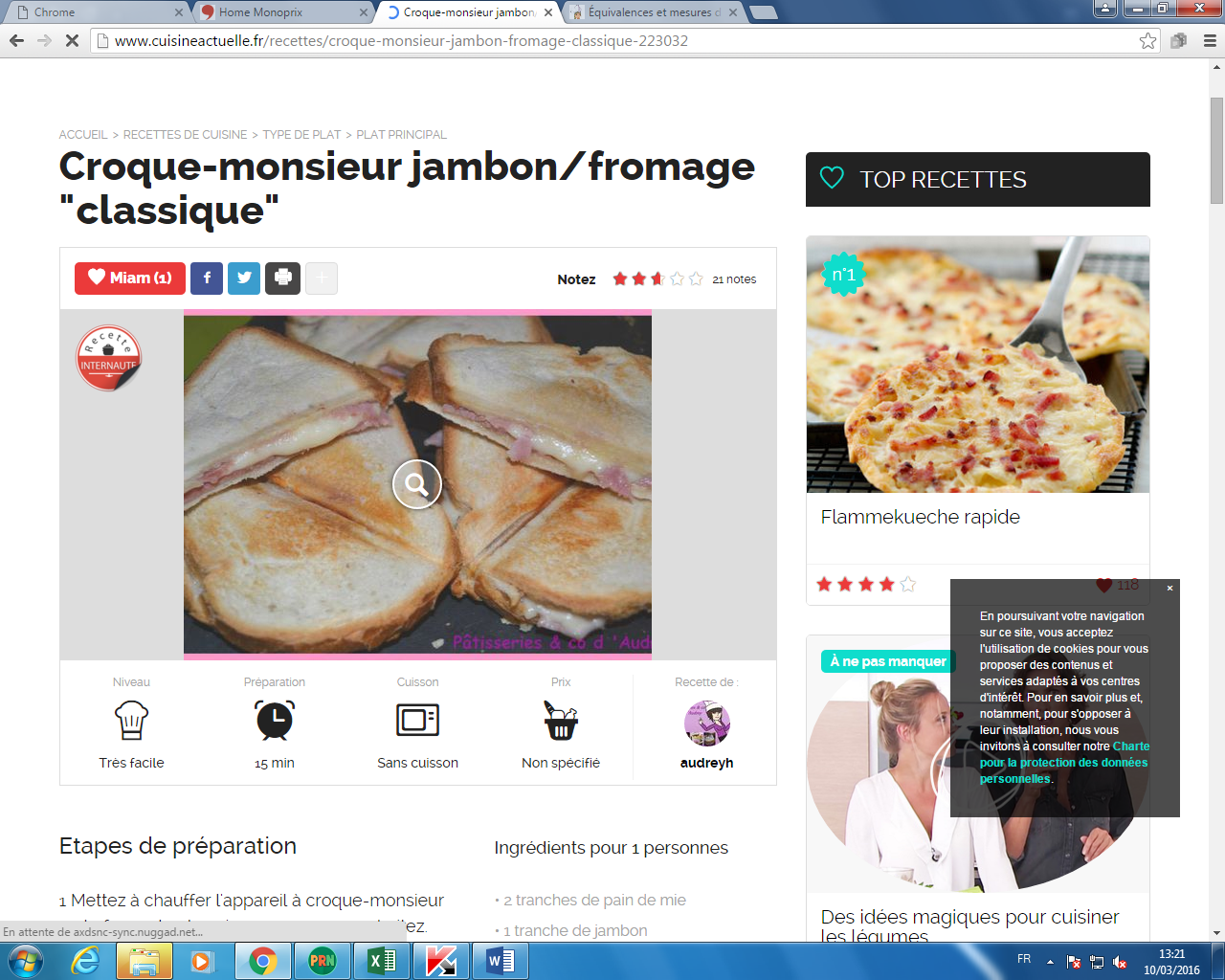
**Séquence 1 - Opération croque**

**Mise en situation professionnelle :**

Vous êtes actuellement en seconde professionnelle Métiers de la Relation Clients (MRC) au lycée Boucher de Perthes d’Abbeville (80100). Vous effectuez votre première PFMP au sein de l’association AAAAE Nouvion handball. L’association organise un tournoi sportif et souhaite proposer aux participants des croque-monsieur pour le midi. Votre tuteur vous charge de commander les ingrédients pour réaliser 100 croque-monsieur. Il vous met la recette (**Document N°1**) afin que vous puissiez commander les bonnes quantités.

Document N°1 : recette d’un croque-monsieur.



Ingrédients pour 1 croque

• 2 tranches de pain de mie  
• 1/2 tranche de jambon  
• 1 toastinnette de fromage spécial croque-monsieur  
• du beurre (environ 20g)

Travail à réaliser :

1. Rendez-vous sur les sites E-commerce d’HyperU d’Abbeville et d’Intermarché Abbeville ([www.coursesu.com/drive-hyperu-abbeville](http://www.coursesu.com/drive-hyperu-abbeville) et [www.intermarche.com/accueil](http://www.intermarche.com/accueil) ) puis **comparer** les offres et les prix.
2. **Compléter** le tableau Excel (**Annexe N°1**).

**Comparer** les offres/prix puis **indiquer** le nom du produit (nom complet), le prix unitaire, la quantité dont vous aurez besoin et le montant total par référence.

1. **Calculer** le coût de la commande pour le magasin Hyper U et Intermarché.
2. Le commerçant dont le coût de la commande est le plus élevé accepte de vous faire une réduction de 5% sur le prix à payer.

**Calculer** le nouveau prix à payer en tenant compte de la réduction.

1. **Calculer** le prix de revient d’un croque-monsieur pour chacun des magasins (**Annexe N°2**)
2. **Sélectionner** le fournisseur le moins cher et **déterminer** le prix de vente d’un croque-monsieur en sachant que vous souhaitez réaliser une marge unitaire de 100%.