

EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

SUJET	Session 2008 S	Facultatif : code		
<small>Examen et specialite</small> MC EMPLOYE TRAITEUR				
<small>Intitule de l'epreuve</small> EP1 Pratique professionnelle				
<small>Type</small> SUJET N° 8	<small>Facultatif : date et heure</small>	<small>Duree</small> 5 heures	<small>Coefficient</small> 10	<small>N° de page / total</small> 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	
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 carré de porc (façon Orloff).

Utiliser les techniques suivantes :

- ↳ Mode de cuisson « poêler »
- ↳ Confectionner une sauce Soubise
- ↳ Élaborer deux garnitures à base de légumes tournés

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 une part coupée sur assiette et le reste sur un plat.

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

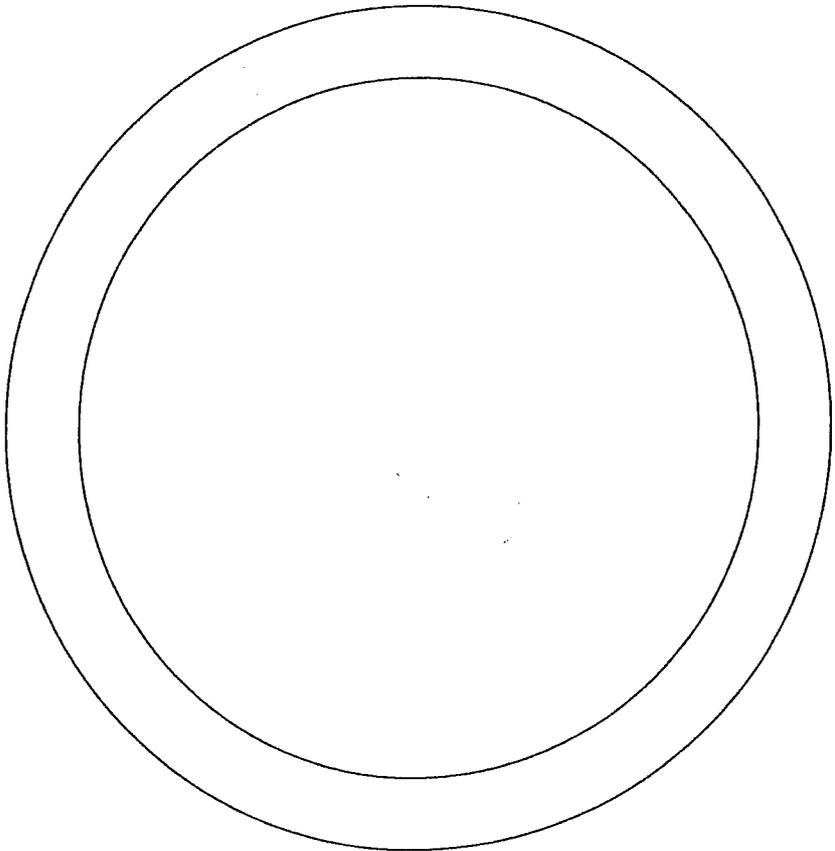
Annexe A**LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT**

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>Boucherie</u>			
Carré de porc (5 côtes)	Kg	0,800	6,00
Bacon	Kg	0,200	8,20
<u>Crèmerie</u>			
Crème UHT	L	0,100	4,20
Beurre	Kg	0,150	4,50
Emmental	Kg	0,200	5,50
Lait	L	0,500	0,50
<u>Légumes et fruits</u>			
Poireau	Kg	0,100	1,75
Oignons	Kg	0,500	1,00
Céleri branche	Kg	0,100	1,30
Echalotes	Kg	0,050	5,50
Tomates cerise	Kg	0,100	7,00
Champignons de Paris	Kg	0,300	3,80
Persil	Kg	0,100	4,00
Thym laurier	Le sachet	1	0,75
Courgettes	P	2	2,00
Citron	P	1	0,18
Carotte	Kg	0,600	0,95
Navets	Kg	0,400	1,40
Pommes de terre	Kg	0,500	0,84
Tomates	Kg	0,100	1,50
<u>Economat</u>			
Sucre	Kg	0,100	1,06
Farine	Kg	0,100	0,50
Huile d'olive	Kg	0,050	5,00
<u>Cave</u>			
Vin blanc	L	0,500	1,27
Madère	L	0,010	6,60

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			
TARTE CITRON MERINGUÉE			
Denrées	Unité	Quantité	Techniques
<u>Appareil citron</u>			<u>Fabrication de la pâte sablée</u> Tamiser la farine, malaxer le beurre et sabler la farine avec le beurre. Faire une fontaine, ajouter au centre, le sucre, le sel et l'oeuf (bien mélanger) Ramener la farine au centre puis fraser la pâte avec un coupe-pâte. Couvrir la pâte et stocker au froid.
Sucre	Kg	0,100	
Poudre à crème	Kg	0,015	
Œuf	Pièce	4	
Beurre	Kg	0,050	
Jus de citron	Kg	0,125	
<u>Pâte sablée</u>			<u>Fonçage et cuisson à blanc de la tarte</u> Foncer le fond de tarte et le piquer, Mettre un papier cuisson et des noyaux Cuire environ 15 min à 220°C
Farine	Kg	0,250	
Beurre	Kg	0,125	
Œuf	P	1	
Sucre	Kg	0,075	
Sel	Kg	0,005	
<u>Meringue française</u>			<u>Faire l'appareil citron</u> Mettre tous les ingrédients sauf les oeufs dans une russe et porter à ébullition. Ajouter les oeufs bien fouettés hors du feu. Remettre à ébullition. Verser directement dans le fond de tarte cuit à blanc
Blanc d'œuf	P	4	
Sucre semoule	Kg	0,250	
Sel fin	PM		
Vinaigre d'alcool	PM		
Cercle à tarte	diamètre	220	<u>Faire meringue française</u> Rompre les blancs avec le sel, les monter, puis les serrer avec 1/3 du poids de sucre dès qu'ils sont aux 9/10. Arrêter de battre et incorporer très délicatement le reste du sucre à l'écumoire. Pocher la meringue sur la tarte au citron. A l'aide d'un chalumeau, flamber.