

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

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

MC EMPLOYÉ TRAITEUR

Épreuve ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

MC EMPLOYÉ TRAITEUR	Code : AP1806-MC5 ET ET3	Session 2018	SUJET
ET3 : Connaissance de l'entreprise traiteur	Durée : 1 h	Coefficient 3	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'obtenir votre diplôme et vous êtes embauché(e) dans l'entreprise de **Monsieur Dalby**.

La Table Gourmande Traiteur



Elsa et Paul Dalby

SARL au capital de 10 000 €

Avenue de Palavas

34 000 MONTPELLIER

Tél : 04.xx.xx.xx.xx

latablegourmande@jmdo.com

Effectif total : 7 salariés

RCS : Montpellier B 478 381 459

L'entreprise est ouverte tous les jours et propose des produits de qualité.

Dans la boutique, un large choix de plats cuisinés est proposé **selon les saisons** : assortiments de salades, de terrines, de tartes, de plats chauds mais aussi une grande variété de petits fours et verrines ainsi que de nombreux desserts.

Pour la partie organisation de réception, il vous propose sur réservation des prestations de qualité : **lunchs, cocktails, buffets froids et chauds** tout comme des **banquets**.

En cette période très chargée, **aujourd'hui (date de l'épreuve)**, il vous demande de l'assister dans la réalisation de quelques travaux de gestion.

BARÈME

Dossier 1 : La comparaison d'offres fournisseurs / 7 points
Dossier 2 : La gestion des stocks / 6 points
Dossier 3 : La fixation du prix de vente / 7 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : La comparaison d'offres fournisseurs

L'entreprise « **La Table Gourmande** » recherche des fournisseurs de café. Monsieur Dalby a adressé l'appel d'offre (**Document 1**) à cinq fournisseurs. **Trois** ont répondu et leurs propositions sont présentées en **document 2**.

Il vous transmet les réponses qu'il a reçues et vous charge de comparer les offres dans **l'annexe 1**.

1.1 Compléter le tableau de comparaison des offres (**Annexe 1**) en vous aidant des **documents 1 et 2**. La commande est passée le « date de l'épreuve ». (Arrondir à **deux** décimales)

1.2 Indiquer l'offre la plus avantageuse en tenant compte des situations ci-dessous. Justifier votre réponse.

- si l'entreprise est en **rupture de stock** :

.....
.....

- si l'entreprise a des **difficultés de trésorerie** :

.....
.....

1.3 Définir le terme "escompte".

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

Document 1 : appel d'offre

« **LA TABLE GOURMANDE** » le
13/05/2018

Nos réf. : appel d'offre n°352 « Nom des fournisseurs »

Madame, Monsieur,

Je suis actuellement à la recherche d'un fournisseur de café Arabica de qualité supérieure et d'origine "Colombie".
De ce fait, je vous prie de bien vouloir me faire parvenir, par retour du courrier, vos conditions de livraison et de prix pour la fourniture mensuelle de **60 kilogrammes de café**.

Veillez agréer Madame, Monsieur mes salutations distinguées.

Le gérant, M. Dalby

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Document 2 : les offres des fournisseurs

<p>Offre n°1 : SARL Le Languedocien Grossiste, Epicerie fine 11 plan de l'Ormeau 34190 GANGES</p>	<p>8,25 € le kg Réduction 10% si la commande est supérieure à 50 kg Livraison sous huit jours Franco de port Facturation 30 jours fin de mois par traite</p>
<p>Offre n°2 : SARL Constan 12 rue des Hibiscus 34431 SAINT JEAN DE VEDAS CEDEX</p>	<p>8,08 € le kg 14 kg facturés pour 15 vendus Paiement par chèque 40 jours ou comptant Livraison sous quinzaine Franco de port</p>
<p>Offre n°3 : SARL Mascaro 29 impasse Turandot 34070 MONTPELLIER</p>	<p>8,05 € le kg Remise de 2 % Paiement 30 jours par virement Livraison sous trois jours Frais de port : 6% si montant total est inférieur à 500 €</p>

Annexe 1 : Tableau de comparaison des offres

Nom du Fournisseur	Le Languedocien	Constan	Mascaro
Prix unitaire HT
Montant brut HT
Montant de la réduction
Montant net HT
Frais de port
Net à payer
Délai de livraison
Délai de paiement

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : La gestion des stocks

Monsieur Dalby accorde de l'importance à la valorisation des stocks. Il vous demande d'analyser la fiche de stock du mois d'avril pour les **sachets** de **poudre d'amande** (**Document 3**).

Document 3 : Fiche de stock (méthode CMUP)

Produit : Poudre d'amande					Stock minimum : 4					
Référence : AM2					Stock d'alerte : 8					
					Stock maximum : 30					
Date	Libellé	Entrées			Sorties			Stocks		
01/04	Stock initial							5	5,26	26,30
15/04	BE 10	10	5,34	53,40				15	5,31	79,70
20/04	BS 25				12	5,31	63,72	3		15,98
24/04	BE 32	20	5,18	103,60				23	5,20	119,58
27/04	BS 42				2	5,20	10,40	21		109,18
28/04	BS 62				14	5,20	72,80	7		36,38

2.1 Relever le stock initial en **quantité** et en **valeur** de sachet de poudre d'amande.

.....
.....

2.2 Indiquer l'**intérêt** pour une entreprise de tenir une fiche de stock. (2 réponses attendues)

.....
.....

2.3 Préciser l'utilité du stock **d'alerte**.

.....
.....

2.4 Justifier pourquoi le prix unitaire du stock **varie après** l'entrée du 15 avril.

.....
.....

2.5 Citer une autre méthode de valorisation des stocks.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 3 : La fixation du prix de vente

Monsieur Dalby veut développer sa gamme de tartes salées et veut proposer une nouvelle recette de tarte « Courgettes - chèvre ».

3.1 Calculer le **coût matière** et le prix de vente **TTC d'une portion** en complétant la fiche technique (**Annexe 2**). (Arrondir à **trois** décimales)

3.2 Calculer le ratio coût matière.

.....

3.3 Citer deux autres éléments de coût entrant dans le calcul du coût de revient.

.....

Annexe 2 : fiche technique

8 portions	TARTE "COURGETTE CHEVRE"		
	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
FARINE	0,375	0,62€/kg
BEURRE	0,200	6,98€/kg
OEUFS	4	1,86€ les 12
CREME	0,300	2,76€/litre
FROMAGE RAPE	0,150	7,56€/kg
LAIT	0,125	0,60€/litre
COURGETTES	0,800	1,92€/kg
ECHALOTES	0,150	3,55€/kg
AIL	0,060	5,50€/kg
BUCHE DE CHEVRE	0,250	8,60€/kg
Total			8,835
Assaisonnement 2%		
Coût matière total		
Coût matière unitaire		
Coefficient multiplicateur			3
Prix de vente HT d'une portion		
Prix de vente TTC d'une portion (TVA 5,5%)		