



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 COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ TRAITEUR**

ÉPREUVE

**EP 1
- 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° 2	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°2	217

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 une recette à base de Suprême de volaille entier, chauffroité et glacé à la gelée pour 4 personnes.

- Réaliser une sauce « chaud-froid » de volaille à base d'un fond réalisé par vos soins
- Chauffroiter des suprêmes de volaille pochés
- Réaliser un fond de plat en gelée
- Décorer avec légumes et fruits mis à disposition

- 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 → Plat n° 1
- 2- La fiche technique de fabrication fournie (annexe D) → Plat n° 2

3ème phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet :

- Le plat élaboré par vos soins dressé sur un fond de plat gélifié et décoré:
- Le plat imposé : une portion présentée sur assiette, le reste sur plat.

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

MC EMPLOYE TRAITEUR		
EP1 Pratique professionnelle	N°2	3 / 7

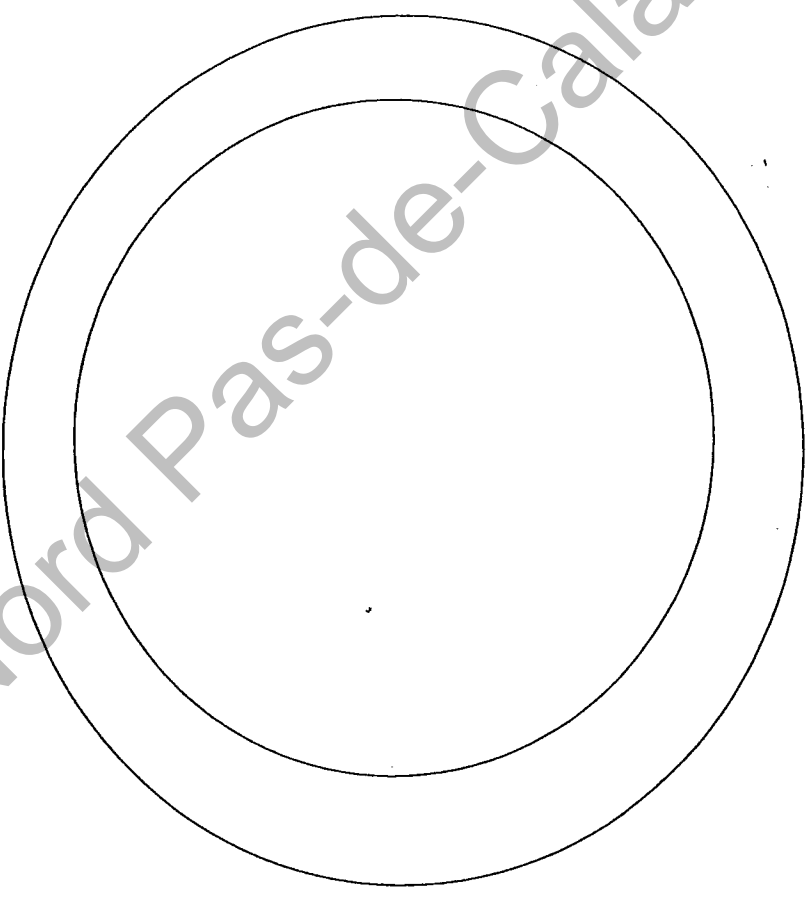
ANNEXE ALISTE DES PRODUITS MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
Suprême de volaille (0.200 Kg)	Pièce	4	1.95
Abattis de volailles	Kg	0.500	1.98
Poireaux	Kg	0.200	1.20
Carottes	Kg	0.200	0.57
Oignons	Kg	0.200	0.60
Poivrons rouges et verts	kg	0.200	1.25
Tomates cerise	Barquette	¼	1.60
Persil	Botte	¼	2.11
Oranges	Kg	0.200	1.15
Citrons	Pièce	2	0.14
Radis	Botte	1	1.50
Concombre	Pièce	1	0.32
Thym, laurier	kg	PM	PM
Beurre	Kg	0.100	4.04
Crème double	L	0.05	2.5
Crème fleurette	L	0.25	2.5
Œufs	Pièce	2	0.10
Olives noires et vertes	Kg	0.100	1.75
Gelée claire (poudre)	Kg	0.100	16.78
Arôme pâtrelle	L	PM	PM
Gélatine feuille	Pièce	6	0.07
Farine	Kg	0.100	0.38

ANNEXE C

CANDIDAT N°

FICHE CONSEIL CLIENT

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

MC EMPLOYÉ TRAITEUR	
EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	6/7

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 Pratique professionnelle	N°2 6/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**CAKE AU SAUMON FUMÉ**Quantités pour 4 personnes

PROGRESSION ET TECHNIQUES	DENRÉES	U	QUANTITE
Réaliser les pesées	Oeuf	Pièce	3
Mélanger dans un cul de poule farine, levure et œufs	Farine	Kg	0,150
Incorporer huile et lait tiède	Levure	g	0,010
Ajouter gruyère râpé et hâché	Huile	L	0,10
Tailler le saumon fumé en fines lanières	Lait	L	0,12
Ciseler la ciboulette	Gruyère	Kg	0,10
Ajouter le tout à la préparation	Saumon fumé	kg	0,20
Dresser dans un moule à cake	Ciboulette	QS	Pm
Cuisson au four 180°, 45 minutes environ	Citron	P	1
Refroidir			
Démouler			
Présenter			