

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	
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	Note :		

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

Corrigé

Ce corrigé comporte 7 pages numérotées de 1 à 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 collège » est autorisé.

BARÈME

BARÈME	
Dossier 1 : L'activité traiteur	/5 points
Dossier 2 : La gestion de l'entreprise	/9 points
Dossier 3 : L'activité commerciale	/6 points

Session 2026	26-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR
Intitulé de l'épreuve :	ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur
Type : CORRIGE	Durée : 1 h Coefficient : 3 Page : 1 / 7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

À la suite de l'obtention de votre Certificat de Spécialisation Employé Traiteur, vous êtes recruté(e) au sein de l'entreprise de Mme et M. Martinet. Leur point de vente se situe à Talence, ville étudiante dans la périphérie de Bordeaux (Gironde).

Les Saveurs de l'Ouest
Traiteur
Mme et M. Martinet
4 rue de la Gare
33400 Talence
Tél : 05- XX-XX-XX-XX
Cuisine faite maison avec des produits
locaux

Depuis quelques mois vos employeurs ont acquis le local mitoyen à la boutique et ont entrepris des travaux afin de créer un espace restauration sur place. La salle permettra d'accueillir une trentaine de personnes de 12 h à 14 h.

Session 2026		26-CS3-ET-ET3-PO1C	
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur			
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	3
		Page :	2/7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 1 : L'ACTIVITÉ TRAITEUR

/5 points

M. Martinet souhaite profiter de vos connaissances afin de rendre son projet cohérent avec les demandes de la clientèle.

1.1- Citer deux types de clients potentiels de l'espace de restauration sur place.

Toutes réponses cohérentes et justifiées seront acceptées. **0.5 par réponse : /1 point**

Les étudiants des universités voisines, les enseignants ou personnels des établissements scolaires.

Les habitués vivants sur le secteur géographique sensibles à la qualité des produits.....

1.2- Nommer deux concurrents à ce nouveau service de restauration sur place, proposé par Mme et M. Martinet.

0.5 par réponse : /1 point

Les fast-foods, les restaurants, les boulangeries proposant du snacking, grande distribution

1.3- Citer 3 produits ou services que vous pourriez proposer en justifiant votre réponse.

0.5 * 6 : /3 points

Produits ou services	Justifications
- Plats chauds	Produits déjà proposés en boutique ne nécessitant qu'une remise en température
- Formules entrée plat ou plat dessert	Permet d'augmenter le ticket donc le chiffre d'affaires
- Toute autre réponse cohérente et justifiée sera acceptée	

Session 2026	26-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR
Intitulé de l'épreuve :	ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur
Type : CORRIGE	Durée : 1 h
Coefficient : 3	Page : 3/7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : LA GESTION DE L'ENTREPRISE

/9 points

Mme Martinet est vigilante sur la rentabilité de son entreprise et veille au bon fonctionnement de son activité. Elle vous sollicite pour calculer les prix de vente des produits présentés au sein de l'espace de restauration sur place.

Dans un premier temps elle souhaite être aux normes concernant la TVA.

2.1- Citer les 3 principaux taux de TVA applicables en France et mentionner les produits ou services concernés par chacun. Cocher dans la dernière colonne, la TVA à appliquer sur le prix des repas pris sur place.

0.5 * 6 : 3 points Choix 0.5 point : /3.5 points

Taux	Produits ou services concernés	Choix
5,5 %	produits alimentaires à emporter	
10 %	produits alimentaires pris sur place	X
20 %	produits non alimentaires et alcools	

Afin de capter des clients plus jeunes, vos employeurs se lancent dans la production de Kebab avec des produits faits maison et locaux hormis le pain pita qui sera réalisé par la boulangerie artisanale voisine.

Mme Martinet souhaite calculer le coût des marchandises et ainsi élaborer le prix de vente du Kebab.

Tous vos résultats seront à arrondir aux centimes près.

Session 2026	26-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR
Intitulé de l'épreuve :	ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur
Type :	CORRIGE
Durée :	1 h
Coefficient :	3
Page :	4/7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2 Compléter l'annexe 1.

Annexe 1 : Coût des marchandises pour la production de 6 kebabs

0.25 point par résultat : /2.5 points

Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HT en €	Montant total HT en €
Pain pita	Pièce	6	0,40	2,40
Epaule d'agneau	Kg	0,600	19,00	11,40
Yaourt nature	Pièce	2	0,10	0,20
Oignons	Pièce	3	0,20	0,60
Ail gousse	Pièce	2	0,30	0,60
Poivrons rouges	Pièce	2	1,00	2,00
Concombre	Pièce	0,5	1,30	0,65
Salade verte	Kg	0,100	4,50	0,45
Coulis de tomates	L	0,050	13,00	0,65
Epices				0,10
Coût de marchandises				19,05

2.3 Sachant que Mme Martinet applique un coefficient multiplicateur de 3, calculer le prix de vente TTC de 6 kebabs, puis d'un kebab.

0,5 point par résultat : /1 point

* 6 kebabs : **PV TTC = 19,05 x 3 = 57,15 €**

* 1 kebab : **PV TTC = 57,15 / 6 = 9,53 €**

2.4 Calculer le PV HT d'un kebab :

0,5 point par résultat : /1 point

- consommé sur place : **PV HT : 9,53 / 1,10 = 8,66 €**

- à emporter : **PV HT : 9,53 / 1,055 = 9,03 €**

Session 2026		26-CS3-ET-ET3-PO1C					
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR							
Intitulé de l'épreuve : ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur							
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	5/7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

L'utilisation du coefficient multiplicateur facilite le calcul des prix de vente pour le commerçant.

2.5 Nommer deux exemples de charges incluses dans ce coefficient permettant de passer du coût marchandises au PV TTC.

0,5 point par réponse : /1 point

Le loyer, les emprunts, les énergies, les salaires Toutes réponses cohérentes seront acceptées.

Dossier 3 : L'ACTIVITE COMMERCIALE

/6 points

Depuis quelques semaines votre espace restauration sur place est ouvert et c'est un réel succès. Cependant une demande de votre clientèle devient récurrente : proposer un brunch le dimanche matin sur vos heures d'ouverture.

Cette idée intéresse vos employeurs et ils décident de se lancer. Ils vous sollicitent pour les aider à l'élaboration de publicité.

3.1- Nommer 3 supports de communication pour la promotion de ce nouveau service « brunch ». Justifier vos propositions.

0,25 point par réponse : /1,5 points

Propositions	Justifications
- Toutes réponses cohérentes et justifiées seront acceptées (presse, radio locale, réseaux sociaux, flyer...)	
-	
-	

Session 2026	26-CS3-ET-ET3-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR
Intitulé de l'épreuve :	ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur
Type :	CORRIGE
Durée :	1 h
Coefficient :	3
Page :	6/7

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Mme Martinet souhaite réaliser un post sur les réseaux sociaux pour la promotion de ce brunch. Elle vous demande de l'aide. La formule complète sera proposée au prix de 20 € par personne.

3.2 Réaliser ce post en mentionnant votre partenariat avec la boulangerie voisine pour le pain et les viennoiseries.

Réponse évaluée sur 4,5 points :

Nom et adresse de l'entreprise	/1 point
Désignation et prix du service	/1 point
Slogan	/1 point
Partenariat avec boulangerie	/0,5 point
Soin	/0,5 point
Orthographe	/0,5 point

Session 2026			26-CS3-ET-ET3-PO1C				
Examen et Spécialité : CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR							
Intitulé de l'épreuve : ET3 – Connaissance de l'entreprise traiteur							
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h	Coefficient :	3	Page :	7/7