

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° 4		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 :

① 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.

② 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.

③ En phase de distribution sur :

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

MC EMPLOYE TRAITEUR	N ^o 4	
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 base de canard.

Utiliser les techniques suivantes:

- ↳ Habiller et brider un canard
- ↳ Poêler une volaille
- ↳ Confectionner une sauce bigarrade
- ↳ Elaborer deux garnitures à base de légumes (riz cuit court-mouillement et pomme de terre frite)

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 réalisé par vos soins : une portion présentée sur assiette chaude, les trois autres sur plat.
- ↳ Le plat imposé dressé sur plat rond décoré avec saucière de crème Anglaise.

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

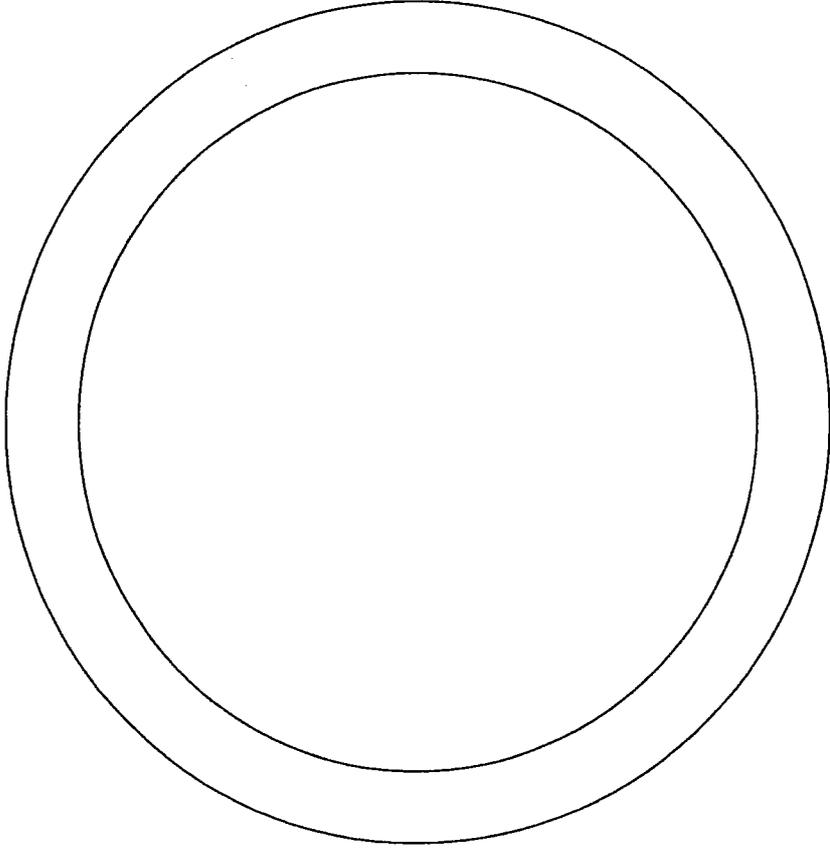
Annexe A**LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT POUR LE PLAT DE CREATIVITE**

PRODUITS	U	QUANTITES	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>BOUCHERIE</u>			
- Canard (poids 1,200 Kg)	Pièce	1	15,00
<u>CREMERIE</u>			
- Beurre	Kg	0,100	4,50
<u>ECONOMAT</u>			
- Sucre	Kg	0,070	0,60
- Vinaigre de vin	L	0,050	1,00
- Fond brun de canard	L	0,500	1,00
- Fécule de pomme de terre ou maïzena	Kg	0,010	6,00
- Sel	Kg	PM	PM
- Poivre	Kg	PM	PM
- Riz long grain	Kg	0,200	2,00
- Huile de tournesol	L	0,050	1,36
- Pain de végétaline	Pièce	1	1,50
<u>LEGUMERIE</u>			
- Pommes de terre	Kg	0,500	0,46
- Carottes	Kg	0,200	1,00
- Oignons	Kg	0,300	1,00
- Oranges	Kg	0,600	0,78
- Citrons	Kg	0,100	0,19
- Aubergines	Kg	0,100	2,00
- Bouquet garni	Pièce	1	0,90
- Tomates cerises	Boite	1	1,80
<u>CAVE</u>			
- Liqueur à base d'orange	L	0,050	10,00
- Vin blanc	L	0,200	1,67

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			
Génoise aux fruits Crème Anglaise	<u>Quantités pour 4 personnes</u>		
Progression et techniques	Denrées	U	QUANTITES
- Chemiser les moules	<u>BASE GENOISE :</u>		
- Confectionner la génoise	- Œufs entiers	Pièce	4
- Blanchir sucre + œufs entiers	- Sucre semoule	Kg	0,125
- Monter l'appareil au bain marie (ruban)	- Farine	Kg	0,125
- Incorporer la farine en pluie dans l'appareil en soulevant délicatement le mélange	<u>CHEMISAGE :</u>		
- Incorporer la génoise dans le moule chemisé	- Beurre	Kg	0,020
- Marquer la génoise en cuisson	- Farine	Kg	0,020
- Confectionner la crème Anglaise	<u>CREME ANGLAISE :</u>		
- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée	- Lait	L	0,250
- Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec le sucre	- œufs (jaunes)	Pièce	2
- Cuire l'appareil à feu doux en remuant à la nappe	- Sucre semoule	Kg	0,075
- Passer la crème Anglaise au chinois étamine et la refroidir	- Gousse vanille	Pièce	½
- Préparer les éléments de décors	<u>ELEMENTS DE DECOR :</u>		
- Décorer le plat	- Kiwis	Pièce	1
- Dresser sur plat décoré	- Bananes	Pièce	1
	- Oranges	Pièce	1
	- Pommes golden	Pièce	2
	- Sucre glace	Kg	0,010
	- Cerises confites	Kg	0,050