



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 -

SUJET	Session 2009	code :		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type - <u>SUJET n° 4</u>	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
- 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 sécurité au travail
- La maîtrise des techniques 120 points
- La qualité de la présentation et la créativité

3 - En phase de distribution sur :

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

MC EMPLOYE TRAITEUR		
EP1 Pratique professionnelle	N°4	2 / 7

L'épreuve comprend trois phases :

1^{ème} Phase : ORGANISATION

A partir des denrées mises à votre disposition (ANNEXE A- page 4/7) vous devez :

- a) confectionner un sauté de veau pour 4 personnes, accompagné de pommes vapeur tournées.
- b) Rédiger la fiche technique de fabrication de votre plat en complétant le document en 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 une fiche conseil (annexe c) concernant le plat que vous avez conçu.

2^{ème} Phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

1. La fiche technique du plat que vous avez conçu
2. La fiche technique fournie (annexe D)

3^{ème} Phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet :

- Le plat conçu par vos soins :
 - une portion sur assiette chaude
 - et les trois autres sur plat en liaison froide
- Le plat imposé: une portion sur assiette et le reste sur plat.

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

MC EMPLOYE TRAITEUR		
EP1 Pratique professionnelle	N°4	3 / 7

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

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX U. EN €
VIANDE			
Épaule de Veau	Kg	1	13.00
CREMERIE			
Beurre	Kg	0.040	4.57
LÉGUMERIE. FRUITS			
Gros oignon	Kg	0.100	0.40
Bouquet garni	U	1	-
Champignons de Paris	Kg	0.200	2.50
Petits oignons	Kg	0.200	1.60
Pommes de terre	Kg	1	0.50
Ail	Kg	0.005	4.00
Persil	Botte	¼	0.80
ECONOMAT			
Pain de mie tranché	Kg	0.200	2.00
Farine	Kg	0.050	0.91
Fond brun de veau non lié	Kg	0.04	12.30
Huile	L	P.M.	--
Sel fin	Kg	P.M.	P.M.
Poivre blanc	Kg	P.M.	P.M.
Sucre	Kg	P.M.	P.M.
Concentré de tomates	Kg	0.040	0.80
CAVE			
Vin blanc	L	0.08	1.60
AROMATES			
Thym, Laurier	Botte	P.M.	P.M.

MC EMPLOYE TRAITEUR

EP1 Pratique professionnelle

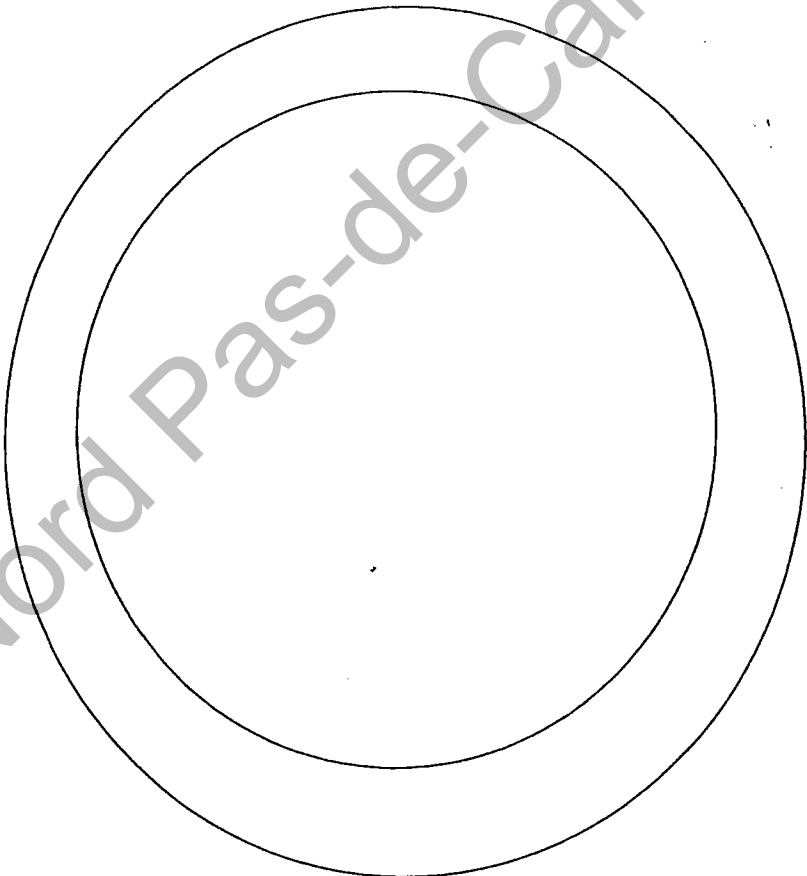
N°4

4 / 7

ANNEXE C

CANDIDAT N°

FICHE CONSEIL CLIENT

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

MC EMPLOYE TRAITEUR

EP1 Pratique professionnelle

N°4

6 / 7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE À L'ANANAS

Quantités pour 4 personnes

PROGRESSION ET TECHNIQUE	DENRÉES	U	QUANTITÉ
Confectionner la pâte brisée Foncer un cercle à tarte, cuire à blanc Confectionner la crème pâtissière Refroidir la crème pâtissière Garnir le fond de tarte avec la crème pâtissière Disposer harmonieusement les tranches d'ananas Lustrer Décor au goût du candidat	Farine	Kg	0.130
	Sucre semoule	Kg	0.010
	Sel fin	P.M.	P.M.
	Beurre	Kg	0.065
	Œuf (jaune)	Pièce	1
	Lait	L	0,25
	Œufs	Pièce	2
	Sucre semoule	Kg	0.060
	Farine	Kg	0.030
	Vanille	Gousse	½
	Kirsch ou Rhum vieux	L	0.02
	Ananas tranche	Boite1/2	1
	Bigarreaux rouge	Pièce	2
	Bigarreaux vert	Pièce	2
	Nappage blond	Kg	0.070

MC EMPLOYE TRAITEUR		
EP1 Pratique professionnelle	N° 4	7/7