

Certificat de spécialisation **Employé Traiteur**

Épreuve ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur

CORRIGÉ

MISE EN SITUATION

Organisateur de réceptions depuis 1984

« **SUR LE POUCE** » met son expérience et son savoir-faire en matière de réception à votre service afin de faire de votre événement une parfaite réussite grâce à une conception sur mesure et un suivi personnalisé.

Sur le pouce

Organisateur de réceptions depuis 1984
2 pl. de l'université, 37000 TOURS
RCS Tours B 245 288 546
SARL au capital de 64 000 €
Tel. 02 xx xx xx xx
Mail : contact@surlepouce .fr
Gérant : Serge Freton - 8 salariés

Vous venez d'être embauché(e) dans l'entreprise de Monsieur Freton après avoir obtenu votre Certificat de Spécialisation.

L'activité de cette entreprise est répartie en deux secteurs d'activité :

- o La vente en boutique située place de l'université à Tours;
- o Les prestations de réception pour les entreprises et les collectivités locales.

M. Freton a maintenu son activité de « click and collect ».

Dossier 1 : L'activité traiteur	/ 6 points
Dossier 2 : La gestion de l'entreprise	/ 7 points
Dossier 3 : l'activité commerciale	/ 7 points
TOTAL	/ 20 points

	Session juin	2025	25-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient 3 Page : 1/8

Votre employeur vous fournit l'extrait d'un article sur Internet qu'il vous demande d'étudier **DOCUMENT 1**.

DOCUMENT 1 Les traiteurs prennent le virage de la foodtech en cette fin d'année

Communiqué de presse - Publié le jeudi 7 décembre 2023, mis à jour le lundi 11 décembre 2023

Avec l'arrivée de Noël, les traiteurs doivent faire face à de nombreux défis. Les acteurs de la foodtech ont fait évoluer les modes de consommation, notamment avec les commandes en ligne et la grande variété d'offres de dernière minute. Il devient alors vital pour chacun de se digitaliser pour réduire ses coûts, s'adapter aux nouvelles attentes des clients et faire face à une concurrence féroce.

Une transition numérique indispensable pour les traiteurs

Alors que la crise sanitaire et les grèves de 2023 ont multiplié les annulations d'événements et affaibli le secteur, il est impératif pour les traiteurs de réussir la période de Noël pour rebondir. Cependant, cette réussite n'est pas envisageable sans la numérisation de leurs services. L'essor rapide des plateformes de livraison a redéfini les attentes des clients et la manière dont les services sont fournis. Parallèlement, l'inflation alimentaire exerce une pression croissante sur les marges bénéficiaires. Dans ce contexte, une présence en ligne robuste émerge comme un facteur clé de succès. [...]

La solution de la startup française MyCater pour digitaliser les traiteurs

Avec la démocratisation du télétravail, les équipes ont besoin plus que jamais de se rassembler de façon occasionnelle pour créer de la cohésion d'équipe et renforcer la culture d'entreprise. Cette tendance a entraîné une augmentation notable de la demande en services de traiteur auprès des entreprises. C'est dans ce contexte que MyCater a émergé.

La startup française MyCater s'est donnée pour mission de booster la visibilité des traiteurs. La plateforme met en relation des traiteurs et des entreprises, en leur proposant une expérience adaptée (devis et commande en ligne, facilité de paiement, comptabilité simplifiée...). Plus qu'une simple vitrine e-commerce, elle offre un service client qualifié permettant la fidélisation des entreprises.

La startup met en avant des traiteurs éco-responsables qui proposent du zéro déchet. *“Nos repas sont livrés dans des coffrets en pin français, avec de la porcelaine et des couverts en inox qui sont récupérés après chaque prestation pour être réutilisés”*, explique Fing'r, un traiteur de la plateforme. [...]

Une organisation digitalisée des fêtes d'entreprise de fin d'année

La plateforme permet aux clients de comparer les différentes offres, de vérifier la disponibilité et de télécharger un devis chez n'importe quel prestataire en quelques clics. Le site permet de découvrir une multitude de traiteurs avec leurs produits proposés en un coup d'œil. Il facilite également les demandes de devis en temps réel.

	Session juin	2025	25-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient 3 Page : 2/8

1.1 Citer deux avantages pour un traiteur d'être présent sur le web. **(0,5 x 2 = 1 point)**

- **Augmenter sa notoriété et sa visibilité numérique**
- **Réduction des coûts**
- **Faire face à la concurrence**

Accepter toutes réponses cohérentes

1.2 Citer quatre services proposés par la startup française MyCater. **(0,5 x 4 = 2 points)**

- **Mise en relation des traiteurs et des entreprises**
- **Visibilité des traiteurs**
- **Service client**
- **Fidélisation des entreprises**

Accepter toutes réponses cohérentes

1.3 Donner deux avantages de cette plateforme pour les clients. **(2 points)**

- **Réalisation de devis en ligne**
- **Vérifier la visibilité des produits**
- **Comparer les offres.**

Accepter toutes réponses cohérentes

1.4 Indiquer une action éco-responsable proposée par la startup. **(1 point)**

La startup propose des emballages éco-responsables et le zéro déchet.

	Session juin	2025	25-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient	3
		Page :	3/8

Dossier 2 : La gestion de l'entreprise

(7 points)

Monsieur Freton souhaite ajouter un nouveau produit à la carte de sa boutique : le burger poulet sauce miel-moutarde. Aussi, il vous demande de calculer son coût de revient et les bénéfices qu'il peut réaliser.

Travail à faire :

2.1 – Calculer le coût matière d'un burger en complétant la fiche technique en annexe A (conserver 3 chiffres après la virgule).

2.2 – Calculer le coût de la main d'œuvre pour la réalisation d'un burger en complétant le tableau en annexe B.

2.3 – Calculer le coût de revient d'un burger en complétant le tableau en annexe C (arrondir les différents coûts et charges à 2 chiffres après la virgule selon la règle de l'arrondi).

Monsieur Freton, après avoir étudié les prix pratiqués par la concurrence, souhaite afficher son nouveau burger au prix de 8,50 € TTC (TVA à 5,5%).

2.4 – Calculer le prix HT du burger (arrondir à 2 chiffres après la virgule selon la règle de l'arrondi).

$$8.50 / 1.055 = 8.06 \text{ € (0.5 pt)}$$

2.5 – Calculer la marge brute réalisée pour 1 burger.

$$8.06 - 4.20 = 3.86 \text{ € (0.5 pt)}$$

	Session juin	2025	25-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient	3
		Page :	4/8

ANNEXE A : COÛT MATIÈRE (12 x 0.25 = 3 pts)

Burger poulet sauce miel-moutarde (4 personnes)				
Denrées			Valorisation	
Nature	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Prix total HT
Pain burger	kg	4 pains (350 g)	3,98 €	1,393
Cheddar râpé	kg	100 g	14,65 €	1,465
Pousses d'épinard	kg	60 g	13,10 €	0,786
Œuf	pièce	1	0,30 €	0,300
Miel	kg	20 g	11,60 €	0,232
Farine de blé	kg	60 g	0,80 €	0,048
Chapelure panko	kg	80 g	8,60 €	0,688
Moutarde	kg	80 g	2,30 €	0,184
Curry	kg	4 g	41,00 €	0,164
Filet de poulet	kg	2 filets (290 g)	14,80 €	4,292
Huile, sel, poivre				0,10
			Coût matière total	9,652
			Coût matière d'un burger	2,413

ANNEXE B : COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE (4 x 0.25 = 1 pt)

Temps de préparation pour 4 burgers : 20 minutes.

Informations complémentaires : le coût horaire, charges patronales comprises, est estimé à 17,20 €.

Intitulé	Calcul	Montant
Coût main d'œuvre pour 4 burgers	$17,20 \times 20 / 60$	5,73
Coût main d'œuvre pour 1 burger	$5,73 / 4$	1,43

ANNEXE C : COÛT DE REVIENT (8 x 0.25 = 2 pts)

Précisions :

- les boîtes de burger sont commandées par carton de 50 au prix de 14,00 € HT.
- les charges indirectes pour la réalisation de 4 burgers sont estimées à 1,80 €.

	Calcul	Montant
Coût matière pour 1 burger		2,41
Coût main d'œuvre pour 1 burger		1,43
Coût emballage pour 1 burger	$14,00 / 50$	0,28
Charges indirectes pour 1 burger	$1,80 / 4$	0,45
Coût de revient unitaire	$2,41 + 1,43 + 0,28 + 0,45$	4,57

Dossier 3 : L'activité commerciale

(7 points)

Monsieur FRETON vous confie la commande des 800 pailles biodégradables auprès du fournisseur que vous avez sélectionné « Eco Table ».

Vous trouverez les renseignements concernant ce fournisseur en **DOCUMENT 2**.

DOCUMENT 2

Coordonnées du fournisseur sélectionné

L'ECO TABLE : ZI de Labruquère 33000 BORDEAUX 05 59 XX XX XX

L'ECO TABLE



Pailles en tige de blé

9,95 HT € les **100** pailles
Références : TB20A

Conditions de vente :

- **5%** pour les nouveaux clients.
Franco de port dès 69 € d'achat.
Délai de livraison : 3 semaines.
Païement à la livraison.

	Session juin	2025	25-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient	3
		Page :	7/8

3.1 – Compléter le bon de commande n°789 à la date d'examen.

ANNEXE D :

<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> Sur le Pouce 2 place de l'université 37000 TOURS </div>	<div style="text-align: right;"> Bon de commande n° 789 (0,5 point) À Tours, Le date de l'examen (0,5 point) </div>				
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> ECO TABLE 1 pt ZI de Labruquère 33 000 BORDEAUX </div>					
Mode de règlement : A la livraison (0,5 point)	Conditions de vente : Remise de 5 % pour les nouveaux clients (0,5 point) Franco de port dès 69 € d'achat (0,5 point)				
Date de livraison : (1 point) Date de l'examen + 3 semaines					
Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire Hors Taxe en €	Montant Hors Taxe en €
TB20A (0,5 point)	Pailles en tiges de blé (0,5 point)	100 (0,5 point)	8 (0,5 point)	9,95 (0,5 point)	79,60 (0,5 point)
Signature : <i>Monsieur FRETON</i>					