ANNEXE A) à partir du DOCUMENT 1.

DOCUMENT 1

Tarifs Buffet de nuit

Corbeille fruits de saison	Sur devis
Mini sorbets	1,50
Petits fours frais	0,85
Macaronés (café, chocolat, cannelle, framboise, citron, vanille)	0,75
Pyramide de macarons (80 ou 140 pièces)	0,85 la pièce
Verrines sucrées (crème brûlée, orange et mangue).....	1,15
Tiramisu aux fruits exotiques	1,90
Les tubes de l'été (fraise Tagada, Malabar, barbe à papa, carambar)	1,20
La clayette du fromager.....	21,00
La clayette du charcutier	21,00

Tous nos prix sont exprimés HT.

Session :	2022	Code :	2206-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 :	5/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

L'Art du Traiteur Normand
20, rue du Débarquement
14 000 CAEN

.....

A Le
 Règlement :

Facture n° 118

Désignation	Unité	Quantité	PU HT	Montant HT
Pyramide macarons 80 p	pièce
Tiramisu fruits exo	pièce
Tubes de l'été	pièce	20	1,20	24,00
Mini sorbets	pièce	20	1,50	30,00
Verrines sucrées	pièce	20	1,15	23,00
Clayette fromager	pièce	1	21,00	21,00
Clayette charcutier	pièce	2	21,00	42,00
Total HT				333,00
Remise %			
Total Net HT			
TVA 10%			
Net à payer TTC			

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 6/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Calculer la marge et le coefficient multiplicateur sur la clayette du fromager sachant que le prix d'achat est de 14,50 € HT.

2.2.1. Calculer la marge.

--

2.2.2. Calculer le coefficient multiplicateur.

--

	Session : 2022	Code : 2206-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 : 7/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : L'activité commerciale

3.1. Préciser l'intérêt de chacun de ces moyens de communication.

MOYENS	JUSTIFICATION DE VOS CHOIX
Publicité sur le véhicule professionnel
Encart dans la presse locale
Distribuer des prospectus et des flyers dans le quartier
Utilisation d'un site internet
Mise en place de partenariats (avec d'autres commerçants...)

3.2. Préciser si la publicité est, selon vous, le principal facteur de succès des entreprises artisanales. Justifier votre réponse.

.....
.....
.....

Session :	2022	Code :	2206-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 :	8/8