

CONSIGNES AU CANDIDAT

L'épreuve comporte trois phases et a pour but d'évaluer votre aptitude en :

- ORGANISATION
- PRODUCTION
- PRESENTATION ET DISTRIBUTION

La durée globale de l'épreuve est de 5 heures.

L'évaluation se fera :

❶ En phase d'organisation sur :

- La rédaction de la fiche technique.
- Les denrées et leurs quantités commandées. 20 points
- Le coût des matières premières.
- La fiche conseil.

❷ En phase de production sur :

- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- La maîtrise des techniques. 120 points
- La qualité de la présentation et de la créativité.

❸ En phase de distribution sur :

- La qualité et l'organisation de la présentation. 60 points
- La dégustation - appréciation.

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code 026VV02		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 5 H	Coefficient 10	N° de page / total 1/6

L'épreuve comprend trois phases :

1^{ère} phase : ORGANISATION

A partir des denrées mises à votre disposition (annexe A – page 3/6) vous devez :

a- Concevoir pour 4 personnes :

- Un plat chaud à base de cuisses de volaille

Vous devez impérativement utiliser les techniques suivantes :

- ↻ Préparer une duxelles
- ↻ Farcir les cuisses
- ↻ Cuire le ragoût à blanc
- ↻ Tourner 2 légumes
- ↻ Préparer un riz « créole ».

b- Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant le document fourni en annexe B – page 4/6

Vous préciserez :

- ↻ Le titre de votre plat.
- ↻ Les étapes principales de la réalisation du travail en citant les techniques de fabrication utilisées (dans la colonne progression et techniques).
- ↻ La nature et la quantité de produits nécessaires.
- ↻ Le coût, hors taxe, de ce plat.

c- Remplir une fiche conseil (annexe C – page 5/6) concernant le plat que vous avez conçu.

2^{ème} phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- 1- La fiche technique du plat que vous avez conçu.
- 2- La fiche technique fournie (annexe D – page 6/6).

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Sur une table nappée, dressez pour 4 personnes à l'heure indiquée par le jury :

- Le mets chaud n°1 sur quatre assiettes.
- le mets n°2 sur plat et la sauce en saucière. Présenter 4 tranches sur 4 assiettes décorées.

Le nettoyage des locaux est inclus dans la durée de l'épreuve.

MC EMPLOYE TRAITEUR	026VV02
EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	2/6

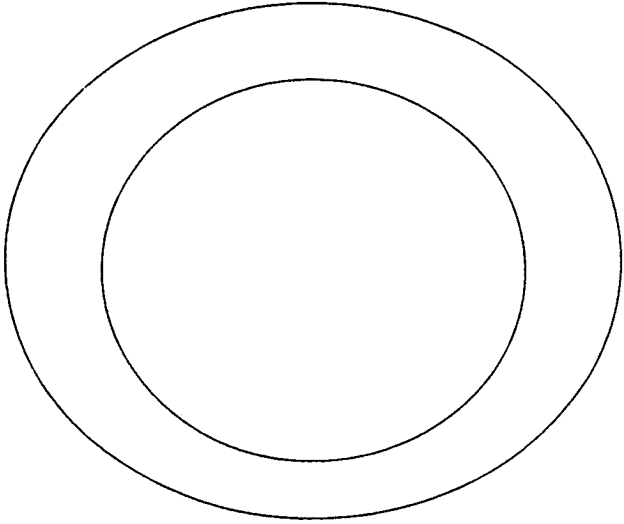
Annexe A

Liste des produits mis à la disposition du candidat

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>Volaille :</u>			
Cuisses de poulet 4 x 0,150	Kg	≅ 0,600	1,98
Crêpine	Pièce	1	0,15
<u>Crémerie :</u>			
Beurre	Kg	0,250	2,39
Crème fraîche	L	0,200	2,88
<u>Légumerie, fruits :</u>			
Carotte	Kg	0,500	0,56
Oignon	Kg	0,100	0,43
Persil	Kg	0,010	1,60
Poireau	Kg	0,040	0,91
Champignons de Paris	Kg	0,200	2,82
Courgettes	Kg	0,500	1,30
Echalote	Kg	0,030	1,14
Ail	kg	0,010	1,60
<u>Divers :</u>			
Fond blanc déshydraté	Kg	0,030	19,67
<u>Economat :</u>			
Farine	Kg	0,030	0,70
Sucre semoule	Kg	0,050	0,95
Vinaigre	L	0,020	0,27
Sel fin	Kg	Q.S.	
Gros sel	Kg	Q.S.	
Poivre blanc	Kg	Q.S.	
Riz long	kg	0,200	0,69
<u>Cave :</u>			
Vin blanc sec	L	0,100	1,45
Calvados	L	0,030	16,39
<u>Aromates :</u>			
Thym, laurier		Q.S.	

Annexe C

FICHE CONSEIL CLIENT	Candidat N°
-----------------------------	--------------------

Nom du produit	
Méthodes possibles de remise en température	
Dressage conseillé	
Proposer deux vins d'accompagnement	

Annexe D

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION						
Titre	Terrine de poisson trois couleurs					
Progression et techniques	Denrées	U	Base	Sauce verte	Finition	
Eplucher et cuire les épinards à l'anglaise.	Chair de merlan	Kg	0,400			
	Crème U.H.T.	L	0,400			
Refroidir le robot.	Œuf	Pièce	2	1		
	Sel		QS			
Hacher la chair de merlan avec le sel, le poivre puis l'œuf, la crème.	Poivre		QS			
	Safran		QS			
Diviser la mousse en trois parties égales.	Epinards frais	Kg	0,100			
	Noilly Prat	QS	QS			
Mélanger un tiers avec du safran et du cognac.	Cognac	Kg	PM			
	Beurre	Kg	0,020			
Mélanger le deuxième tiers avec les épinards refroidis et hachés en purée et le Noilly.	Poivron rouge	Kg	0,050			
	Huile	L		0,250		
Aromatiser le 3 ^{ème} tiers avec du Noilly et une brunoise de poivron rouge.	Moutarde	Kg		0,020		
	Vinaigre			QS		
	Cerfeuil			QS		
Mouler dans une terrine beurrée en plaçant la mousse verte au centre de la terrine.	Estragon			QS		
	Tomate garniture	Kg			0,200	
Cuire au four.	Ciboulette				QS	
	Olive noire	Pièce			4	
Refroidir rapidement.						
Préparer la sauce verte et dresser en saucière.	Gelée claire en poudre	kg			0,100	
Présenter 4 tranches sur assiettes décorées et le reste de la terrine sur un plat décoré						