

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	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	Note :	<input type="text"/>	

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 collègue » est autorisé.

BARÈME

Dossier 1 : L'activité traiteur / 6 points
Dossier 2 : La gestion de l'entreprise / 7 points
Dossier 3 : L'activité commerciale / 7 points

	Session juin 2024	AP2406-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 ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Le Rabouilleux traiteur
Monsieur Claude GUYONNET
Charcutier – Traiteur
36 700 Clion-sur-Indre

Tél. : 02.54.XX.XX.XX
Mail : lerabouilleuxdeclion@gmail.com

EURL – RCS Châteauroux B 999 999 999

Capital de 25 000 €

Monsieur GUYONNET, charcutier berrichon, est réputé depuis près de 30 ans pour être un traiteur qui met en valeur les produits du terroir. La clientèle n'hésite pas à faire 10 km pour savourer ses produits. En effet, il sélectionne ses fournisseurs en circuit court. Il souhaite développer la partie réception.

	Session juin	2024	AP2406-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 ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : L'activité traiteur (6 points)

Monsieur GUYONNET souhaite développer la partie réception mais aussi le « traiteur produits frais » avec la possibilité de livraison à domicile.

A partir de la description ci-dessous,

Les produits traiteurs produits frais s'intègrent parfaitement dans les nouvelles habitudes des Français qui prennent davantage de repas chez eux, sans avoir toujours du temps à consacrer à la cuisine ! » rappelle Pascal Bredeloux, président des Entreprises du Traiteur Frais (ETF).

Source : <https://www.agro-media.fr>

1.1 : Expliquer pourquoi le « traiteur produits frais » se développe. (2 arguments)

-
-

1.2 : Énumérer 3 actions à mener pour développer la fabrication et la vente de ces produits.

-
-
-

1.3 : Proposer 2 avantages à travailler avec des fournisseurs locaux.

-
-

	Session juin 2024	AP2406-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 ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : La gestion de l'entreprise (7 points)

Vous êtes en apprentissage MC « Employé traiteur » et à ce titre, Monsieur GUYONNET vous demande à l'aide des DOCUMENTS 1 et 2, de l'assister dans le calcul des coûts.

DOCUMENT 1

Ingrédients pour un pâté berrichon de 6 personnes		
Ingrédients	Quantité	Prix unitaire
Farine	500 gr	1€ le Kg
Sel fin	10 gr	0,80€ le Kg
Beurre doux	350 gr	1,90 € les 250 gr
Chair porc/veau	150 gr	15 € le kg
Œufs	3	1,74 € les 6
Persil, poivre, muscade		0,20 € l'ensemble

DOCUMENT 2

Coût de préparation	Quantité	Prix unitaire
Charge salariale	15 mn	22€/heure
Electricité (cuisson)	40 mn	0,40 €/heure
Autres charges fixes		0,20 €

2.1 Déterminer le coût de chaque ingrédient.

Matières premières	Calcul	Prix pour un pâté
Farine
Sel fin
Beurre doux
Chair porc/veau
Œufs
Persil, poivre, muscade		0,20
Coût total des matières premières		6,49

2.2 Déterminer le prix de vente HT d'une part de pâté berrichon en appliquant un coefficient de marge de 3,5.

.....

.....

.....

	Session juin 2024	AP2406-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 ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Évaluer chaque coût de production.

	Calculs	Coût
Main d'Œuvre
Electricité
Charges fixes		0,20
<i>Coût total de production</i>		5,97

2.4 Déterminer le coût de revient total d'un pâté berrichon 6 parts.

.....

.....

.....

	Session juin 2024	AP2406-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 ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 3 : L'activité commerciale (7 points)

Monsieur GUYONNET souhaite diversifier son offre commerciale. Il a réalisé une étude de marché.

Peu importe le type de projet que vous envisagez de lancer, l'étude de marché est là pour évaluer son potentiel commercial, et notamment de vérifier que le marché n'est pas d'ores et déjà saturé par les offres concurrentes et qu'il peut ainsi supporter l'arrivée d'un nouvel entrant.

Les objectifs d'une étude de marché pour un traiteur sont notamment :

- d'identifier quels segments de clientèle sont mal desservis par les concurrents et ainsi d'identifier un concept répondant à une demande réelle.
- de repérer une zone d'implantation attractive pour votre commerce de bouche, en fonction de la clientèle ciblée et de la concurrence déjà présente
- de réunir les informations nécessaires à l'évaluation du chiffre d'affaires de votre entreprise

En vous lançant dans la réalisation de votre étude de marché, gardez ce chiffre en tête : une entreprise sur deux ne passe pas le cap des 5 ans. Ce travail en amont du lancement est donc indispensable afin de vous poser les bonnes questions, et ainsi de minimiser les risques.

Source : <https://www.thebusinessplanshop.com/fr/blog/etude-de-marche-traiteur>

À partir du document ci-dessus et de vos connaissances :

3.1 : Indiquer 3 objectifs attendus de cette étude de marché par Monsieur GUYONNET.

-
-
-

3.2 : Identifier trois concurrents de Monsieur GUYONNET.

-
-
-

3.3 : Monsieur GUYONNET envisage de créer un site internet. Citer 3 avantages à recourir à un tel outil.

-
-
-

	Session juin 2024	AP2406-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 ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4 : Citer 3 actions qui vont permettre la promotion de l'activité « Traiteur produits frais ».

-
-
-

3.5 : Monsieur GUYONNET ne manque pas d'idées pour promouvoir cette région rurale. Par exemple, mettre en place un service de repas à domicile. Indiquer deux éléments à prendre en compte dans le coût de revient d'un tel service.

-
-

	Session juin 2024	AP2406-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