



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

**MENTION COMPLEMENTAIRE
EMPLOYE TRAITEUR**

**EPREUVE
EP1
PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

CRDP Nord Pas-de-Calais

SUJET	Session 2009	code :		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type SUJET n° 1	Facultatif : date et heure	Durée 5 heures	Coefficient 10	N° de page / total 1 / 7

CONSIGNES AU CANDIDAT

L'épreuve comporte trois phases et a pour but d'évaluer votre aptitude en :

- ORGANISATION
- PRODUCTION
- PRÉSENTATION 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
 - Le coût des matières premières
 - La fiche conseil
- 20 points

2) En phase de production sur :

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

3) En phase de distribution sur :

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

MC EMPLOYE TRAITEUR		
EP1 Pratique professionnelle	N°1	2 / 7

À l'occasion de l'organisation d'une réception, votre employeur fait appel à votre savoir-faire et à votre esprit créatif pour proposer et réaliser une prestation de qualité.

1ère Phase : ORGANISATION

A partir des denrées mises à votre disposition (Annexe A) vous devez :

A – Concevoir un plat chaud à base de Saumon pour 4 personnes.

- Une farce mousseline
- Une sauce vin blanc.
- Riz pilaf
- une garniture libre

- En fin de préparation, dresser à l'heure indiquée par le jury-

B – Rédiger la fiche technique de fabrication de votre plat en complétant l'annexe B. Vous préciserez :

- 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
- Le nom de votre plat

C – Remplir la fiche conseil (Annexe C) du plat que vous avez conçu.

2ème phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- 1- La fiche technique du plat que vous avez confectionné →
- 2- La fiche technique de fabrication fournie (annexe D) →

Plat n° 1
Plat n° 2

3ème phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet :

- Le plat élaboré par vos soins :
 - une portion présentée sur assiette chaude,
 - les trois autres présentées, en liaison froide, sur plat.
- Le plat imposé dressé en quatre cassolettes.

Vous effectuerez le nettoyage des locaux (inclus dans la durée de l'épreuve).

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

ANNEXE A

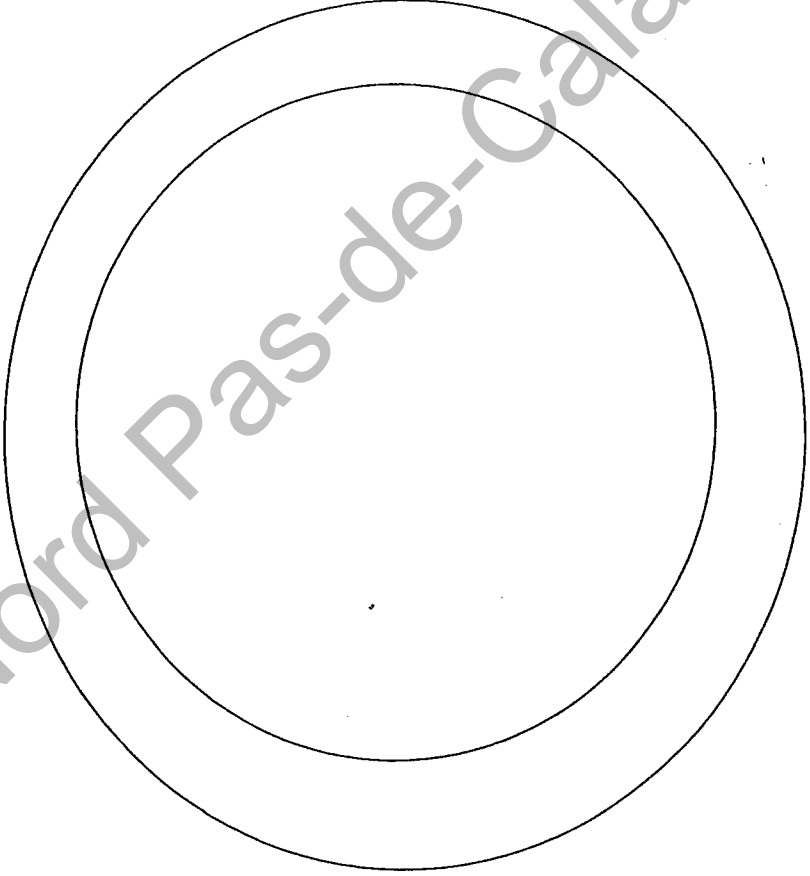
LISTE DES PRODUITS MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>Poissonnerie</u>			
Filet de saumon avec peau (pièce de 0,8 kg)	P	1	6
Crevettes grises	Kg	0,1	15,21
Arêtes de poisson	Kg	0,25	2
Filet de merlan	kg	0,1	7,87
<u>Crèmerie</u>			
Beurre	Kg	0,2	3,1
Œufs	P	3	0,012
Crème liquide	L	0,25	3,14
<u>Légumes fruits</u>			
Carottes	Kg	0,1	0,56
Courgettes	Kg	0,25	1,12
Tomates 70 gr	P	4	0,24
Champignons de paris tv	Kg	0,2	3,56
Échalote	Kg	0,05	1,34
Oignons	Kg	0,075	1,02
Cerfeuil	B	½	1
Ciboulette	B	½	1,1
Céleri rave	Kg	0,2	2,2
Épinard frais	kg	0,1	3,60
<u>Économat</u>			
Badiane	Pm	PM	PM
Huile d'olive	L	0,1	3
Riz long	Kg	0,25	3,45
Gros sel	Pm	PM	PM
Poivre blanc	Pm	PM	PM
Fumet de poisson déshydraté	Kg	0,05	12,30
Mie de pain	Kg	0,1	3
farine	Kg	0,150	0,60
<u>Cave</u>			
Vin blanc	L	0,25	1,25
<u>Aromates</u>			
Thym, laurier, les épices classiques de cuisine			QS

ANNEXE C

CANDIDAT N°

FICHE CONSEIL CLIENT

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**CRÈME BRÛLÉE (4 X 150 G)**

PROGRESSION ET TECHNIQUES	DENRÉES	U	QUANTITÉ
Réaliser la crème	Éléments de fabrication		
Fendre la gousse de vanille	- Jaunes d'œuf	U	5
Récupérer les graines	- Sucre semoule	Kg	0,070
Mettre dans un cul de poule	- Vanille gousse	U	1
Ajouter les jaunes et le sucre	- Crème	L	0,32
Blanchir au fouet	- Lait	L	0,03
Incorporer la crème et le lait	- Cannelle (bâton)	U	1
Mélanger au fouet	Caramélisation		
Répartir l'appareil dans les ramequins	- Cassonade	Kg	0,040
Cuire les crèmes			
Chauffer le four à 100° C			
Enfourner et cuire à 90° C pendant 45 min			
Vérifier la cuisson			
Sortir et réfrigérer			
Caraméliser les crèmes			
Saupoudrer la cassonade sur les crèmes			
Caraméliser (chalumeau ou coup de soleil)			

SUJET	Session	2009	code :
Examen et spécialité			
MC EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve			
EP1 Pratique professionnelle			
Type	Facultatif :	Durée	Coefficient 10
SUJET n° 1	date et heure	5 heures	N° de page / total
			7 / 7