

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

## ÉPREUVE ET3 - Connaissance de l'entreprise

### MATÉRIEL AUTORISÉ :

- Plan comptable
- Calculatrice autonome sans imprimante selon la réglementation en vigueur

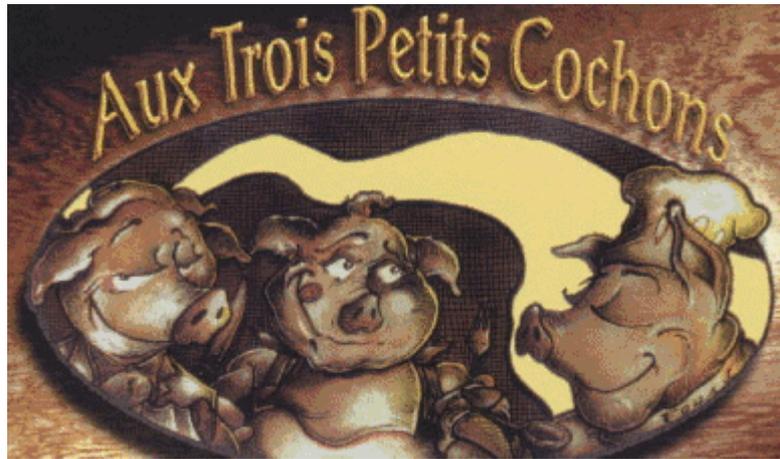
Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

M.C. Employé Traiteur	N° d'anonymat
Epreuve ET3 - Connaissance de l'entreprise	Feuille 1 / 8



<b>Sujet</b>	<b>Session 2007</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : M.C. Employé traiteur			
Intitulé de l'épreuve : ET3 → Connaissance de l'entreprise		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée : 1h 00	Coefficient : 3	Feuille 1 / 8
Date de naissance : .....			

Vous travaillez en tant que traiteur chez :



TRAITEUR  
3 RUE DES RILLONS  
37000 TOURS  
RCS TOURS A 563 253 695  
TEL 02 47 36 27 28

Propriétaire : M. MANGOUT, traiteur depuis 1999.

Vous avez trois dossiers indépendants à traiter :

- Dossier 1 : calcul d'un coût de revient d'un plat (12 points)
- Dossier 2 : établir une fiche de stock (5 points)
- Dossier 3 : commercialisation (3 points)

M.C. Employé traiteur	Feuille 2 / 8
Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise	



Ne rien inscrire dans cette partie

## DOSSIER N°1 : fiche technique et coût de revient (12 points)

Monsieur MANGOUT a décidé de mettre en vente un nouveau plat « un aspic de fruit de mer ». Il vous demande de déterminer le coût de revient de ce nouveau plat.

### TRAVAIL A FAIRE :

- Compléter la fiche technique sur le document 1 afin d'obtenir un coût matière pour 4 portions.
- Calculer le coût matière pour une portion (calculs arrondis à 3 décimales).

Document à consulter	Document à compléter
	Document 1 : fiche technique

Monsieur MANGOUT vous précise que pour réaliser ce plat, il faut 30 mn. D'autre part, le temps de cuisson est évalué à 20 mn.

Le coût horaire de la main d'œuvre charges comprises est de 14,00 € de l'heure.

L'amortissement du four est évalué à 0,45 € de l'heure, la consommation d'énergie revient à 0,12 € par heure.

### TRAVAIL A FAIRE :

- Calculer le coût de production (document 2) pour 4 portions puis pour une portion.

Document à consulter	Document à compléter
Document 1	Document 2 : coût de production

La vente d'une portion d'aspic occasionne des frais de distribution évalués à 0,80 €. Les autres frais généraux sont évalués à 0,45 € la portion.

### TRAVAIL A FAIRE :

- Calculer le coût de revient d'une portion d'aspic (document 3).

Document à consulter	Document à compléter
Document 2	Document 3 : coût de revient

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise

Feuille 3 / 8

Ne rien inscrire dans cette partie

## DOSSIER 2 : FICHE DE STOCK (5 points)

David, le responsable des achats des TROIS PETITS COCHONS est malade depuis 10 jours, monsieur Mangout vous demande de mettre à jour les stocks des produits laitiers, plus particulièrement celui de la crème fraîche liquide U.H.T. (brique d'un litre)

### TRAVAIL A FAIRE :

- Mettre à jour la fiche de stock de la crème fraîche liquide pour la première semaine de mai 2007. Monsieur MANGOUT utilise la méthode Premier entré-premier sorti (P.E.P.S).

Document à consulter	Document à compléter
ANNEXE 1 : bons d'entrée et de sortie de la crème fraîche	Document 4 : Fiche de stock

### ANNEXE 1 : Bons d'entrée et de sortie

STOCK AU 01/05/07 : 4 briques à 2,20 €, l'unité

Bon d'entrée : n° 36  
Date : 2/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 6  
Montant : 13,08 €

Bon de sortie : n° 63  
Date : 3/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 3

Bon d'entrée : n° 40  
Date : 5/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 8  
Montant : 17,20 €

Bon de sortie : n° 65  
Date : 4/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 5

Bon de sortie : n° 69  
Date : 6/05/07  
Désignation : crème fraîche U.H.T.  
Quantité : 4

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise

Feuille 4 / 8

Ne rien inscrire dans cette partie

DOSSIER 3 : Commercialisation (3 points)
--

La clientèle des « AUX TROIS PETITS COCHONS » est très locale, aussi pour développer son activité, M. MANGOUT voudrait élargir sa clientèle sur les villes environnantes.

TRAVAIL A FAIRE :

- Citer les moyens dont dispose M. MANGOUT pour se faire connaître (donner 3 moyens) :

M.C. Employé traiteur	Feuille 5 / 8
Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise	



.....

Ne rien inscrire dans cette partie
------------------------------------

**DOCUMENT 1 : FICHE TECHNIQUE (document à compléter)**  
**(arrondir à 3 décimales)**

FICHE TECHNIQUE : ASPICS DE FRUITS DE MER			Pour 4 personnes	
Ingrédients	Unité	Prix	Quantité	Montant
Moules	Kg	3,00	0,5 kg	
Crevettes décortiquées	Kg	15,00	0,1 kg	
Coquilles St Jacques surgelées	Kg	25,00	120 g	
Vin blanc	L	3,10	10 cl	
Gelée claire	L	2,00	5 cl	
Vert de poireau	Kg	4	0,1 kg	
Carottes	Kg	0,90	100 g	
Tomates	Kg	1,50	0,2 kg	
Œufs	Pièce	0,30	1	
Cerfeuil	Botte	1,20	¼	
Huile de tournesol	L	1,60	0,25 L	
Vinaigre	PM			0,050
Macédoine 4/4	Boite 4/4	1,30	½	
<b>COÛT MATIERE POUR 4 PORTIONS</b>				
<b>COÛT MATIERE POUR UNE PORTION</b>				

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise

Feuille 6 / 8

Ne rien inscrire dans cette partie

**DOCUMENT 2 : COÛT DE PRODUCTION (document à compléter)**  
(Arrondir à 3 décimales)

COUT DE PRODUCTION : ASPICS DE FRUITS DE MER				Nombre de portions : 4
Eléments	Prix unitaire	Unité	Qté utilisée	Montants
Coût matière total		1 aspic		<b>8,900</b>
Main d'œuvre	14,00	1 heure		
Energie	0,12	1 heure		
Amortissements	0,45	1 heure		
<b>COUT DE PRODUCTION DE 4 PORTIONS</b>				
<b>COUT DE PRODUCTION D'UNE PORTION</b>				

**DOCUMENT 3 : COÛT DE REVIENT (document à compléter)**  
(arrondi : 3 décimales)

COUT DE REVIENT : ASPICS DE FRUIT DE MER				1 Portion
Eléments	Prix unitaire	Unité	Qté utilisée	Montants
Coût de production unitaire		1 portion		
Frais de distribution	0,80	1 portion		
Frais généraux	0,45	1 portion		
<b>COUT DE REVIENT D'UNE PORTION</b>				

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET3 - Connaissance de l'Entreprise

Feuille 7 / 8

Ne rien inscrire dans cette partie

