

SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ TRAITEUR**

ÉPREUVE

**EP1
- PRATIQUE PROFESSIONNELLE -**

CRDP d'Alsace

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° 1	date et heure	5 heures		1 / 7

L'épreuve comporte trois phases qui ont 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
 - 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 de sécurité au travail
 - La maîtrise des techniques
 - La qualité de la présentation et la 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	2 / 7

A 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 pintade pour 4 personnes.

- Désosser et manchonner à cru les cuisses de pintade.
- Confectionner une farce mousseline.
- Cuire et préparer une sauce à votre convenance.
- Réaliser deux garnitures et un flan de légume.

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

B – Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant le document (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.

2ème phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- 1- La fiche technique du plat que vous avez conçu → Plat n° 1
- 2- 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 présentées en liaison froide sur plat.
- Le plat imposé, dressé en liaison froide, sur plateau.


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

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 Pratique professionnelle	3 / 7

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

PRODUITS	U	QUANTITÉ	Prix Unitaire H.T
<u>Viande :</u>			
Cuisses de pintade (4 pièces de 0,200 kg l'une)	Kg	0.800	11,28
Blanc de poulet	Kg	0.2	14.18
Crêpine	Kg	0.250	2
<u>Crèmerie :</u>			
Crème double	L	0.5	3.02
Beurre	Kg	0.125	3.70
Oeufs	P	4	0.12
Lait	L	0.2	0.57
<u>Légumes, fruits :</u>			
Carottes	Kg	0.500	1.25
Oignons	Kg	0.100	1.24
Échalotes	Kg	0.050	3.20
Pommes de terre Bf15	Kg	0.500	1.32
Champignons de Paris	Kg	0.125	4.70
Citron	P	1	0.38
Estragon	b	0.25	1.80
<u>Surgelés :</u>			
Épinards en branches surgelés	Kg	0.250	3.25
Fonds artichauts surgelés	p	4	1.2
<u>Économat :</u>			
Fond de veau brun lié	Kg	0.050	21.00
Huile	L	0.1	2.80
Moutarde	Kg	0.050	1.48
Farine	Kg	0.025	0.70
Garniture forestière déshydratée	Kg	0.060	18.00
<u>Cave :</u>			
Vin blanc	L	0.1	1.20
Madère	L	0.1	7.56
Cognac	L	0.05	14.17
<u>Aromates :</u>			
Sel fin, poivre du moulin, thym, laurier		Qs	

FICHE CONSEIL CLIENT	Candidat N°
-----------------------------	-------------

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

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Titre : Assortiment de pâtisseries réduction : tartelettes framboises, fraises, kiwi, myrtilles	Quantités pour 4 personnes		
	Progression et Techniques	Denrées	U
Mise en place du poste	Pâte brisée sucrée		
	Farine	kg	0.250
Confectionner la pâte brisée sucrée	Beurre	kg	0.125
	Sel fin	Kg	0.005
Confectionner la crème pâtissière	Sucre semoule	Kg	0.025
	Jaune	p	1
Abaisser, fonder les tartelettes	Eau	L	0.05
Cuire à blanc les tartelettes	Farine travail	Kg	0.025
Garnir les tartelettes	Crème pâtissière		
	Lait	L	0.5
Lustrer les tartelettes	Vanille liquide	L	pm
	Jaune d'œuf	P	4
Dresser les tartelettes.	Sucre	Kg	0.100
	Poudre à crème à chaud	Kg	0.040
	kirsch	L	0.02
	Garniture		
	kiwi	P	1
	Framboises surgelées	Kg	0.080
	Myrtilles surgelées	Kg	0.080
	Fraises fraîches	Kg	0.100
	Finition		
	Nappage blond	Kg	0.200