

EP1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Groupement inter académique II	Session 2005	code :		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type SUJET n° 1	Facultatif : date et heure	Durée 5 H	Coefficient	N° de page / total 1/7

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.
- Le coût des matières premières.
- La fiche conseil.

20 points

❷ En phase de production sur :

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

120 points

❸ En phase de distribution sur :

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

60 points

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 Pratique professionnelle	2/7

L'épreuve comprend trois phases :

1^{ère} phase : ORGANISATION

A partir des denrées mises à votre disposition (annexe A- page 4/7) vous devez :

- a- Concevoir un plat cuisiné chaud à base **d'un filet de saumon, d'une sauce et de deux légumes d'accompagnement**

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- Dépouiller, désarêter le filet de saumon
- Réaliser une sauce par réduction
- Réaliser deux légumes d'accompagnement

- b- Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant le document en (annexe B - page 5/7) vous préciserez :

- Les étapes principales de la réalisation du travail en citant les techniques de fabrication utilisées.
- La nature et la quantité des produits nécessaires.
- Le coût hors taxes (en euro) de ce plat.
- Le titre de votre plat.

- c- Remplir une fiche conseil (annexe C – page 6/7) 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 7/7).

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Le plat chaud sera servi comme suit :

- 1 portion sur une assiette.
- Le reste en barquettes

Les productions seront présentées sur une table nappée avec un couvert dressé.

Les candidats auront à disposition des éléments de décoration : feuillage, assiettes de présentation, bouteilles. En fonction des disponibilités.

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 Pratique professionnelle	3/7

Annexe A

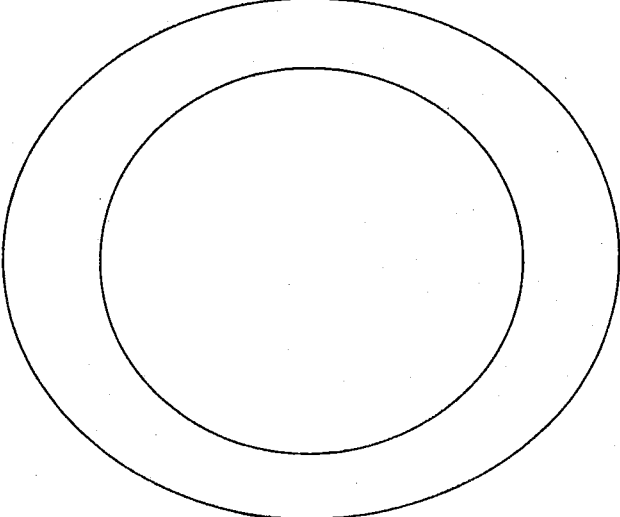
LISTE DES PRODUITS MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT

PRODUITS	U	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>Viande et poissons :</u>			
☼ Filet de saumon avec peau	Kg	0.6	
☼ Crevettes décortiquées	Kg	0.1	
☼ Moules de bouchot	Kg	0.4	
<u>Crémerie :</u>			
☼ Crème liquide	L	0.250	
☼ Beurre	Kg	0.2	
<u>Légumerie, fruits :</u>			
☼ Champignons	Kg	0.250	
☼ Echalotes	Kg	0.050	
☼ Persil	Kg	0.020	
☼ Oignons	Kg	0.100	
☼ Citrons	U	½	
☼ Pommes de terre BF15	Kg	1	
☼ Carottes	Kg	0.200	
☼ Navets	Kg	0.200	
☼ Courgettes	Kg	0.200	
<u>Economat :</u>			
☼ Farine	Kg	0,100	
☼ Fumet de poissons	L	1	
☼ Vin blanc	L	0.1	
☼ Huile	L	0.1	
☼ Épices à disposition	Pm		
☼ Bouquet garni	Pm		
☼ Barquettes de conditionnement			
<u>Assaisonnement :</u>			

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 : Médaillon de volailles aux légumes

Quantité pour 4 personnes

PROGRESSION ET TECHNIQUES	DENRÉES	U	QUANTITÉ
<u>Préparer les légumes :</u>	<u>Éléments de base :</u>		
Détailler les légumes de montage en bâtonnets. Les cuire séparément à l'anglaise blanchir les légumes du décor des assiettes.	Filets de volailles	Kg	0.5
	Fond blanc de volailles	L	0.3
	Œufs	U	2
<u>Confectionner la mousseline de volailles :</u>	<u>Éléments de montage :</u>		
Aplatir légèrement les filets garnir de farce et de bâtonnets de légumes rouler, ficeler.	Carottes	Kg	0.150
	Haricots verts	Kg	0.1
	Navets	Kg	0.1
<u>Cuisson libre :</u>	<u>Éléments de décor assiette :</u>		
Après cuisson refroidir rapidement.	Gelée claire	L	0.1
<u>Réaliser quatre fonds d'assiettes en gelée</u>	Cerfeuil	B	¼
	Carottes	Kg	0.050
	Poivrons rouges	Kg	0.1
	Poireaux	Kg	0.2
<u>Tailler les rouleaux en médaillons :</u>	<u>Éléments de la sauce :</u>		
Les lustrer à la gelée.	Crème liquide	L	0.250
<u>Réaliser la sauce d'accompagnement :</u>	Jus de citron	Pm	0.1
Monter légèrement la crème avec le citron ajouter herbes ciselées et la chair de tomates en cubes. Dresser en bol.	Estragon	B	¼
	Cerfeuil	B	¼
	Tomates	Kg	0.1
<u>Dresser quatre assiettes</u>	<u>Assaisonnement :</u>		
<u>Placer sur le buffet :</u>	(libre)		
Le bol de sauce, les assiettes et les couverts correspondants.			