

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

<b>SUJET</b>	<b>Session 2008</b>	code :		
<small>Examen et spécialité</small> <b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>				
<small>Intitulé de l'épreuve</small> <b>EP1 Pratique professionnelle</b>				
<small>Type</small>	<small>Facultatif : date et heure</small>	<small>Durée</small>	<small>Coefficient</small>	<small>N° de page / total</small>
<b>SUJET N° 1</b>		<b>5 heures</b>	<b>10</b>	<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 leurs quantités commandées. **20 points**
- Le coût des matières premières.
- La fiche conseil.

❷ En phase de production sur :

- Le respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail.
- La maîtrise des techniques. **120 points**
- La qualité de la présentation et de la créativité.

❸ En phase de distribution sur :

- La qualité et l'organisation de la présentation. **60 points**
- La dégustation.

MC EMPLOYE TRAITEUR	N <sup>o</sup> A	
EP1 Pratique professionnelle		2 / 7

## 1<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION

A partir des denrées mises à votre disposition (**annexe A – page 4/7**) vous devez :

- a- Concevoir une terrine de 0,500 kg à base de poisson, décorée et glacée et présentée sur un plat de lait gélifié.

Utiliser les techniques suivantes :

- ↳ Elaborer une terrine de saumon aux fines herbes.
- ↳ Cuire la terrine.
- ↳ Elaborer une garniture d'accompagnement à base d'œufs .
- ↳ Réaliser une sauce d'accompagnement à base de mayonnaise.

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 – page 5/7** ). 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- Compléter une fiche conseil (**annexe C - page 6/7**) concernant le plat que vous avez conçu.

## 2<sup>ème</sup> phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- ↳ La fiche technique du plat que vous avez rédigé. **Plat n°1**
- ↳ La fiche technique fournie (**annexe D – page 7/7**). **Plat N°2**

## 3<sup>ème</sup> phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet :

- ↳ Le plat conçu par vos soins : une part présentée sur assiette et le reste présenté sur un fond de plat de lait gélifié.
- ↳ Le plat imposé dressé sur plat et servi froid.

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	N° 1	
EP1 Pratique professionnelle		3 / 7

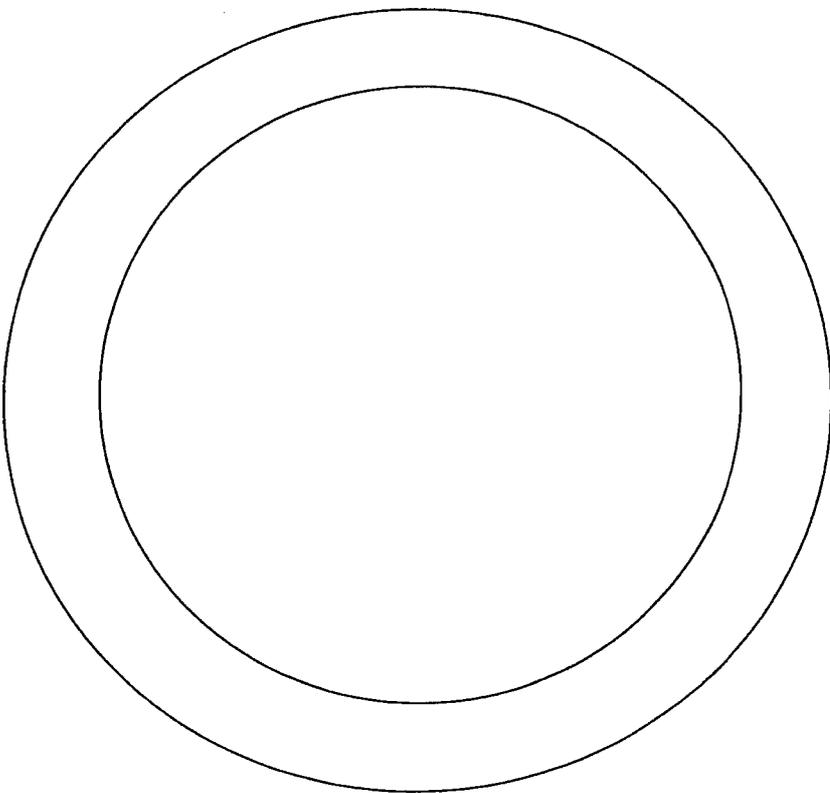
**Annexe A****LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT**

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<b><u>Poisson</u></b>			
Filet de merlan	Kg	0,250 Kg	15
Filet de saumon	Kg	0,150 kg	10
<b><u>Crémerie</u></b>			
Lait	L	1	0,50
Beurre	Kg	0,100	4,50
Œufs	U	9	0,010
Crème UHT	L	0,500	4,20
<b><u>Economat</u></b>			
Terrine aluminium	1	1	0,050
Huile d'arachide	L	0,5	1
Moutarde	Kg	0,050	5
Sel			
Poivre			
Muscade			
Gélatine en feuilles	U	20	0,002
Vinaigre	L	0,100	1
Vanille liquide	L	0,050	15
<b><u>Légumes</u></b>			
Fenouil	Kg	0,050	2
Radis	Botte	1	1
Kiwis	P	1	0,5
Citrons	P	2	0,2
Tomates	Kg	2	1,5
Aubergine	P	¼	2,5
Poireaux	P	1	2
Tomates cerises	B	¼	2
Cerfeuil	Botte	½	1,5
Ciboulette	Botte	½	1,5
Echalotes	kg	0,050	5
<b><u>Cave</u></b>			
Noilly prat	L	0,050	10
Vin blanc	L	0,050	1,5



**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>	

## Annexe D

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
Choux chantilly	<u>Quantités pour 4 personnes</u>		
Progression et techniques	Denrées	U	QUANTITES
	<b><u>Éléments de fabrication</u></b>		
1. Organiser le poste de travail.	Pâte à choux		
	Farine	Kg	0,150
2. Elaborer la pâte à choux.	Lait	L	0,250
3. Coucher les choux sur une plaque à pâtisserie.	Beurre	Kg	0,100
	Œufs	U	3
4. Cuire les choux.	Sel		PM
5. Elaborer la crème chantilly.			
6. Glacer le dessus des choux de caramel.	Crème chantilly		
	Crème UHT	L	0,250
7. Ouvrir les choux et les garnir de crème chantilly.	Sucre glace	Kg	0,025
	Vanille liquide	L	PM
8. Présenter les choux sur plat.			
	Caramel		
	Sucre semoule	Kg	0,200
	Eau	L	0,025