

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	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px;"></div>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	Note :	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px;"></div>	

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

Certificat de spécialisation

Employé Traiteur

Épreuve ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
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.

Thèmes	Barème	Points
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 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 1 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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](mailto: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 ».

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 2 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : L'activité traiteur (6 points)

Votre employeur vous fournit un 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

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. [...]

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3
			Page : 3 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

Source : Communiqué de presse - Publié le lundi 11 décembre 2023 sur le site de Mediaconnect

1.1 Citer deux avantages pour un traiteur d'être présent sur le web.

-
-

1.2 Citer quatre services proposés par la startup française MyCater.

-
-
-
-

1.3 Donner deux avantages de cette plateforme pour les clients.

-
-

1.4 Indiquer une action éco-responsable proposée par la startup.

.....

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 4 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

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

ANNEXE A : COÛT MATIÈRE

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 €
Cheddar râpé	kg	100 g	14,65 €
Pousses d'épinard	kg	60 g	13,10 €
Œuf	pièce	1	0,30 €
Miel	kg	20 g	11,60 €
Farine de blé	kg	60 g	0,80 €
Chapelure panko	kg	80 g	8,60 €
Moutarde	kg	80 g	2,30 €
Curry	kg	4 g	41,00 €
Filet de poulet	kg	2 filets (290 g)	14,80 €
Huile, sel, poivre				0,10
			Coût matière total
			Coût matière d'un burger

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur	
Type :	SUJET	Durée : 1 h Coefficient : 3 Page : 5 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

ANNEXE B : COÛT DE LA MAIN D'ŒUVRE

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
Coût main d'œuvre pour 1 burger

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 6 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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).

ANNEXE C : COÛT DE REVIENT

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	
Coût main d'œuvre pour 1 burger	
Coût emballage pour 1 burger
Charges indirectes pour 1 burger
Coût de revient unitaire

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).

.....

2.5 – Calculer la marge brute réalisée pour 1 burger.

.....

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 7 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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.
Paiement à la livraison.

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 8 / 9

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

ANNEXE D

Sur le Pouce 2 place de l'université 37000 TOURS		Bon de commande n° À , Le			
Mode de règlement :			Conditions de vente :		
Date de livraison :					
Référence	Désignation	Unité	Quantité	Prix Unitaire Hors Taxe	Montant Hors Taxe
Signature : <i>Monsieur FRETON</i>					

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET3-PO1		
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	ET 3 – Connaissance de l'entreprise traiteur			
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 9 / 9