

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	
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
SUJET		5 H	10	1/6

L'épreuve comprend trois phases :

1^{ère} phase : ORGANISATION

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

a- Concevoir pour 4 personnes : Râbles de lapin farci

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- Parer (préservé les foies du lapin)
- Réaliser une farce
- Réaliser une farce à gratin
- Braisé à blanc
- Réaliser une sauce au Reasling
- Tourner, glacer les légumes à blanc, cuire les champignons à blanc
- Dresser sur plat

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

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) 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 (plat créativité).
- 2- La fiche technique fournie (annexe D – page 6) (plat imposé).

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Vous présentez les deux plats préparés sur un mini-buffet en utilisant les éléments mis à votre disposition

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	2/6

Annexe A

Liste des produits mis à la disposition du candidat

PRODUITS	U.	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
Râbles de lapin avec foies	Pièce	2	5,02
Crêpines	Kg.	0,130	1,52
Chair à saucisses	Kg.	0,250	4,11
Foies de volaille	Kg.	0,080	1,52
Echalotes	Kg.	0,020	0,59
Carottes	Kg.	0,500	0,26
Oignons	Kg.	0,100	0,23
BG		1	
Fond blanc (fourni par le centre d'examen)	L	1	1,67
Riesling	L	0,100	0,78
Beurre	Kg.	0,050	2,23
Sel fin et poivre blanc	PM		
Poireaux	Kg.	0,200	0,65
Persil	Botte	¼	0,80
Courgettes	Kg.	0,300	1,13
Navet	Botte	1	1,20
Champignons	Kg.	0,200	

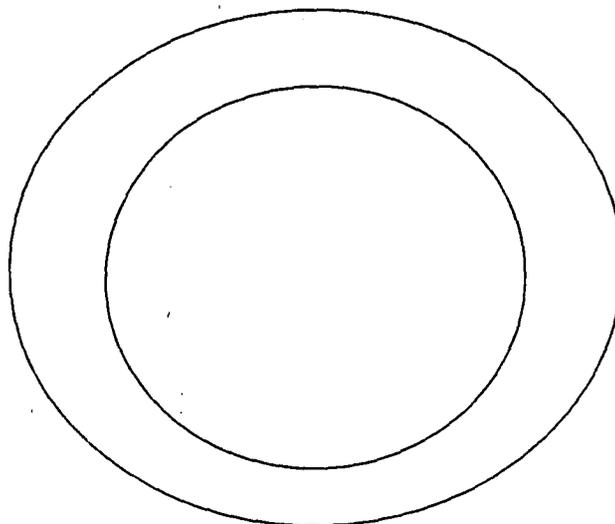
FICHE CONSEIL CLIENT

Candidat N°

Nom du produit

**Méthodes possibles
de remise en
température**

Dressage conseillé



**Proposer deux vins
d'accompagnement**

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (Plat imposé)

Titre Bavarois aux fraises			
Progression et techniques	Denrées	U	Quantités
<p>1) Préparer le sirop collé : Mettre les 10 gr de gélatine à tremper dans l'eau froide. Réunir dans une casserole, 100 gr de sucre et 0.75 dl d'eau froide. Porter rapidement à ébullition, bouillir 30 sec., retirer. Adjoindre les feuilles de gélatine, dissoudre, refroidir sans faire prendre.</p> <p>2) Assembler la purée de fraises, avec le jus d'un demi-citron, réserver au frais</p> <p>3) Fouetter la crème Fouetter 200 gr de crème, réserver le 1/5 pour le décor, sucrer ce 1/5 au sucre glace et réserver au frais</p> <p>4) Terminer l'appareil Dès que le sirop collé commence à prendre, , adjoindre délicatement la pulpe de fraises. Laisser épaissir sur glace. Dès que l'appareil est demi-pris, adjoindre la crème fouettée non sucrée et mélanger délicatement. Emplir les moules mis au frais préalablement, mettre en cellule pour prise.</p> <p>5) Réaliser le coulis Passer au mixer les 150 gr de framboises, adjoindre les 100 gr de sucre ainsi que un peu de jus de citron, bien dissoudre l'ensemble, passer au chinois étamine, réserver au frais</p> <p>6) Dresser les bavarois Démouler les bavarois sur assiette Entourer du coulis de framboises avec goût (décor libre) Décorer avec la chantilly restante, les fraises mises en réserve et les feuilles de menthe.</p> <p>Réserver</p>	Purée de fraises	Kg	0,300
	Fraises	Kg	0,100
	Sucre	Kg	0,100
	Feuilles de gélatine	Kg	0,010
	Jus de citron	Pièce	½
	Crème fleurette	L	0,200
	Sucre glace		PM
	Framboises	Kg	0,150
	Menthe fraîche	botte	¼