

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

<b>SUJET</b>	Session <b>2007</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle				
Type <b>SUJET n° 3</b>	Facultatif : Date et heure	Durée : 5 Heures	Coefficient <b>10</b>	N° de pages 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 :

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	53
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<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION**

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

- a) Concevoir une recette à base de poisson.

Vous devez :

- ↳ Fileter une sole
- ↳ Réaliser une mousseline de poisson
- ↳ Réaliser une sauce
- ↳ Réaliser deux garnitures

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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> phase : DISTRIBUTION**

Vous présenterez sous forme de buffet :

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

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	53
EP1 Pratique professionnelle	3 / 7

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

PRODUITS	Unités	Quantités	Prix Unitaire H.T en €
<b><u>POISSON</u></b>			
Sole filet	Kg	1	23,10
Filet de saumon frais	Kg	0,300	6,45
Etrilles	Kg	0,400	6,22
<b><u>CREMERIE</u></b>			
Beurre	Kg	0,150	4,32
Crème liquide	L	0,25	2,02
Œufs	Pièce	3	0,09
<b><u>LEGUMES</u></b>			
Echalotes	Kg	0,100	2,47
Gros oignons	Kg	0,150	0,80
Carottes	Kg	0,250	0,49
Pommes de terre	Kg	0,500	0,79
Tomates	Kg	0,200	1,50
Ail	Kg	0,020	3,15
Estragon	Botte	¼	0,14
Cerfeuil	Botte	¼	0,28
Persil	Kg	0,050	0,70
<b><u>ECONOMAT</u></b>			
Farine	Kg	0,040	0,49
Huile d'olive	L	0,010	6,39
Haricots verts surgelés	Kg	0,250	2,12
Concentré de tomates	Boîte	0,020	0,88
Pâte feuilletée surgelée	Kg	0,150	3,16
Riz long	Kg	0,160	4,14
Thym	Kg	pm	
Laurier	Kg	pm	
Gros sel	Kg	pm	
Sel fin	Kg	pm	
Poivre de Cayenne	Kg	pm	
Poivre en grain	Kg	pm	
<b><u>CAVE</u></b>			
Cognac	L	0,030	14,77
Vin blanc	L	0,040	1,42

<b>CANDIDAT N°</b>
--------------------

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<b>Nom du plat</b>

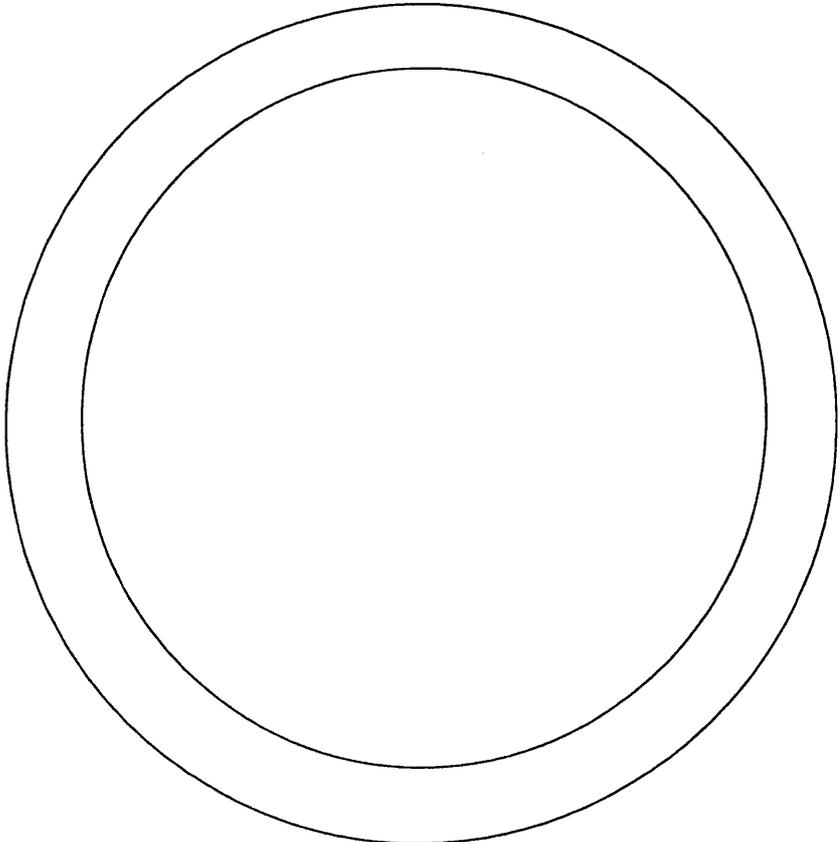
Quantités pour : 4 personnes

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	<b>S 3</b>
EP1 Pratique professionnelle	5 / 7

Annexe C

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

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	53
EP1 Pratique professionnelle	6 / 7

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Plat : Terrine de légumes trois couleurs, coulis de tomates

Quantité pour 4 personnes

DENREES	Unités	Quantité	Progression et Techniques
<b><u>Base terrine</u></b>			
Epinards surgelés	Kg	0,300	- Eplucher, laver les légumes
Choux fleurs	Kg	0,300	
Carottes	Kg	0,300	- Cuire les légumes
Crème liquide	L	0,5	- Passer les légumes au moulin à légumes
Œufs	Pièce	9	
Sel fin	Kg	PM	- Dessécher les pulpes de légumes
Poivre du moulin	Kg	PM	
Noix de muscade	Kg	PM	- Mixer séparément les légumes avec la crème et les œufs
Gelée claire	L	0,5	
Tomate	Pièce	1	- Assaisonner les trois appareils
Cerfeuil	Botte	¼	
<b><u>Coulis de tomates</u></b>			
Tomates	Kg	0,200	- Mouler la terrine en trois couches
Citron	Pièce	½	- Cuire la terrine
Sel fin	Kg	PM	
Poivre du moulin	Kg	PM	- Confectionner le coulis de tomates
Ketchup	L	PM	
- Refroidir et démouler la terrine			
<b><u>Fond de plat</u></b>			
Lait	L	0,5	- Lustrer et décorer la terrine
Gélatine en feuilles	Pièce	20	
Gelée claire	L	0,5	- Dresser sur plat décoré
Citron	Pièce	1	
Orange	Pièce	1	
Vert de poireau	Pièce	2	
Cerfeuil	Botte	¼	