

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

	Session <b>2007</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle				
Type <b>SUJET n° 4</b>	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	54
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.**

**L'épreuve comprend trois phases :**

**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 râble de lapin

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- ↳ Réaliser une farce et farcir des râbles
- ↳ Réaliser une cuisson braiser
- ↳ 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 en (annexe B), vous préciserez :

- ↳ Le titre 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 le plat conçu par vos soins :

- ↳ Une portion présentée sur assiette chaude, les trois autres présentées sur plat
- ↳ Le plat imposé sera dressé : une portion à l'assiette, les trois autres sur plat

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	54
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>VIANDE</u></b>			
râbles de lapereau	Kg	4 (0,800 kg)	7,10
épaule de veau	Kg	0,500	7,45
gras de gorge	Kg	0,100	2,50
crépine	Kg	¼	1,30
<b><u>LEGUMES</u></b>			
échalotes	Kg	0,100	2,80
champignons de paris	Kg	0,300	3,25
persil	Kg	0,030	1,45
carottes	Kg	0,100	0,60
oignons	Kg	0,100	0,70
tomates	Kg	0,200	1,35
pommes de terre (charlottes)	Kg	0,500	0,90
<b><u>PRODUITS LAITIERS</u></b>			
beurre	Kg	0,100	3,20
crème liquide	L	0,100	4,10
œufs	Pièces	2	1,35
<b><u>EPICERIE</u></b>			
fond de veau brun	L	0,050	4,80
concentré de tomate	Kg	0,100	2,80
<b><u>CAVE</u></b>			
vin blanc sec	L	0,100	2,80
vin rouge	L	0,100	2,80

MC EMPLOYE TRAITEUR	<b>54</b>
EP1 Pratique professionnelle	4 / 7

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

ICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

<b>Nom du plat</b>

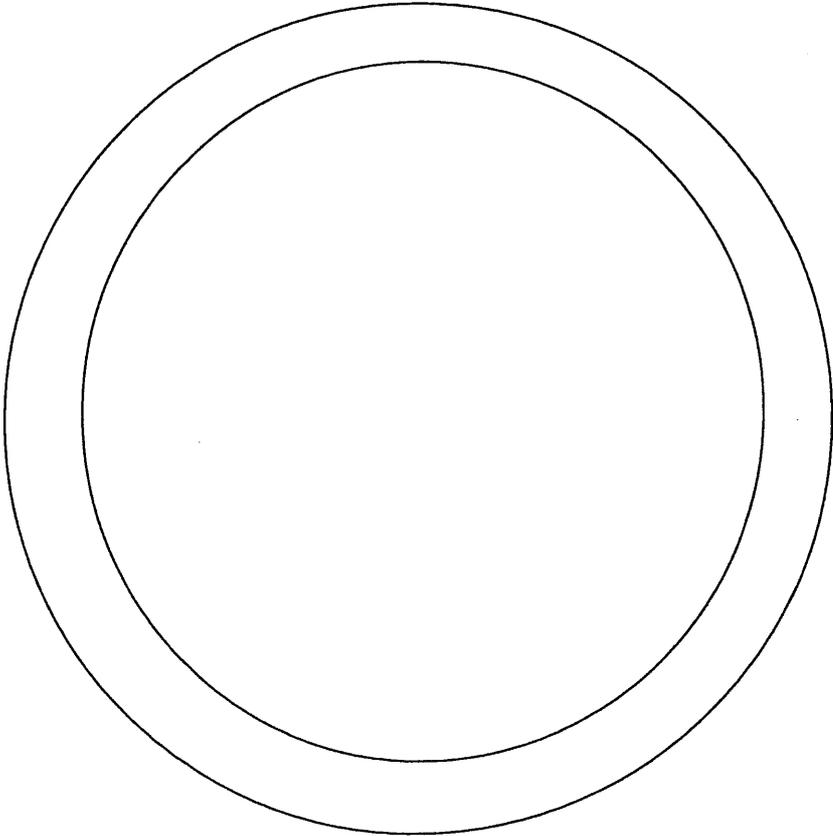
Quantités pour : 4 personnes

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	5 4
EPI 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	54
EP1 Pratique professionnelle	6/7

## Annexe D

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
Plat : COQUILLES DE SAUMON			Quantité pour 4 personnes
DENREES	Unités	Quantité	Progression et Techniques
Filet de saumon	kg	0,500	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire la macédoine, refroidir , égoutter</li> <li>- Cuire les œufs</li> <li>- Monder les tomates</li> <li>- Pocher le poisson dans un court bouillon</li> <li>- Refroidir le poisson</li> <li>- Dresser les coquilles décorées</li> </ul>
Fumet de poisson	kg	0,20	
Vin blanc	L	0,10	
Oignons	kg	0,100	
Carottes	kg	0,100	
Persil	kg	PM	
Thym laurier	kg	PM	
Macédoine de légumes	kg	0,400	
Citrons	kg	2	
Tomates	kg	2	
Œufs	Pièce	4	
Huile	L	0,25	
Moutarde	kg	PM	
Sel, poivre	kg	PM	