

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve ET3 – Connaissance de l'entreprise

MATÉRIEL AUTORISÉ :

- . Plan comptable ;
- . Calculatrice autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe selon la réglementation en vigueur (circulaire n° 99-186 du 19/11/99).

	Session : 2013	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 :

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.

PARTIES	BAREME
<u>Dossier 1</u> : Commercialisation / 7 points
<u>Dossier 2</u> : Calcul d'un coût de revient / 8 points
<u>Dossier 3</u> : Etablir une fiche de stock / 5 points
TOTAL / 20 points

PARTIE 1 : COMMERCIALISATION

Monsieur Leblond vient d'obtenir son diplôme de traitance. Il a décidé de s'installer à son compte. Son entreprise aura pour raison sociale « Le Régal ». M. Leblond dispose d'un capital de 20 000 €. Il hésite entre une entreprise individuelle et une EURL (Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée). De plus, il recherche un emplacement pour ouvrir sa boutique.

A l'aide de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.1- Identifier la forme juridique qui conviendrait à M. Leblond qui souhaite limiter les risques financiers avant tout. (justifiez votre réponse).

.....

.....

.....

1.2- Conseiller M. Leblond sur les recherches liées au choix de son emplacement.

.....

.....

.....

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2013	SUJET
ET3 : Connaissance de l'entreprise	Durée : 1 h	Coefficient 3	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

M. Leblond souhaite diversifier son activité au maximum pour développer son chiffre d'affaires.

1.3- Lister les 4 activités que pourrait exercer M. Leblond.

.....

.....

.....

.....

1.4- Rappeler en quoi consiste la traicance à domicile.

.....

.....

.....

1.5- Citer au moins 4 éléments dont M. Leblond devra disposer pour assurer effectuer la livraison à domicile.

.....

.....

.....

.....

1.6- Identifier 4 moyens utilisés par M. Leblond pour faire connaître ses services.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : CALCUL DE COÛT DE REVIENT

2.1- Un client a commandé du « coq au vin » à M. Leblond pour 20 personnes.

2.1.1- Compléter la fiche technique (document 1) afin d'obtenir le coût matière pour 10 personnes.

2.1.2- Calculer le coût matière pour une portion (arrondir à 2 décimales).

.....
.....
2.2- M. Leblond vous précise que pour réaliser ce plat il faut 40 mn. D'autre part, le temps de cuisson est évalué à 2 h 30.

Le coût horaire de la main d'œuvre charges comprises est de 15,00 € de l'heure.

L'amortissement du four est évalué à 0,50 € de l'heure.

La consommation d'énergie est évaluée à 0,20 € par heure.

- **Calculer le coût de production (Document 2) pour 10 personnes, puis pour une portion.**

2.3- La vente d'une portion de coq au vin occasionne des frais de distribution évalués à 0,25 €.

Les autres frais généraux sont évalués à 0,45 € la portion.

- **Calculer le coût de revient (Document 3) pour une portion.**

2.4- En sachant que M. Leblond souhaite réaliser une marge bénéficiaire brute de 3,50 € par portion, déterminer :

2.4.1- Le prix de vente HT d'une portion :

.....
.....
2.4.2- Le prix de vente TTC théorique de chaque portion de coq au vin (TVA à 5.5 %) :

.....
.....
2.5- Expliquer comment M. Leblond peut augmenter sa marge bénéficiaire ?

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1 : COUT MATIERE

A compléter, arrondir à 2 décimales :

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
DENREES POUR 10 PORTIONS				
COQ AU VIN				
INGREDIENTS	UNITE	QUANTITE	P.U HT	PRIX TOTAL HT
Morceaux de coq	kg	3 kg	5,50
Lardons fumés	kg	250 g	5,40
Champignons de Paris	kg	250 g	11,00
Oignons	kg	100 g	2,50
Carottes	kg	50 g	3,00
Bourgogne rouge	75 cl	1 litre	5,50
Cognac	75 cl	5 cl	35,00
Beurre	kg	30 g	8,60
Farine	kg	20 g	2,50
Gousse d'ail				0,05
Bouquet Garni				0,20
COUT TOTAL DES DENREES			
COUT POUR UNE PORTION			

DOCUMENT 2 : COUT DE PRODUCTION

A compléter, arrondir à 2 décimales :

COUT DE PRODUCTION COQ AU VIN				Nombre de portions : 10
Eléments	Prix unitaire	Unité	Qté utilisée	Montants
Coût matière total			
Main d'œuvre	1 heure
Energie	1 heure
Amortissements	1 heure
COUT DE PRODUCTION COQ AU VIN pour 10 portions			
COUT DE PRODUCTION COQ AU VIN pour 1 portion			

DOCUMENT 3 : COUT DE REVIENT

A compléter, arrondir à 2 décimales :

COUT DE REVIENT COQ AU VIN				Nombre de portions : 1
Eléments	Prix unitaire	Unité	Quantité utilisée	Montants
Coût de production unitaire	1 portion
Frais de distribution	1 portion
Frais généraux	1 portion
COUT DE REVIENT pour 1 portion			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : FICHE DE STOCK

Vous êtes actuellement en stage chez M. Leblond. Ce dernier vous demande de mettre à jour la fiche de stock pour la crème fraîche liquide U.H.T (brique d'un litre).

Travail à faire :

- **Mettre la fiche de stock à jour (Annexe 4) pour le mois de juin. M. Leblond utilise la méthode du Premier Entré, Premier Sorti (P.E.P.S).**
- **Répondre aux questions posées**

ANNEXE 1 : BONS D'ENTREES ET DE SORTIES

Stock au 1/06/12 : 3 briques à 3,10 €, l'unité.

Bon d'entrée n° 29

Date : 3/06/12
Désignation : crème fraîche U.H.T.
Quantité : 5
Montant : 15,55 €

Bon de sortie n°56

Date : 4/06/12
Désignation : crème fraîche U.H.T.
Quantité : 4

Bon d'entrée n° 35

Date : 6/06/12
Désignation : crème fraîche U.H.T.
Quantité : 8
Montant : 24,96 €

Bon de sortie n°59

Date : 7/06/12
Désignation : crème fraîche U.H.T.
Quantité : 5

Bon de sortie n°62

Date : 9/06/12
Désignation : crème fraîche U.H.T.
Quantité : 10

Bon d'entrée n° 42

Date : 8/06/12
Désignation : crème fraîche U.H.T.
Quantité : 7
Montant : 21,91 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 4

A compléter

FICHE DE STOCK

Produit :
Conditionnement :
Méthode : Premier Entré Premier Sorti (PEPS)

Date	Libellé	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Qté	P.U	Montant	Qté	P.U	Montant	Qté	P.U	Montant

3.1- Expliquer pourquoi M. Leblond a choisi cette méthode de gestion des stocks.

.....
.....

3.2- Citer une autre méthode de gestion des stocks.

.....
.....

3.3- Définir les termes suivants :

Stock minimum :

Stock d'alerte :