

EP1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE

SUJET	Session 2008	Facultatif : code		
<small>Examen et spécialité</small> MC EMPLOYE TRAITEUR				
<small>Intitulé de l'épreuve</small> EP1 Pratique professionnelle				
<small>Type</small>	<small>Facultatif : date et heure</small>	<small>Durée</small>	<small>Coefficient</small>	<small>N° de page / total</small>
SUJET N° 2		5 heures	10	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. 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 de 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 ^o 2	
EP1 Pratique professionnelle		2 / 7

1^{ère} phase : ORGANISATION

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

a- Concevoir un plat cuisiné pour 4 personnes à partir d'un poulet.

Utiliser les techniques suivantes :

- ↳ Brider une volaille.
- ↳ Cuire « pocher ».
- ↳ Confectionner une sauce blanche dérivée d'un velouté.
- ↳ Elaborer une garniture à base de riz cuit à court mouillement.

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

2^{ème} phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

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

3^{ème} 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 plat avec un napperon en papier gaufré.

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

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

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>VIANDE :</u>			
Poulet PAC	Kg	1,000	4,50
<u>CREMERIE :</u>			
Beurre	Kg	0,100	5,00
Crème fraîche	L	0,150	4,20
<u>LEGUMES, FRUITS :</u>			
Echalotes	Kg	0,050	5,50
Carottes	Kg	0,100	1,00
Oignons	Kg	0,300	1,00
Persil	Kg	0,050	1,50
Citrons	Pièce	1	0,18
Cerfeuil	Botte	1/4	1,80
Bouquet garni	P	2	0,20
Poireaux	Kg	0,100	1,20
Céleri branche	Kg	0,100	1,40
<u>ECONOMAT :</u>			
Farine	Kg	0,040	0,56
Fond blanc volaille PAI	Kg	0,070	13,65
Noix de muscade	Kg	PM	PM
Clous de girofle	Kg	0,005	6,00
Riz long grain	Kg	0,200	2,00
<u>CAVE :</u>			

Annexe B

CANDIDAT N°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat

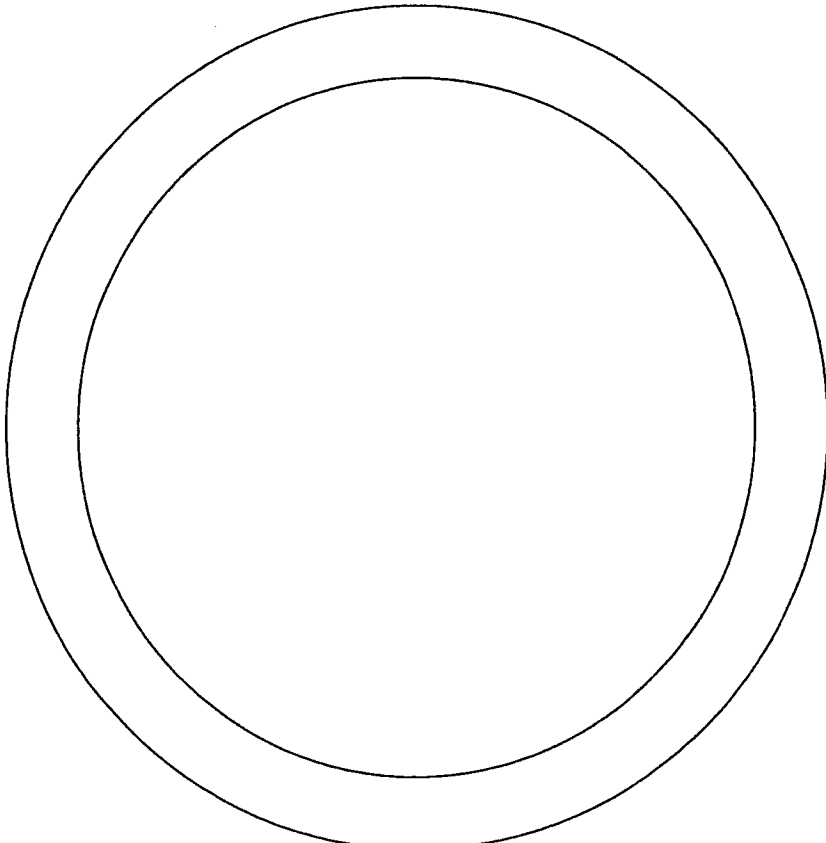
Quantités pour : 4 personnes

Progression et techniques	DENREES						COÛT	
	Denrées	U	Base				Prix Unitaire	Total
Coût matière total HT								
TVA 5,5%								
Coût total TTC								
Prix portion								

Annexe C

FICHE CONSEIL CLIENT

Candidat N°

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

Annexe D

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Saucisson brioché Sauce Madère	<u>Quantités pour 4 personnes</u>		
Progression et techniques	Denrées	U	QUANTITE
<p>Pocher le saucisson Piquer, pocher sans ébullition pendant 20 à 30 minutes. Egoutter, peler et refroidir.</p> <p>Enrober le saucisson Abaisser la pâte briochée, dorer le saucisson, enrober de pâte. Emballer dans un moule</p> <p>Réaliser la sauce Madère Tailler la garniture aromatique en brunoise et suer au beurre. Déglacer avec le Madère, réduire de moitié. Ajouter le fond brun lié. Réduire à la nappe. Chinoiser, rectifier l'assaisonnement et monter la sauce au beurre. Réserver au chaud.</p> <p>Cuire le saucisson brioché Dorer une deuxième fois, enfourner four à 180°C 20 minutes. Débarrasser sur plat avec napperon papier.</p> <p>Dresser et décorer</p>	<p><u>Eléments de base</u></p> <p>Saucisse de Morteau ou saucisson pistaché cru</p> <p>Bouillon de cuisson</p> <p>Pâte briochée</p> <p>Farine pour abaisser</p>	<p>Kg</p> <p>L</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p>	<p>0,300</p> <p>0,500</p> <p>0,250</p> <p>0,050</p>
	<p><u>Dorure</u></p> <p>Oeuf</p> <p>Sel</p>	<p>P</p> <p>Pm</p>	<p>1</p> <p>Pm</p>
	<p><u>Sauce Madère</u></p> <p>Beurre</p> <p>Carottes</p> <p>Oignons</p> <p>Echalotes</p> <p>Champignons de Paris</p> <p>Fond brun de veau lié</p> <p>Madère</p> <p>Sel, poivre</p>	<p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>Kg</p> <p>L</p> <p>L</p> <p>PM</p>	<p>0,020</p> <p>0,050</p> <p>0,050</p> <p>0,020</p> <p>0,100</p> <p>0,250</p> <p>0,020</p> <p>PM</p>
	<p><u>Finition</u></p> <p>Persil</p>	<p>Botte</p>	<p>¼</p>