

L'ÉPREUVE COMPREND TROIS PARTIES :

- Phase 1 : Organisation durée 1 heure
- Phase 2 : Production
- Phase 3 : Distribution } durée
Dégustation } 4 heures

➤ ATTENTION !

Vous devez rendre les documents suivants :

- **Annexe 3 page 5/6**
- **Annexe 4 page 6/6**

Phase 1 : PARTIE ORGANISATION

A partir des denrées mises à votre disposition (**annexe 2**) vous devez :

1) CONCEVOIR UN PLAT LIBRE**2) REDIGER LA FICHE TECHNIQUE** de ce plat libre et en calculer le coût en complétant l'**annexe 3**

Vous préciserez

- Les phases essentielles de la réalisation du travail. (colonne progression)
- La nature et la quantité des produits nécessaires. (colonne denrées)
- Le coût hors taxe de ce plat. (colonne coût)
- Le titre ou l'appellation de ce plat.

3) REDIGEZ LA FICHE CONSEIL (annexe 4) pour les points suivants :

- Remise en température éventuelle
- Dressage
- Service
- Accords mets et boissons

Phase 2 : PARTIE PRODUCTION

Vous réalisez deux plats à partir :

- De la fiche technique fournie en **annexe 1** « *Plat N°1 IMPOSE* »
- De la fiche technique que vous avez rédigé en **annexe 3** « *Plat N°2 A CONCEVOIR* »

Phase 3 : PARTIE DISTRIBUTION / DEGUSTATION

Vous effectuez les opérations suivantes :

- **Dressage**
- **Présentation sur plat**
- **Envoi vers le jury de dégustation**

Examen : M.C. EMPLOYE TRAITEUR		Session : 2006	
Epreuve : EP1 pratique professionnelle			
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : A	Folio : 1/6

SUJET N° A

Plat N° 1 « IMPOSE »

Pour **quatre** personnes :

Civet de lapin

Vous réalisez, dressez et décorez un **civet de lapin, tagliatelles fraîches, oignons glacés à brun, champignons sautés à crus, petits lardons sautés** pour quatre personnes à partir de la fiche technique jointe en **annexe 1**.

Le dressage se fera pour 1 personne sur assiette avec ses garnitures et le restant (3 pers) sur plat fournit par le centre d'examen.

Plat N° 2 « A CONCEVOIR »

Pour **10** personnes :

60 pièces cocktail

A partir des éléments mis à votre disposition en **annexe 2**, concevez pour 10 personnes un cocktail étant composé de la sorte.

- 10 pièces à base de pâte feuilletée et une garniture cuisinée.
- 10 pièces à bases de pâte à brioche et une garniture cuisinée.
- 20 pièces à base de légumes cuits glacés.
- 10 pièces contenant de la viande cuite et froide glacées ou chauffroitées.
- 10 pièces contenant du poisson cuit et froid, glacées ou chauffroitées.

Vous réalisez :

- **LA FICHE TECHNIQUE (annexe 3)**
En précisant les éléments constitutifs et les quantités, et le coût de revient
- **LA FICHE CONSEIL (annexe 4)**

Vous réalisez vos recettes en tenant compte des impératifs d'hygiène.

Vous dressez sur plat fourni par le centre d'examen

Examen : M.C. EMPLOYE TRAITEUR	Session : 2006		
Epreuve : EP1 pratique professionnelle			
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Temps alloué : 5h00	Folio : 2/6

ANNEXE 1 : fiche technique PLAT : « IMPOSE »
Civet de lapin, tagliatelles fraîches
4 portions

Phases techniques essentielles	Denrées	Unité	Base	Garniture	Sauce	Finition	TOTAUX	Coût €	
								Pu Ht	Pt Ht
1. Réaliser une marinade cuite.	Cuisses de lapin	Pièces	4						
	Beurre	KG	20						
2. Réaliser un fond de veau à base de fond déshydraté (1 litre).	Huile d'arachide	L	20						
	<u>Marinade :</u>								
	Carottes	KG	0.1						
3. Découper les quatre cuisses en deux.	Oignons	KG	0.1						
	Echalotes	KG	0.020						
	Céleri branche	KG	0.050						
4. Marquer en cuisson, singer et assembler avec la marinade réduite et le fond+ la G.A suée, bouillir, écumer.	Ail	Gousse	1						
	Bouquet garni	Pièce	1						
	Romarin	KG	pm						
	Poivre en grains	KG	pm						
	Baies de genièvre	KG	pm						
5. Cuire à 200°C au four/1heure 30 décanter.	Cognac	L	0.02						
	Armagnac	L	0.02						
6. Réduire et lié au sang la sauce, réserver au chaud.	Vin rouge	L	0.750						
	Huile d'olives	L	0.02						
7. Laver, escaloper et sautés à crus les champignons, réserver au chaud.	<u>Sauce avant réduction:</u>								
	Marinade	L			0.75				
	Fond de veau	L			0.75				
	Sang de porc	L			0.1				
8. Cuire les tagliatelles à l'eau bouillante.	<u>Garnitures :</u>								
9. Les égoutter, assaisonner et beurrer, réserver au chaud.	Poitrine fumée	G		0.125					
	Beurre	G		0.020					
10. Blanchir les lardons et les colorer à feu vif, réserver au chaud.	Champ de Paris	G		0.125					
	Beurre	G		0.015					
	Huile	L		0.015					
11. Cuire les oignons gelots glacés à brun.	Oignons gelots	KG		0.125					
	Eau	L		qsp					
	Beurre	KG		0.020					
12. Assembler, napper de sauce, décorer et envoyer.	Sucre semoule	KG		0.010					
	Tagliatelles	KG		0.200					
	beurre	KG		0.020					

Consigne de dressage :

1 part + garnitures sur assiette de dégustation.
3 parts + garnitures sur plat.

Examen : M.C. EMPLOYE TRAITEUR			Session : 2006	
Epreuve : EP1 pratique professionnelle				
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : A		Folio : 3/6

ANNEXE 2 : panier PLAT : « A CONCEVOIR »
PANIER MIS A DISPOSITION DU CANDIDAT

Denrées	Unité	Quantité	PU HT en Euros	Observation(s)
Pâte feuilletée	KG	0.150	7.00 Euros / KG	
Pâte à brioche	KG	0.150	5.00 Euros / KG	
Carottes	KG	0.150	1.12 Euros / KG	
Tomates cerises	KG	0.100	1.28 Euros / KG	
Pommes de terre Rate	KG	0.150	3.20 Euros / KG	
Radis ronds	KG	0.150	1.75 Euros / Botte (300G)	
Concombre	KG	0.100	0.71 Euros / KG	
Courgette	KG	0.100	1.55 Euros / KG	
Céleri boule	KG	0.100	1.55 Euros / KG	
Endive	KG	0.080	1.84 Euros / KG	
Poivrons rouge	KG	0.080	4.85 Euros / KG	
Poivrons vert	KG	0.080	2.99 Euros / KG	
Poireaux	KG	0.080	1.70 Euros / KG	
Pommes	KG	0.100	1.94 Euros / KG	
Pruneaux d'Agen	KG	0.100	3.79 Euros / KG	
Echalotes	KG	0.050	0.88 Euros / KG	
Persil plat	Botte	¼	0.45 Euros / botte	
Cerfeuil	Botte	¼	0.60 Euros / botte	
Ciboulette	Botte	¼	0.60Euros / botte	
Magret de canard fumé	KG	0.100	28.97 Euros / KG	
Chair à saucisses crue	KG	0.100	7.68 Euros / KG	
Blanc de volailles	KG	0.100	6.71 Euros / KG	
Saucisses cocktails	KG	0.100	7.47 Euros / KG	
Poitrine fumée tranchée	KG	0.050	7.92 Euros / KG	
Pavé de cabillaud	KG	0.100	5.80 Euros / KG	
Pétoncle	KG	0.100	16.01Euros / KG	
Crevettes bouquet	KG	0.050	11.40 Euros / KG	
Baton de surimi	KG	0.030	6.85 Euros / KG	
Œuf de lump noir	KG	0.010	2.45 Euros / KG	
Œuf de lump rouge	KG	0.010	2.45 Euros / KG	
Crème	CL	0.100	1.30 Euros / L	
Œuf	Pièces	2	0.06 Euros / pièce	
Œuf de cailles	Pièces	5	2.70 Euros / 10 pièces	
Piques cocktail	Pièce	60 pièces	1.70 Euros / boîte de 500	
Gelée clarifiée	L	0.5	16.78 Euros / 5L	

Examen : M.C. EMPLOYE TRAITEUR
Session : 2006
Epreuve : EP1 pratique professionnelle
Temps alloué : 5h00
Coefficient : 10
Sujet N° : A
Folio : 4/6

ANNEXE 3 : fiche technique PLAT : « A CONCEVOIR »

60 produits cocktail

Phases techniques Essentielles <u>de chaque familles</u>	Denrées	Unité	Base	Garniture	Finition	TOTAUX	Coût €	
							Pu Ht	Pt Ht
Produit 1 :								
Produit 2 :								
Produit 3 :								
Produit 4 :								
Produit 5 :								
Famille 6 :								
Consigne de dressage :								

Examen : M.C. EMPLOYE TRAITEUR			Session : 2006		
Epreuve : EP1 pratique professionnelle					
Temps alloué : 5h00		Coefficient : 10		Sujet N° : A	
				Folio : 5/6	

➤ FICHE CONSEIL pour la distribution du PLAT A CONCEVOIR

Mettez une croix dans la, ou les cases concernées. Indiquez la température et le temps de régénération.

1) TEMPERATURE DE STOCKAGE ET DE SERVICE

Matériel utilisé	Température	Durée (D.L.C)

2) VINS CONSEILLES

	A cocher	BLANC	ROUGE	ROSE	<u>Crus</u>
ALSACE					
BORDEAUX					
BOURGOGNE					
BEAUJOLAIS					
CHAMPAGNE					
VINS DE LOIRE					
AUTRES BOISSONS					
T° DE SERVICE					

Examen : M.C. EMPLOYE TRAITEUR

Session : 2006

Epreuve : EP1 pratique professionnelle

Temps alloué : 5h00

Coefficient : 10

Sujet N° : A

Folio : 6/6