



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 :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET 4</b>	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<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION**

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

- a- Concevoir un plat chaud à base de RÂBLE DE LAPIN pour 4 personnes.

Vous devez réaliser :

- désosser 2 râbles de lapin
- confectionner une farce
- cuisson et sauce à votre convenance
- réaliser un gratin de légumes et une autre garniture

**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 :

- 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 titre de votre plat.

- c- Remplir une fiche conseil (annexe C) concernant le plat que vous avez conçu.

### **2<sup>ème</sup> phase : PRODUCTION**

Vous réaliserez deux plats à partir de :

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

**Les productions seront traitées en « liaison froide ».**

### **3<sup>ème</sup> phase : DISTRIBUTION**

Vous présenterez sous forme de buffet :

- le plat conçu par vos soins : une portion présentée sur assiette chaude, les trois autres présentées sur plat.
- le plat imposé dressé sur plat.

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

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

## DOCUMENT CANDIDAT

## LISTE DES MATIERES D'ŒUVRE

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT
<b>BOUCHERIE</b>				
Râbles de lapin	kg	0,800	7,50 €	
Crépine	kg	0,250	2,75 €	
Chair à saucisse	kg	0,250	4,40 €	
<b>CHARCUTERIE</b>				
Tranches de lard fumé	kg	0,060	4,40 €	
<b>CREMERIE</b>				
Crème double	l	0,250	3,50 €	
Beurre	kg	0,120	1,25 €	
Œufs	p	3	0,10 €	
<b>LEGUMES - FRUITS</b>				
Ail	kg	0,020	2,80 €	
Carottes	kg	0,100	0,80 €	
Oignons	kg	0,100	1,00 €	
Echalotes	kg	0,050	2,00 €	
Courgettes	kg	0,250	1,40 €	
Champignons de Paris	kg	0,125	2,90 €	
Citron	p	1	0,25 €	
Tomate	kg	0,250	1,50 €	
Persil	kg	0,020	2,90 €	
Estragon	b	0,250	1,50 €	
<b>SURGELES</b>				
Haricots verts	kg	0,300	4,90 €	
<b>ECONOMAT</b>				
Huile d'arachide	l	0,100	1,70 €	
Moutarde à l'ancienne	kg	0,080	2,95 €	
Fond de veau lié	kg	0,050	16,50 €	
Farine	kg	0,350	0,70 €	
Sel fin	pm	pm	pm	
Noix de muscade	pm	pm	pm	
Poivre blanc	pm	pm	pm	
<b>CAVE</b>				
Cognac	l	0,050	7,50 €	
Madère	l	0,100	7,00 €	
Vin blanc	l	0,100	2,25 €	

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 B :**

CANDIDAT N°:

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

Nom du plat

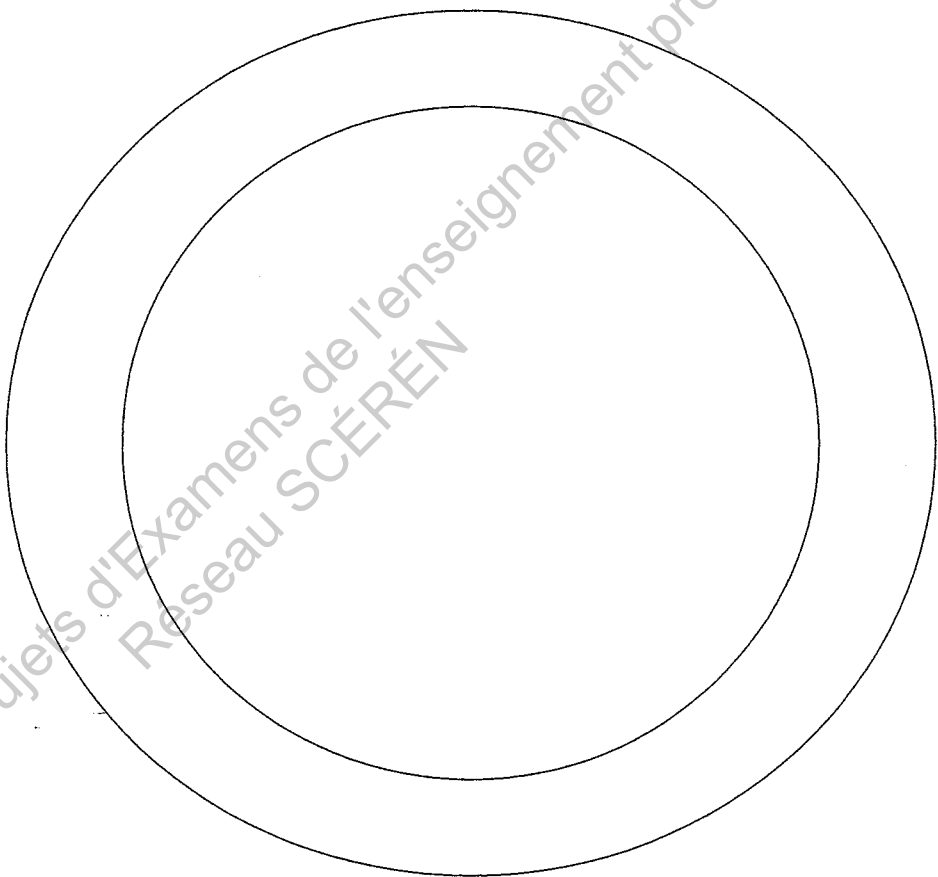
*Quantités pour 4 personnes :*

PROGRESSION ET TECHNIQUE	Denrées	Unité	Quantité	COÛT	
				Prix U	Total
				Coût matière total HT	
				TVA 5,5 %	
				Coût total TTC	
				Prix portion	

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

**ANNEXE C :**

<b>FICHE CONSEIL CLIENT</b>	Candidat n°
-----------------------------	-------------

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

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

**ANNEXE D :****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**Plat(s) :** Tourte florentine  
 -----  
 -----

**Quantités pour 8 personnes**

Denrées	U	Quantité	Progression et techniques
<b>PATE BRISEE :</b>			
Farine	kg	0,250	. Mise en place du poste
Beurre	kg	0,125	
Sel fin	kg	0,005	. Confectionner une pâte Brisée
Eau	l	0,050	
Jaune d'œuf	pièce	1	. Equeuter, laver les épinards, faire suer les épinards au beurre
Pâte feuilletée plaque surg.	kg	0,300	
Farine pour travail	kg	0,050	. Laver les champignons, les émincer, les cuire à blanc
<b>DORURE :</b>			
Œufs	p	1	. Confectionner un roux blanc puis un velouté
<b>GARNITURE :</b>			
Epinard frais	kg	0,500	. Terminer l'appareil à crème prise (velouté + crème + œufs + assaisonnements)
Beurre	kg	0,040	
Champignons de Paris	kg	0,250	. Foncer les cercles avec la pâte Brisée
Citron	p	1	
Beurre	kg	0,020	Garnir les fonds de tartes avec les épinards concassés et les champignons refroidis
<b>APPAREIL :</b>			
Beurre	kg	0,050	
Farine	kg	0,050	. Abaisser la pâte feuilletée et détailler un disque au diamètre du cercle, faire une cheminée, et préparer des décors en pâte feuilletée avec les chutes, refermer la tourte sans oublier de chiquer
Jus de cuisson champignons	l	0,3	
Œufs entiers	p	3	
Crème fleurette	l	0,200	
<b>PRESENTATION :</b>			
Persil	kg	0,020	. Cuire la tourte à 210 ° C pendant 10 min. puis à 180 ° C pendant 30 min. environ
Beurre	kg	0,020	
Sel fin, muscade, poivre blanc			. Couler l'appareil à crème prise à mi-cuisson
			. Dresser, décorer la tourte

	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