



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

**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	Facultatif :	Durée	Coefficient 10	N° de page / total
SUJET n°3	date et heure	5 heures		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°3	2 / 7

1ère Phase : ORGANISATION

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

a- Concevoir un plat cuisiné à partir de cuisses de volaille.
Vous utiliserez les techniques suivantes :

- Emincer les légumes au couteau
- Monder des tomates
- Confectionner une piperade
- Réaliser un riz pilaf
- Manchonner les cuisses de volailles

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

b- Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant l'annexe B.
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 de ce plat

c- Remplir la fiche conseil (Annexe C) concernant plat que vous avez conçu.

2ème phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- La fiche technique du plat que vous avez conçu **Plat n°1**
Ce plat sera refroidi rapidement puis dressé en liaison froide sur plat
- La fiche technique fournie (**annexe D**) **Plat n°2**

3ème phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet

- Le plat conçu par vos soins : une portion présentée sur assiette chaude, les trois autres portions froide sur un plat
- Le plat imposé sur un plat rond papier gaufré

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

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

ANNEXE A**LISTE DES PRODUITS MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT**

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<u>VIANDE :</u>			
4 pièces (cuisses de poulet)	KG	1	7.50
Chorizo	KG	0.200	5.50
Jambon sec de Bayonne	KG	0.150	20.00
<u>CREMERIE</u>			
Beurre	Kg	0,100	4.80
<u>EPICERIE :</u>			
Riz grains longs	KG	0.250	2.00
Huile d'olive	L	0.200	3.50
Fond brun de volaille	L	1	3.00
Piment d'Espelette		PM	
<u>LEGUMES :</u>			
Echalotes	KG	0.200	3.50
Oignons	KG	0.500	0.80
Poivrons	KG	0.400	2.50
Tomates	KG	0.500	2.00
Ail	KG	0.050	4.00
Thym,	Pièce	1	0.10
laurier	Pièce	1	0.10
<u>CAVE :</u>			
Vin blanc	L	0.200	1.00
<u>DIVERS :</u>			
Papier sulfurisé	feuille	2	0.03

ANNEXE B

CANDIDAT N°

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat

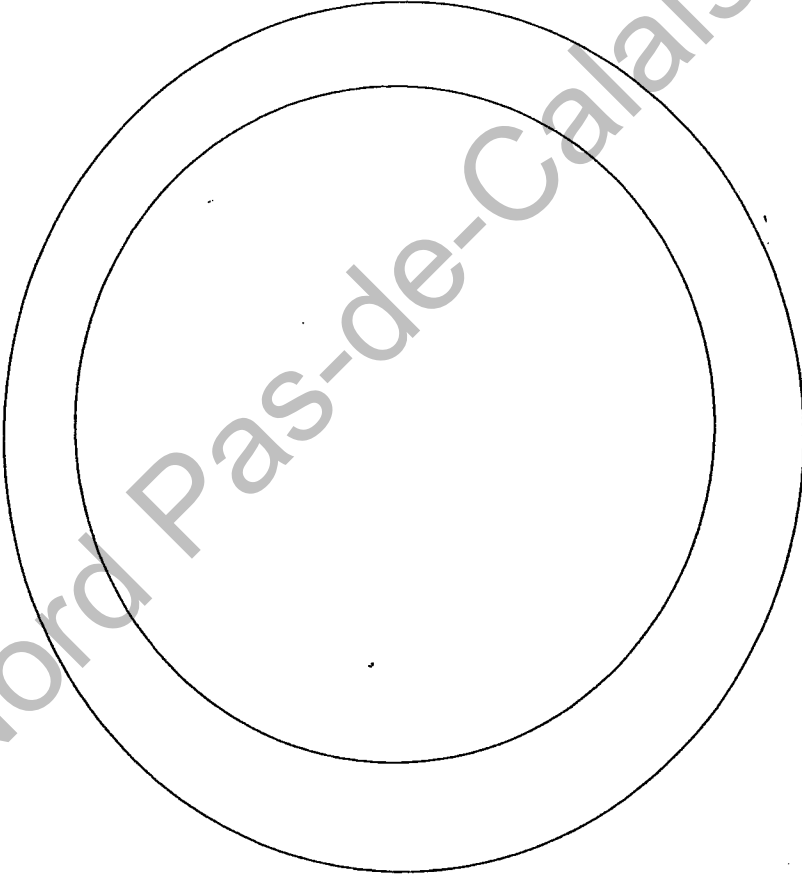
Quantités pour 4 personnes

PROGRESSION ET TECHNIQUE	DENREES			COÛT	
	Denrée	U	Quantité	Prix unitaire	Total
Coût matière total HT					
TVA 5,5 %					
TVA 18,6 %					
Coût total TTC					
Prix portion					

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**PAIN SURPRISE****Quantités pour 4 personnes**

PROGRESSION ET TECHNIQUES	DENREES	U	QUANTITÉ
- Découper le pain « surprise »	Pain	Pièce	1
- Détailler la mie en tranches fines	Beurre	KG	0.250
	Jambon cru	KG	0.200
- Détailler la charcuterie à la machine à jambon	Jambon blanc	KG	0.200
	Saucisson sec	KG	0.200
	Mortadelle	KG	0.200
- Ciseler la ciboulette, mélanger au fromage Saint Moret	Fromage Saint Moret	KG	0.300
	ciboulette	Bouquet	1
- Réaliser le montage des sandwiches			
- Passer en cellule, détailler en triangle			
- Garnir le pain			
- Présenter sur plat			