



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

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

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

CRDP d'Alsace

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET 6	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 1/7

CONSIGNES AU CANDIDAT

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 :

❶ En phase d'organisation sur :

- La rédaction de la fiche technique
 - Les denrées et leurs quantités commandées
 - Le coût des matières premières
 - La fiche conseil
- 20 points**

❷ En phase de production sur :

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

❸ En phase de distribution sur :

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

	Session : 2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 2/7

1^{ère} phase : ORGANISATION

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

- a- Concevoir une recette à base de cuisses de poulet en utilisant les techniques suivantes :
 - réaliser un ragoût à blanc
 - réaliser une sauce
 - prévoir une garniture composée

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

- b- Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant le document en 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 (en Euros) de ce 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 :

- La fiche technique fournie (annexe D)
- La fiche technique que vous avez conçue

Les productions seront traitées en « liaison froide ».

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez vos produits :

- sur plat ou assiette selon la fiche technique de fabrication ou les consignes des membres du jury
- à l'heure indiquée par le jury.

Le nettoyage des postes de travail est inclus dans la durée de l'épreuve.

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page :	3/7

**LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT
POUR LE PLAT DE CREATIVITE**

Bon d'économat

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT
BOUCHERIE Cuisses de poulet fermier	pièce	4	2,25 €	
PRODUITS LAITIERS Crème liquide Beurre	l kg	0,200 0,400	2,64 € 3,70 €	
LEGUMES - FRUITS Oignons Poireaux Brocolis Pleurottes Carottes Pommes de terre Charlotte Petits oignons surgelés Thym Laurier Persil frisé	kg kg kg kg kg kg kg kg botte botte botte	0,100 0,030 0,300 0,150 0,300 0,300 0,150 1/8 1/8 1/8	1,30 € 2,10 € 2,25 € 5,60 € 1,80 € 2,30 € 2,80 € 1,20 € 1,20 € 0,80 €	
EPICERIE Huile d'arachide Farine Sucre Fond blanc volaille déshydraté	l kg kg kg	0,050 0,300 0,020 0,050	1,90 € 0,80 € 1,25 € 11,00 €	
ASSAISONNEMENT Sel fin Gros sel Poivre du moulin Muscade Curry	pm pm pm pm pm	pm pm pm pm pm	pm pm pm pm pm	

Prix de revient par candidat :

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	5 h
		Coefficient :	10
		Page :	4/7

ANNEXE C :

FICHE CONSEIL CLIENT	Candidat n°
-----------------------------	-------------

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

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	5 h
		Coefficient :	10
		Page :	6/7

ANNEXE D :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**Plat(s) : Tarte aux deux saumons
.....
.....**Quantités pour 4 personnes**

Denrées	Unité	Quantité	Progression et techniques
BASE :			
Farine	kg	0,200	. Réaliser la pâte Brisée
Beurre	kg	0,100	
Eau	l	0,050	. Préparer la garniture :
Sel	pm	pm	- tailler en dès la saumon fumé - enlever la peau, les arêtes et escaloper le saumon
GARNITURE PAUPIETTE :			
Saumon fumé	kg	0,150	. Préparer l'appareil à flan salé
Filet de saumon	kg	0,300	. Abaisser, fonder un cercle à tarte (20 cm) Garnir le fond de tarte et ajouter l'appareil Cuire au four
APPAREIL A FLAN SALE :			
Lait	l	0,200	
Crème liquide	l	0,200	. Dresser sur plat rond
Oeufs	pièce	4	
ASSAISONNEMENT :			
Ciboulette	boite	¼	
Sel fin, gros sel	pm	pm	
poivre du moulin	pm	pm	
Muscade	pm	pm	

	Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10
		Page : 7/7