

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Epreuve 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.*

<b>Dossier 1 : Gestion de stock</b>	<b>..... / 17 points</b>
<b>Dossier 2 : Gestion des coûts</b>	<b>..... / 18 points</b>
<b>Dossier 3 : Gestion commerciale</b>	<b>..... / 25 points</b>
<b>TOTAL :</b>	<b>..... / 60 points</b>

	Session : <b>2010</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>1/8</b>

**Vous travaillez en tant que stagiaire dans l'entreprise :**

<p style="text-align: center;"><b>Aux quatre saisons</b> Traiteur Fabrication artisanale 36 rue des Pyrénées 64000 PAU RCS Pau A 504 891 747 Tél. : 05 59 33 86 12 Fax : 05 59 33 41 23 Site : <a href="http://www.auxquatresaisons.com">www.auxquatresaisons.com</a></p>
---

Monsieur HENRY, l'exploitant de l'entreprise « Aux Quatre saisons » est votre tuteur de stage.  
Il vous demande de traiter les trois dossiers suivants :

- ♦ **Dossier 1 :** Gestion de stock
  
- ♦ **Dossier 2 :** Gestion des coûts
  
- ♦ **Dossier 3 :** Gestion commerciale

	Session : <b>2010</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>2/8</b>

Le club de retraités « L'Izard » souhaite organiser un repas, fin juin, pour 120 personnes. Ce client a donc passé commande de différents plats chez le traiteur, qui livrera, sans assurer le service.

Monsieur HENRY vous charge de vous occuper du plat de poisson : le Sar au basilic.

**Dossier n° 1 : Gestion de stock**

Monsieur HENRY n'a que les produits basiques en stock.

Pour cette commande, tous les autres ingrédients devront être achetés au fournisseur habituel, la veille de la préparation.

Par contre, les bouteilles d'huile d'olive font l'objet d'une fiche de stock.

Annexe à consulter	Document à compléter
	Document n° 1 : Fiche de stock

**Travail à faire :**

- 1.1 Compléter la fiche de stock de l'huile, sachant que la méthode de valorisation utilisée pour ce produit est celle du Coût Unitaire Moyen Pondéré calculé après chaque entrée (Document n° 1)
- 1.2 Indiquer la formule permettant de calculer le CUMP après chaque entrée.
- 1.3 Justifier le détail des calculs pour chaque nouveau CUMP du mois de juin.

**Dossier n° 2 : Gestion des coûts**

Votre tuteur vous a fourni la fiche technique du « Sar au basilic » qu'il a commencé à modifier. Il souhaite que vous calculiez le nouveau coût matière, puis le prix de vente HT et enfin le prix de vente TTC.

Annexe à consulter	Document à compléter
	Document n° 2 : Fiche Technique

**Travail à faire :**

- 2.1 Valoriser la fiche technique « Sar au basilic »
- 2.2 Calculer le prix de vente hors taxe d'une portion sachant que le traiteur applique, sur le coût matière, un coefficient multiplicateur de 2,5 pour ce type de produit.
- 2.3 Calculer le prix de vente Toutes Taxes Comprises d'une portion.
- 2.4 Calculer le prix de vente Toutes Taxes Comprisse de cette prestation (TVA au taux réduit).

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise			
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient : 3
			Page :	3/8

**Dossier n° 3 : Gestion commerciale**

Monsieur HENRY aimerait changer de fournisseur pour les bouteilles d'huile d'olive.  
Il a envoyé des appels d'offre, à plusieurs fournisseurs, pour des commandes prévisionnelles de 50 bouteilles d'un litre.  
Il vous communique les réponses reçues de trois fournisseurs.

<b>Annexe à consulter</b>	<b>Document à compléter</b>
Annexe n° 1 : Offre des 3 fournisseurs	Document n° 3 : Tableau de comparaison

**Travail à faire :**

- 3.1 Compléter le tableau de comparaison des offres, sachant que le paiement comptant est possible.**
- 3.2 Choisir le nouveau fournisseur et justifier votre réponse.**

	Session : <b>2010</b>	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>			
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page :	<b>4/8</b>

## ANNEXE N° 1 – REPONSES REÇUES DES TROIS FOURNISSEURS

### OFFRE N° 1

- ♦ 4,55 Euros le litre
- ♦ réduction de 5 %
- ♦ réduction supplémentaire de 10 % si la commande est supérieure à 60 litres
- ♦ franco de port
- ♦ livraison sous 8 jours
- ♦ paiement à 30 jours ou au comptant avec un escompte 2 %

### OFFRE N° 2

- ♦ 25 Euros les 5 litres
- ♦ réduction de 15 % si la commande est supérieure à 40 litres
- ♦ livraison sous 3 jours
- ♦ frais de port : 3 % du montant brut si celui-ci est inférieur à 75 Euros
- ♦ franco de port au-delà
- ♦ paiement au comptant

### OFFRE N° 3

- ♦ 47 Euros les 10 litres
- ♦ réduction de 5 %
- ♦ réduction supplémentaire de 10 % si la commande est supérieure à 40 litres
- ♦ franco de port
- ♦ livraison sous 8 jours
- ♦ paiement au comptant avec un escompte de 2 %

	Session : <b>2010</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>5/8</b>

**1.1 Compléter la fiche de stock**

<b>FICHE DE STOCK</b>		
Désignation : HUILE D'OLIVE	Unité de conditionnement : le litre	
Méthode de calcul :		
.....		

Date	Libellé	ENTREE			SORTIE			STOCK		
		Qté	PU	Valeur	Qté	PU	Valeur	Qté	PU	Valeur
1/06	S.I.							25	5,25	
4/06	BS 51				8					
7/06	BS 54				11					
12/06	BE 17	50	5,50							
15/06	BS 57				20					
18/06	BS 60				12					
22/06	BE 20	60	5,50							
23/06	BS 63				15					

Indiquer la formule de calcul d'un CUMP après chaque entrée.

.....

.....

	Session : <b>2010</b>	Code :
Examen et Spécialité : <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve : <b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b> Page : <b>6/8</b>

**2.1 Valoriser la fiche technique : SAR AU BASILIC (pour 8 personnes)**

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant
Sar	kg	1,5 kg	20,50	
Pomme de terre	kg	150 g	1,45	
Carotte	kg	150 g	0,90	
Tomate	kg	2 tomates *	1,50	
Basilic	bouquet	1,5	2,00	
Vin blanc	litre	15 cl	3,10	
Œuf	douzaine	2 œufs	1,20	
Beurre	kg	70 g	2,10	
Huile d'olive	litre	1 dl	5,49	
Safran	sachet	1	1,50	
Sel, poivre	pm		0,77	
<b>Coût total matière</b>				
<b>Coût matière d'une portion</b>				

\* Une tomate pèse en moyenne 125 g

**2.2 Calculer le prix de Vente Hors Taxe d'une portion****2.3 Calculer le prix de Vente Toutes Taxes Comprises d'une portion**

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 7/8

**3.1 Compléter le TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES :**

	OFFRE N° 1	OFFRE N° 2	OFFRE N° 3
Prix total brut			
Réduction			
Port			
Livraison			
Escompte			
<b>TOTAL :</b>			

**3.2 Choisir l'offre la plus avantageuse pour M. HENRY et justifier votre réponse.**

.....

.....

.....

.....

.....

	Session : <b>2010</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>1 h</b>	Coefficient : <b>3</b>	Page : <b>8/8</b>