

<b>EP1</b> <b>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>
---

<b>Groupe ment inter acadé mique II</b>	Session <b>2005</b>	code :		
Examen et spécialité <b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Pratique professionnelle</b>				
Type <b>SUJET n° 2</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>5 H</b>	Coefficient	N° de page / total <b>1/7</b>

## 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 :

① 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**

② 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**

③ 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<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION**

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

- a- Concevoir un plat cuisiné à base de lapin, d'une sauce et de deux garnitures de légumes.

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- Désosser un râble de lapin.
- Réaliser une farce mousseline.
- Cuisson libre.
- Réaliser deux garnitures dont une à base d'appareil à crème prise salée.
- Réaliser une sauce 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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 quatre couverts dressés.

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

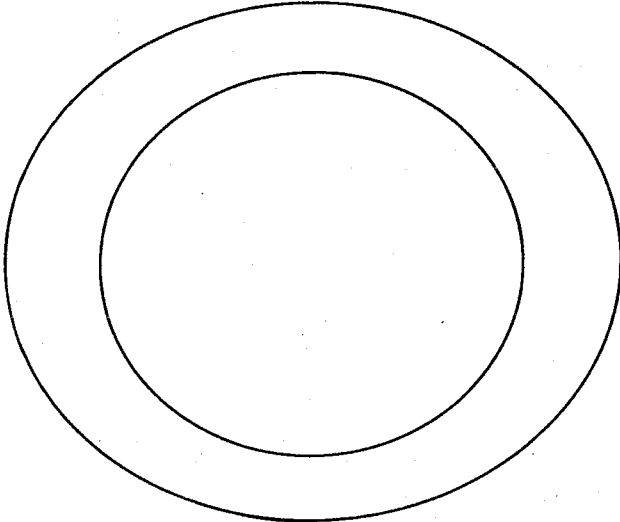
### LISTE DES PRODUITS MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<b><u>Viande :</u></b>			
✗ Râble de lapin	P	2	8,19
✗ Crépine	P	½	0,88
✗ Blanc de volaille	kg	0,200	5,75
<b><u>Crémerie :</u></b>			
✗ Crème liquide	L	0,5	2,03
✗ Beurre	kg	0,100	3,54
✗ Lait	L	0,100	0,51
✗ Œuf	P	2	0,14
<b><u>Légumerie, fruits :</u></b>			
✗ Carottes	kg	0,250	0,60
✗ Courgettes	kg	0,250	0,90
✗ Echalotes	kg	0,050	1,65
✗ Oignons	kg	0,100	0,59
✗ B.G.	P	1	0,80
✗ Champignons	kg	0,150	2,60
✗ Persil	Botte	½	0,63
✗ Ail	G	1	0,08
✗ Epinards frais	kg	0,250	
<b><u>Economat :</u></b>			
✗ Moutarde	kg	0,050	3,80
✗ Vin blanc	L	0,050	1,71
✗ Cognac	L	0,020	8,99
✗ Fond blanc de volaille	L	0,250	1,55
✗ Fond brun	L	0,5	
<b><u>Assaisonnement :</u></b>			
✗ Sel	PM		
✗ Poivre	PM		
✗ Paprika	PM		



**Annexe C**

<b>FICHE CONSEIL CLIENT</b>	Candidat N° .....
-----------------------------	-------------------

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

## Annexe D

### FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Titre : MOUSSE AUX FRAISES

Quantité pour 4 personnes

**PROGRESSION ET TECHNIQUES**

**DENRÉES**

**U**

**QUANTITÉ**

**Réaliser l'appareil à bavarois aux fraises :**

Mettre à tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron.

Laver, équeuter et réduire les fraises en purée.

Ajouter la gélatine égouttée dans le sirop.

Réunir la purée de fraises et le sirop collé.

Monter la crème fouettée sur de la glace.

Incorporer délicatement la crème à l'appareil.

Mettre biscuit dans les cercles.

Garnir 4 cercles avec l'appareil et refroidir.

**Finition :**

Décorer avec les fraises, le kiwi et la crème fouettée sur assiettes à entremets

**Base :**

Fraises

kg

0,250

Crème liquide

L

0,250

Sucre semoule

kg

0,100

Citron (jus)

P

½

Gélatine feuille

P

3

Eau

L

0,040

Feuille de génoise 40/60

U

¼

**Finition :**

Fraises

kg

0,050

Crème liquide

L

0,050

Nappage fruits rouges

kg

0,100

Kiwi

P

1

Menthe

Botte

½