

# EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

<b>SUJET</b>	<b>Session</b> <b>2008</b>	Facultatif : code		
<small>Examen et specialite</small> <b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>				
<small>Intitule de l'epreuve</small> <b>EP1 Pratique professionnelle</b>				
<small>Type</small> <b>SUJET N° 3</b>	<small>Facultatif : date et heure</small>	<small>Duree</small> <b>5 heures</b>	<small>Coefficient</small> <b>10</b>	<small>N° de page / total</small> <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. 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 <sup>o</sup> 3	
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 un plat cuisiné pour 4 personnes à base de jambonnettes de volaille.

Utiliser les techniques suivantes :

- ↳ Farcir les jambonnettes.
- ↳ Marquer en cuisson.
- ↳ Elaborer trois garnitures à base de légumes « sautés ».
- ↳ Réaliser une sauce à base de fond brun.

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

Vous présenterez sous forme de buffet :

- ↳ Le plat conçu par vos soins : une portion chaude présentée sur assiette, les trois autres sur plat.
- ↳ Le plat imposé dressé sur un plat et servi froid.

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

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

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

<b>PRODUITS</b>	<b>U</b>	<b>QUANTITE</b>	<b>PRIX UNITAIRE H.T. en €</b>
<b><u>VIANDES</u></b>			
Cuisse de poulet	Pièce	4	1,20
Blanc de dinde	Kg	0,200	7,00
Crépine	Kg	0,250	3,05
<b><u>CREMERIE</u></b>			
Crème UHT	L	0,200	4,20
Beurre	Kg	0,100	4,50
Œufs	Pièce	3	0,10
<b><u>LEGUMES</u></b>			
Tomates garniture (50 g)	Pièce	4	0,15
Pommes de terre	Kg	0,600	1,12
Oignons gros	Kg	0,100	0,60
Courgettes	Kg	0,300	1,85
Champignons de Paris	Kg	0,200	3,10
Navets	Kg	0,200	1,90
Carottes	Kg	0,400	1,15
Echalotes	Kg	0,050	5,50
Cerfeuil	Botte	¼	1,80
Citron	Pièce	1	0,20
<b><u>ECONOMAT</u></b>			
Fond de veau lié	Kg	0,100	14,65
Vin blanc	L	0,100	1,70
Huile d'arachide	L	0,050	1,50

**Annexe B**

CANDIDAT N°

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

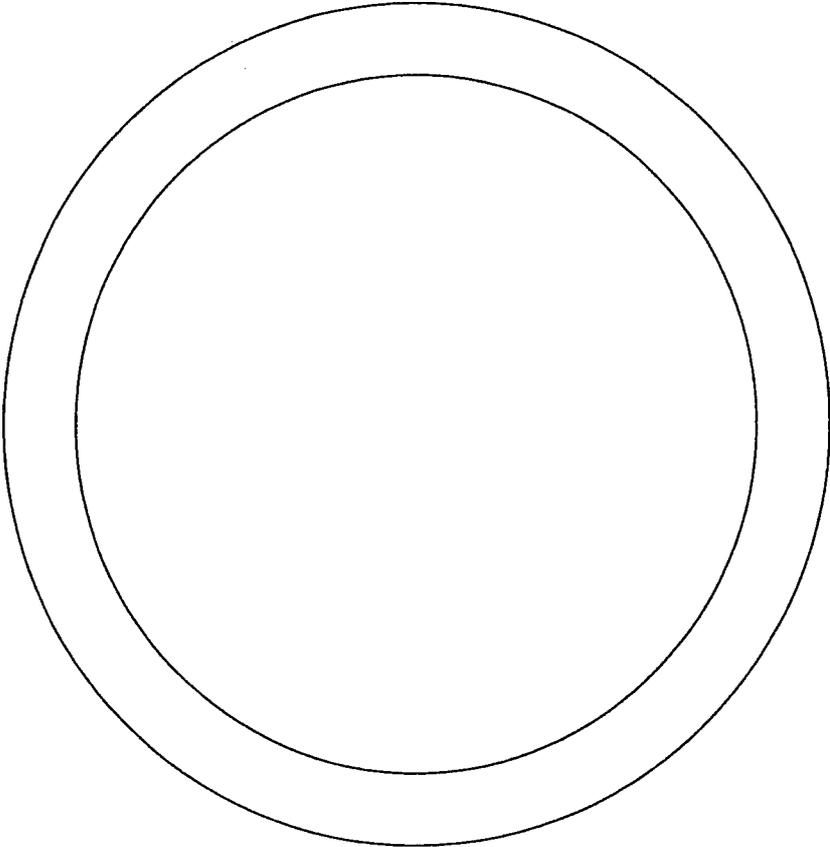
<b>Nom du plat</b>

Quantités pour : 4 personnes

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

## Annexe C

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

<b><u>Nom du produit</u></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

Tourte de volaille aux petits légumes	<u>Quantités pour 8 personnes</u>		
	Progression et techniques	Denrées	U
<b><u>1) Mis en place du poste de travail</u></b>	Pâte feuilletée	Kg	0,500
<b><u>2) Préparation blanc de volaille</u></b>	<b><u>Viandes</u></b> Blanc de volaille	Kg	0,150
Tailler blanc de volaille en lèches. Raidir au beurre avec échalotes, réserver.	<b><u>Crèmerie</u></b> Beurre	Kg	0,050
<b><u>3) Préparation garniture</u></b>	Crème UHT	L	0,200
Tailler tous les légumes en julienne. Suer, étuver 10 min. Ajouter crème, réduire pour obtenir une consistance nappante. Ajouter les lèches sautées, rectifier assaisonnement.	Œufs	Pièce	2
<b><u>4) Montage tourte</u></b>	<b><u>Légumes</u></b> Echalotes	Kg	0,030
Abaisser la pâte et monter la tourte avec la garniture à l'intérieur en réservant une cheminée sur la partie supérieure.	Carottes	Kg	0,100
<b><u>5) Cuisson et dressage</u></b>	Fenouil	Kg	0,050
Saisir à four chaud légère coloration, ajouter les 2 œufs battus avec le porto par la cheminée et remettre à cuire 20 à 30 min en baissant le four.	Champignons de Paris	Kg	0,050
Dresser sur papier gaufré.	Blanc de poireau	Kg	0,100
	<b><u>Divers</u></b> Porto	L	0,050