

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
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.

Mention Complémentaire **Employé Traiteur**

Épreuve ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

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

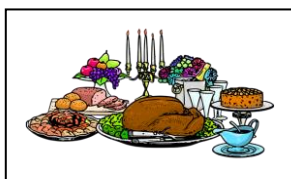
« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé ».

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

Session :	2022	Code :	2206 MC3 MC 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 :	1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation



Aux mille Saveurs

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

10 avenue Renaud

49300 CHOLET

☎ 02 36 XX XX XX - 📠 02 36 XX XX XX

✉ auxmillesaveurs@gmail.com

S.A.R.L au Capital de 12 000 €

RCS CHOLET B 234 678 987

Code APE : 4722Z

Gérante : Marie LABORDE

Vous préparez une MC « Employé traiteur » au sein de l'entreprise « *Aux mille Saveurs* ».

Marie LABORDE, votre employeur souhaite tester vos connaissances et vous remet les dossiers suivants.

	Session : 2022	Code : 2206 MC3 MC 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 : 2/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : L'activité traiteur

À partir de vos connaissances et de la fiche d'identité de l'entreprise présentée à la page précédente,

1.2. Relever le sigle correspondant à la forme juridique de l'entreprise « *Aux mille Saveurs* »

1.2. Citer deux autres formes de sociétés. (Sigle et signification)

-
-

1.3. Préciser deux intérêts à créer une entreprise à plusieurs.

-
-

1.4. Donner deux types d'apports effectués par les associés lors de la création de l'entreprise.

-
-

1.5. Décrire précisément l'activité de l'entreprise « *Aux mille Saveurs* ».

	Session : 2022	Code : 2206 MC3 MC 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 : 3/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : La gestion de l'entreprise

Marie LABORDE veut développer son activité.

Elle envisage de fabriquer des **terrines de foie de volaille**.

Ainsi, elle souhaite tester vos connaissances en gestion et vous demande de calculer la marge brute sur une terrine.

DOCUMENT 1 : Liste des Ingrédients

Liste des ingrédients pour la réalisation de 8 terrines de foie de volaille

- 1 000 g d'épaule de porc
- 500 g de foie de volaille
- 150 g d'oignons
- 5 échalotes
- 50 g de mie de pain
- 50 cl de vin
- 2 œufs
- Assaisonnement (thym, laurier, sel, poivre, persil)

2.1. À partir des informations fournies en **DOCUMENT 1** compléter le tableau fourni **ANNEXE A**, afin de déterminer le coût « matières » des 8 terrines.

ANNEXE A : Coût « matières »

Ingrédients (matières)	Unité	PU	Quantité	Montant
Assaisonnement	Lot	0,50	1	0,50
Echalotes	Unité	0,30	5	1,50
Epaule de porc	Kg	3,81	1	3,81
Foie de volaille	Kg	3,20
Œufs	Douzaine	1,80
Oignons	Kg	1,47
Pain de mie	Kg	4,00	0,05	0,20
Vin blanc	L	1,10
Coût total des matières				8,68

	Session : 2022	Code : 2206 MC3 MC 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 : 4/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Calculer le coût de production total pour les 8 terrines dans le tableau **ANNEXE B** en tenant compte des informations fournies en **DOCUMENT 2**.

DOCUMENT 2 : Autres coûts

Informations complémentaires concernant la fabrication et la vente des 8 terrines :

- Main d'œuvre : 30 minutes de travail à 12,20 € l'heure pour les 8 terrines
- Temps de cuisson : 2 h pour les 8 terrines (le coût de gaz pour 1 heure de cuisson est de 0,60 €)
- Frais de gestion : 0,27 € les 8 terrines
- Frais de vente : 0,09 € (PU HT d'une terrine en aluminium de 250 g)
- Prix de vente : 4,50 € HT (une terrine de 250 g)

ANNEXE B : Coût de production total

Libellés	Détail des calculs	Montant
Coût des matières	
Main d'œuvre
Cuisson (gaz)
Coût de production TOTAL		15,98

	Session : 2022	Code : 2206 MC3 MC 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 : 5/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Calculer le coût de revient des 8 terrines dans le document ci – dessous :

Libellés	Détail des calculs	Montant
Coût de production Total	
Frais de gestion	
Frais de vente
Coût de revient Total		
Coût de revient unitaire (arrondir à 2 décimales)

2.4. Calculer la marge sur une terrine dans le document suivant.

Libellés	Montant
Prix de vente HT
Coût de revient
Marge

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : L'activité commerciale

3.1. Proposer deux moyens de promouvoir cette terrine de volaille.

-
.....
-
.....

3.2. Expliquer pourquoi l'artisan doit animer son point de vente. (2 réponses exigées)

-
.....
-
.....

3.3. Indiquer deux avantages pour les grandes surfaces à mettre leurs produits en tête de gondole.

-
.....
-
.....

Votre employeur souhaite ouvrir un nouveau local pour son fils afin de fabriquer des produits issus de
l'Agriculture Biologique.

3.4. Citer deux moyens d'informer la clientèle sur place.

-
.....
-
.....

	Session : 2022	Code : 2206 MC3 MC 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 : 7/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5. Citer deux moyens de communication qu'il peut utiliser au niveau local.

-

-

3.6. Un cocktail sera offert à l'ouverture sur invitation. Énumérer quatre éléments indispensables qui doivent figurer sur l'invitation au cocktail.

-

-

-

-

	Session : 2022	Code : 2206 MC3 MC 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 : 8/8