

<p style="text-align: center;">EP1</p> <p style="text-align: center;">PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p>
--

SUJET	Session 2007	Facultatif : code	
Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle			
Type SUJET N° 1	Facultatif : Date et heure	Durée : 5 Heures	Coefficient 10
			N° de pages 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 les 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 la créativité
- 120 points

❸ En phase de distribution sur :

- L'organisation et la présentation
 - La dégustation
- 60 points

MC EMPLOYE TRAITEUR	51
EP1 Pratique professionnelle	2 / 7

A l'occasion de l'organisation d'une réception, votre employeur fait appel à votre savoir-faire et à votre esprit créatif pour proposer et réaliser une prestation de qualité.

1^{ère} phase : ORGANISATION

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

- a) Concevoir une recette à base d'agneau technique « ragoût ».

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- ↳ Réaliser un « ragoût »
- ↳ Réaliser une sauce
- ↳ Tourner un légume

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

- b) Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant le document (**annexe B**).

Vous préciserez :

- ↳ Le nom de votre plat.
- ↳ 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.

- c) Remplir une fiche conseil (annexe C) concernant le plat que vous avez conçu.

2^{ème} phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- ↳ La fiche technique que vous avez conçue. **Plat n° 1**
- ↳ La fiche technique fournie (annexe D) **Plat n° 2**

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet:

- ↳ Le plat conçu par vos soins : une portion sur assiette chaude, les trois autres sur plat
- ↳ Le plat imposé dressé sur un plat en lait gélifié.

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	5^
EP1 Pratique professionnelle	3 / 7

LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT POUR LE PLAT DE CREATIVITE

BON D'ECONOMAT POUR 4 PERSONNES

Eléments constitutifs	Unité	Quantité	Prix Unitaire H.T.	Prix Total H.T.
<i>Epaule d'agneau</i>	<i>Kg</i>	<i>1,600</i>	<i>8,92</i>	<i>14,30</i>
<i>Carottes</i>	<i>Kg</i>	<i>0,200</i>	<i>0,57</i>	<i>0,11</i>
<i>Oignons</i>	<i>Kg</i>	<i>0,200</i>	<i>0,60</i>	<i>0,12</i>
<i>Ail</i>	<i>Kg</i>	<i>0,020</i>	<i>2,85</i>	<i>0,06</i>
<i>Thym, laurier</i>	<i>Kg</i>	<i>PM</i>	<i>PM</i>	<i>PM</i>
<i>Persil</i>	<i>Botte</i>	<i>¼</i>	<i>2,11</i>	<i>0,52</i>
<i>Pommes de terre à chair ferme</i>	<i>Kg</i>	<i>1,600</i>	<i>1,12</i>	<i>1,80</i>
<i>Oignons grelots (congelés)</i>	<i>Kg</i>	<i>0,250</i>	<i>2,91</i>	<i>0,72</i>
<i>Beurre</i>	<i>Kg</i>	<i>0,020</i>	<i>4,50</i>	<i>0,09</i>
<i>Huile</i>	<i>Litre</i>	<i>0,080</i>	<i>5,14</i>	<i>0,41</i>
<i>Sucre</i>	<i>Kg</i>	<i>0,010</i>	<i>1,06</i>	<i>0,01</i>
<i>Fond brun déshydraté</i>	<i>Kg</i>	<i>0,060</i>	<i>14,65</i>	<i>0,88</i>
<i>Concentré de tomate</i>	<i>Kg</i>	<i>0,040</i>	<i>PM</i>	<i>PM</i>
<i>Farine</i>	<i>Kg</i>	<i>0,060</i>	<i>0,55</i>	<i>0,003</i>
<i>Poireaux</i>	<i>Kg</i>	<i>0,200</i>	<i>1,20</i>	<i>0,24</i>

MC EMPLOYE TRAITEUR	SA
EP1 Pratique professionnelle	4 / 7

CANDIDAT N°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat

Quantités pour : 4 personnes

Progression et Techniques	DENREES			COUT	
	Denrées	U	Base	Prix Unitaire	Total
Coût matière total HT					

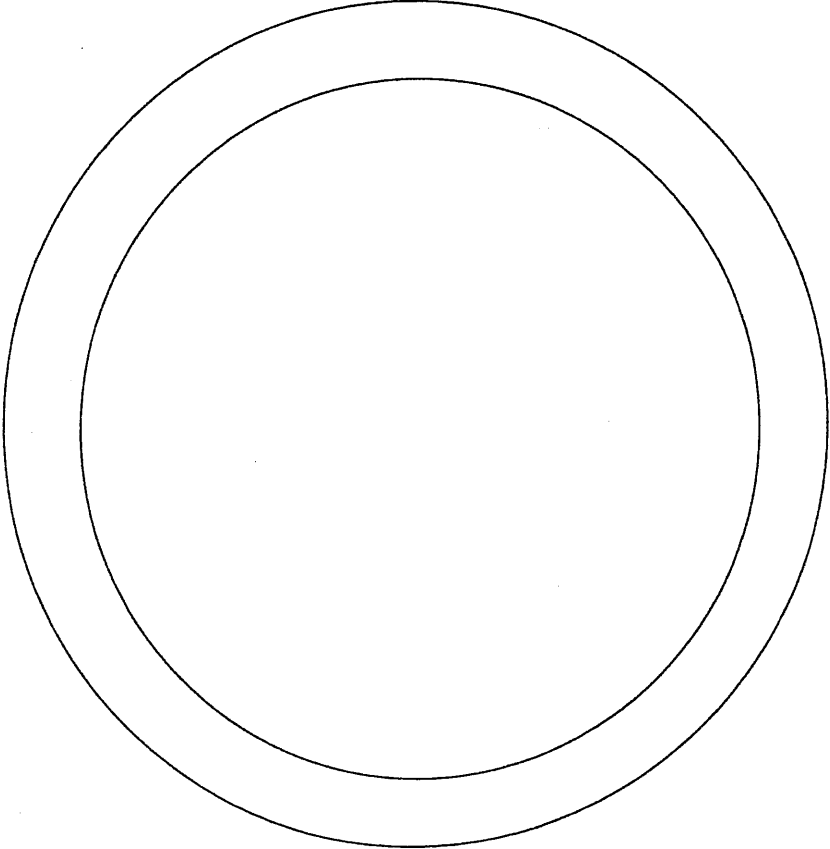
MC EMPLOYE TRAITEUR

SA

EP1 Pratique professionnelle

5 / 7

FICHE CONSEIL CLIENT	Candidat N°
-----------------------------	-----------------------------

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	SA
EP1 Pratique professionnelle	6 / 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOM DU PRODUIT :		Œufs en gelée au jambon		Pour 4 Pers
Bon d' économat		PROGRESSION		
INGREDIENTS	U.M	QTE	1) Mise en place du poste de travail	
Éléments de base			2) Réaliser la gelée	
Œufs extra frais	Pièce	6	Porter un litre d'eau à ébullition, ajouter la gelée	
Vinaigre blanc	L	0,050	hors du feu, reporter à ébullition, aromatiser avec un	
Jambon	Kg	0,125	alcool, réserver	
Gelée			3) Pocher les œufs	
Eau	L	1,000	Porter à ébullition un litre d'eau vinaigrée dans une	
Gelée lyophilisée	Kg	0,050	russe, casser les œufs dans un ramequin et verser	
Porto	L	0,025	délicatement dans le liquide bouillant.	
Décor			Laisser frémir environ 3 mn (seul le blanc doit être	
Vert de poireaux	Kg	0,050	coagulé, le jaune devant rester crémeux).	
Tomate	Kg	0,100	Rafraîchir les œufs dans de l'eau glacée, égoutter	
Estragon ou Persil	Botte	1	sur du papier absorbant et parer.	
Présentation			4) Préparer les éléments de décor	
Laitue	P	1	Laver et blanchir le vert de poireau.	
			Détailler les motifs de décoration dans la peau de	
			tomate, le vert de poireau.	
			5) Réaliser le montage des œufs	
			Poser les ramequins sur glace et les chemiser de	
			gelée.	
			Disposer les éléments de décor, les fixer avec	
			quelques gouttes de gelée. Cercler les moules avec	
			avec une petite bande de jambon cuit.	
			Placer les œufs dans les moules et couler un peu de	
			gelée.	
			Refroidir puis remplir les moules de gelée.	
			Refroidir rapidement.	
			6) Dressage	
			Couler la gelée sur un fond de plat, laisser prendre.	
			Festonner les bords et démouler.	