

EP1

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Groupement inter académique II		Session 2006	code :	
Examen et spécialité MC EMPLOYÉ TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type SUJET n° 3	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
- PRÉSENTATION 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 une recette à base de filets de poulet pour 4 personnes.

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- réaliser une sauce
- réaliser deux garnitures dont une comprenant une pâte

☞ En fin de préparation, dresser à l'heure indiquée par le jury

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 euros) 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. **Plat n° 1**
- 2- La fiche technique fournie (**annexe D – page 7/7**). **Plat n° 2**

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez le plat conçu par vos soins :

- 2 portions à l'assiette chaude et les deux autres parts en barquettes individuelles façon traiteur à emporter en respectant les normes d'hygiène.
- le plat imposé sera dressé sur fond de plat gélifié et décoré ou plateau décor.

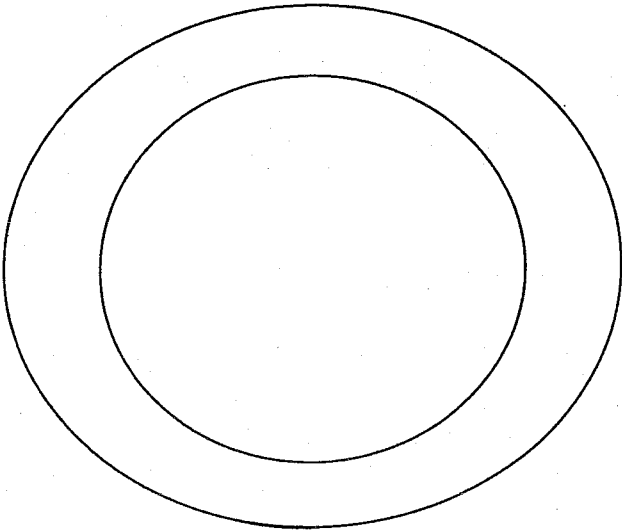
☞ Le nettoyage des locaux est inclus dans la durée de l'épreuve.

LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT

PRODUITS	U	QUANTIT É	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>VIANDE :</u>			
■ Filet de poulet	Kg	0,5	5,66
■ Crépine	Kg	0,2	1,83
<u>CRÈMERIE :</u>			
■ Beurre	Kg	0,200	2,89
■ Crème double	Kg	0,5	2,67
■ Œufs	P	4	0,09
■ Lait	L	0,25	0,73
<u>LÉGUMERIE, FRUITS :</u>			
■ Carotte	Kg	1	0,46
■ Champignons de Paris	Kg	0,4	2,59
■ Poireaux	Kg	0,5	1,58
■ Ail	Kg	0,1	3,05
■ Persil	Kg	0,1	0,63
■ Tomates	Kg	0,5	1,43
■ Courgette	Kg	0,5	1,2
■ Échalotes	Kg	0,1	2,44
<u>ÉCONOMAT :</u>			
■ Fond blanc de volaille déshydraté	L	0,5	0,81
■ Fond brun de veau non lié	L	0,25	6,15
■ Huile	L	0,1	8,55
■ Gros sel	PM		
■ Poivre blanc	PM		
■ Chapelure	PM		
■ Farine	Kg	0,350	0,42
<u>CAVE :</u>			
■ Vin blanc	L	0,5	0,92
■ Vin rouge	L	0,5	0,81
■ Madère	L	0,25	6,15
■ Cognac	L	0,1	8,55
<u>AROMATES :</u>			
■ Thym, laurier, plus toutes les épices classiques de cuisine		Q.S.	

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

Titre : **ASPICS DE FRUITS DE MER****Quantité pour 4 personnes**

PROGRESSION ET TECHNIQUES	DENREES	U	QUANTITE
✓ Gratter et laver les moules	Moules	Kg	0,5
✓ Cuire à la marinière	Sel fin, poivre	PM	
✓ Décoquiller	Echalotes	Kg	0,1
✓ Chemiser le fond des ramequins, décorer	Vin blanc	L	0,1
	Persil	Kg	0,1
✓ Monter les aspics	Crevettes décortiquées	Kg	0,1
	Coquilles st Jacques surgelées	Kg	0,12
✓ Faire prendre	Gelée claire	L	0,5
✓ Réaliser une sauce émulsionnée froide	Estragon	B	0,1
	Vert de poireau	kg	0,1
✓ Réaliser des tomates macédoine en gelée	Carottes	Kg	0,1
	Tomates	P	4
✓ Faire prendre	Œufs	P	1
	Moutarde	PM	
✓ Dresser l'ensemble sur un fond de plat ou un plateau décoré	Cerfeuil	Botte	0,25
	Huile de tournesol	L	0,25
	Vinaigre	PM	
	Macédoine 4/4	B	½
	<u>FOND DE PLAT</u>		
	Lait	L	0,5
	Eau	L	0,5
	Fécule	Kg	0,05
	Gélatine feuilles	P	20
	Gelée claire	L	0,5
	Citrons	P	2
	Oranges	Kg	0,5
	Concombres	P	1
	Margarine	Kg	0,5