



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement Professionnel
Réseau SCÉRÉN

	Session : 2010	Code :			
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle				
Type :	SUJET 1	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 des canapés.

Vous mettrez en œuvre les techniques suivantes :

- élaborer un plateau de 50 canapés (5 variétés minimum)
- piécer différentes formes
- monter une crème fouettée
- dresser sur plateau sur plateau avec papier dentelle.

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

b- Rédiger la fiche technique des canapés 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 €uros) de l'ensemble de vos canapés ;

c- Remplir une fiche conseil (annexe C) concernant la commercialisation des canapés.

2^{ème} phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- La fiche technique que vous avez conçue – Plat n° 1 ;
- La fiche technique fournie (annexe D) – Plat n° 2.

Les produits seront traités en « liaison froide ».

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet :

- Le plateau de canapés conçu par vos soins.
- Le plat imposé : dresser sur plat froid pour vente magasin puis dresser en barquette 3 portions conditionnées pour la vente à emporter
- 1 portion sur assiette chaude, servie pour le jury

Le nettoyage des locaux 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

ANNEXE A :

LISTE DES PRODUITS MIS A DISPOSITION DU CANDIDAT

PRODUIT	Unité	Quantité	Prix Unitaire H.T. en €
Pain de mie plaque (60*40)	pièce	2	2.00 €
Oignon	kg	0.250	1.16 €
Avocat	pièce	1	0.89 €
Citron	kg	0.250	1.80 €
Poivron vert	kg	0.150	1.50 €
Tomate garniture (50 g)	kg	0.300	1.10 €
Cerfeuil	boîte	¼	0.72 €
Aneth	boîte	¼	0.72 €
Ciboulette	boîte	¼	0.72 €
Mimolette en tranches	kg	0.150	5.70 €
Roquefort	kg	0.080	7.03 €
Mousse de foie	kg	0.100	10.77 €
Saumon fumé	kg	0.100	18.20 €
Jambon sec	kg	0.150	21.58 €
Œufs	pièce	4	0.10 €
Œufs de caille	pièce	10	2.27 €
Beurre	kg	0.250	2.56 €
Crème fleurette	l	0.250	3.38 €
Cornichons	kg	0.100	4.22 €
Moutarde	Pm		
Cerneaux de noix	kg	0.050	19.50 €
Piment de Cayenne	Pm		3.73 €
Pics en bois			
Dentelles			
Huile	l	0.250	1.50 €
Concentré de tomates	kg	0.010	2.50 €
Concombre	pièce	½	1.00 €

Session :	2010	Code :	- SUJET 1 -
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 conservation	
Proposition de dressage sur plateau rectangulaire	
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) : Jambonnette de poulet forestière
Pommes noisettes

Quantité pour 4 personnes

Denrées	U	Quantité	Techniques de réalisation
Base :			Base :
Cuisse de poulet	pièce	4	Désosser, manchonner, aplatir les cuisses de poulet
Crépine de porc	kg	0.100	Assaisonner, farcir, rouler en crépine
Beurre doux	kg	0.050	Ficeler, réserver
Sel fin	pm	pm	
Poivre blanc moulu	pm	pm	
Pommes noisettes :			Pommes noisettes :
Pommes de terre bintje	kg	1	Lever pommes de terre à la cuillère à racine
Beurre	kg	0.050	Faire blanchir les pommes
Huile	pm	pm	Rissoler les pommes noisettes, avec le beurre et l'huile
Sel fin	pm	pm	Terminer la cuisson au four
Poivre blanc moulu	pm	pm	Réserver
Persil	botte	¼	
Farce forestière :			Farce forestière :
Echalote	kg	0.050	Réhydrater le mélange de champignons secs et le
Champignons de Paris	kg	0.100	rincer 3 fois
Champignons secs mélange de la forêt	kg	0.030	Facultatif : conserver l'eau de réhydratation pour la sauce
Sel fin	pm	pm	Emincer les champignons de Paris
Poivre noir moulu	pm	pm	Ciseler les échalotes
Porto rouge	l	0.10	
			Cuisson de la farce :
			Suer échalote au beurre
			Ajouter champignons de Paris, suer
			Ajouter champignons secs, suer
			Déglacer au Porto, réduire
			Rectifier, réserver au frais
Fond de poêlage			Cuisson des jambonnettes :
Carottes	kg	0.150	Poêler
Oignons	kg	0.150	Arroser en cour de cuisson, retourner
Bouquet garni	pièce	1	Réserver au chaud
Jus de veau lié	l	0.40	
Porto rouge	l	0.10	
Vin blanc	pm	pm	Sauce au porto :
			Déglacer au Porto la cocotte de cuisson
			Réduire
			Mouiller jus de veau lié si nécessaire, réduire
			Passer au chinois
			Rectifier
			Refroidir rapidement

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