

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
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note :	

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 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
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 collège » est autorisé.

BARÈME	
1 ^{ère} partie : L'activité traiteur / 6 points
2 ^{ème} partie : La gestion de l'entreprise / 7 points
3 ^{ème} partie : L'activité commerciale / 7 points
Total/ 20 points

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 :	1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Le Traiteur Lorrain

Boulevard de la Jamagne

88400 GÉRARDMER

SARL au capital de 95 000 €



03.29.XX.XX.XX



06.15.XX.XX.XX

www.traiteurlorrain@orange.fr

Virtual Traiteur : personnes sourdes et malentendantes

traiteurlorrain@gmail.com

RCS Épinal B 456 387 411

Gérant : Didier GROSJEAN

Vous réalisez votre apprentissage dans l'entreprise « Le Traiteur Lorrain », située dans les Vosges à GÉRARDMER.

Le responsable, M. Didier GROSJEAN, emploie une personne malentendante.

Sensibilisé à ce type de handicap, M. GROSJEAN a mis en place depuis peu une activité de traiteur en ligne.

« Virtual Traiteur » est une application qui permet aux clients sourds et malentendants de définir une prestation grâce au catalogue en ligne, aux mails et à la messagerie instantanée.

Aujourd'hui, votre travail consiste à répondre aux demandes des clients de « Virtual Traiteur ».

	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 : 2/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : L'activité traiteur (6 points)

L'application « Virtual Traiteur » met en avant toutes les prestations de l'entreprise avec :

- Une illustration,
- Et une description précise.

Monsieur GROSJEAN souhaite s'assurer de votre connaissance des prestations proposées.

1.1. Compléter le tableau ci-dessous afin d'identifier la prestation et d'apporter une description succincte et précise de cette prestation.

Prestation	Description
	Prestation : Description :
	Prestation : Description :
	Prestation : Description :

1.2. Expliquer en quoi cette application facilite le quotidien des personnes sourdes et malentendantes. (2 éléments de réponse)

-
-

	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 : 3/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : La gestion de l'entreprise (7 points)

Un client vous adresse une commande avec comme plat principal le « **Cabillaud en croûte** ».

Afin de vérifier le prix de vente, Didier GROSJEAN, vous remet la fiche technique ci-dessous.

2.1. Compléter la fiche technique (**ANNEXE A**) afin de déterminer le coût d'une portion de « Cabillaud en croûte » (arrondir à deux décimales).

ANNEXE A : Fiche technique « Cabillaud en croûte »

Fiche technique				
Cabillaud en croûte			6 personnes	
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire €	Montant €
Cabillaud	Kg	1,600	16,00	
Chorizo	Kg	0,110	20,00	
Lard sec	Kg	0,150	6,48	
Beurre	Kg	0,100	6,89	
Crème	Kg	0,250	5,50	
Oignons gros	Kg	0,250	0,55	
Sel	Kg	0,500	11,66	
			Coût « matières » total	36,81
			Coût « matières » d'une portion	
			Coefficient de marge	2
			Prix de vente HT d'une portion	
			TVA 5,5 %	
			Prix de vente TTC d'une portion	

	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 : 4/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Déterminer la marge réalisée pour chaque portion vendue alors que le coût de revient d'une part est de 8,10 €. (Justifier les calculs)

-
-

2.3. Citer 2 éléments qui composent le coût de revient.

-
-

2.4. Énumérer 2 actions qui permettraient à l'entreprise d'améliorer ce résultat.
L'entreprise peut améliorer ce résultat en :

-
-

	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 : 5/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : L'activité commerciale (7 points)

Didier GROSJEAN constate que l'activité « *Virtual Traiteur* » mise en place dernièrement, n'est pas encore bien connue.

3.1. Afin de promouvoir cette application, Didier GROSJEAN, vous demande de réaliser un projet de flyers en utilisant l'**ANNEXE B**.

Ce flyer a pour objectif d'informer mais aussi de fidéliser la clientèle.

	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 : 6/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B : Projet de flyer

Le Traiteur Lorrain

Boulevard de la Jamagne - 88400 GÉRARDMER

03.29.XX.XX.XX - 06.15.XX.XX.XX
www.traiteurlorrain@orange.fr

3.2. Proposer 4 moyens de diffusion de ce flyer.

-
.....

	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 : 7/7