



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

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET M5	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 : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	SUJET M5	Durée :	5 h	Coefficient : 10
			Page :	217

1^{ère} phase : ORGANISATION

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

- a- Concevoir un plat chaud à base de cuisses de canard pour 4 personnes.

Vous devez réaliser :

- désosser des cuisses de canard
- confectionner une farce
- cuisson et sauce à votre convenance
- un flan 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^{ème} 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^{ème} 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 : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 -- Pratique professionnelle			
Type :	SUJET M5	Durée :	5 h	Coefficient : 10
		Page :		3/7

ANNEXE A :**DOCUMENT CANDIDAT****LISTE DES MATIERES D'ŒUVRE**

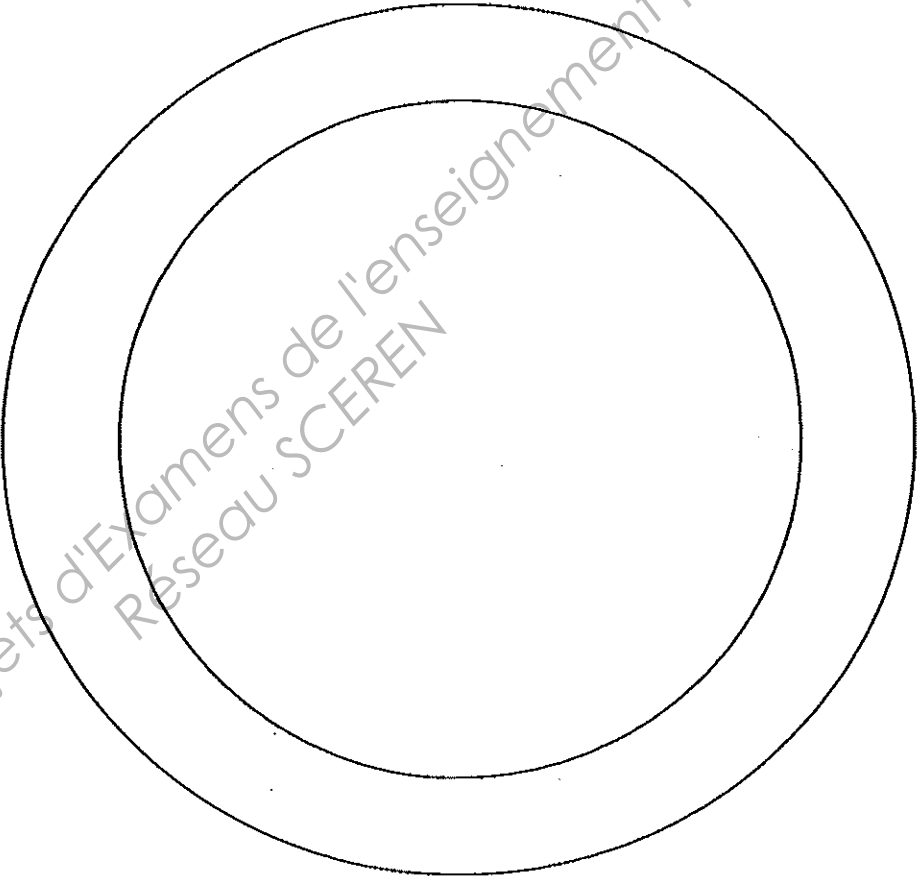
PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT
BOUCHERIE				
Cuisses de canard	pièce	4	2,10 €	
Echine de porc	kg	0,200	4,20 €	
Crépine	kg	0,250	2,75 €	
Lard gras	kg	0,050	4,50 €	
CREMERIE				
Crème fleurette	l	0,250	2,50 €	
Lait	l	0,250	0,60 €	
LEGUMES - FRUITS				
Carottes	kg	0,500	0,80 €	
Oignons	kg	0,100	1,00 €	
Echalotes	kg	0,020	2,00 €	
Pommes de terre BF 15	kg	0,500	0,90 €	
Champignons de Paris	kg	0,125	2,90 €	
All	kg	0,010	2,80 €	
Estragon	botte	0,250	1,50 €	
Persil	kg	0,010	2,90 €	
Oranges	pièce	3	0,36 €	
SURGELES				
Epinards en branches	kg	0,250	1,50 €	
ECONOMAT				
Fond de veau brun lié	kg	0,040	16,50 €	
Huile d'arachide	l	0,100	1,70 €	
Moutarde	kg	0,050	3,95 €	
Sel fin	pm	pm	pm	
Sucre	kg	0,125	1,00 €	
Vinaigre	l	0,200	0,90 €	
CAVE				
Vin blanc	l	0,100	2,25 €	
Grand Marnier	l	0,050	18,35 €	

Prix de revient par candidat :

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJETM5	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 : 2011	Code :
Examen et Spécialité : MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET M5	Durée : 5 h
Coefficient : 10	Page : 6/7

ANNEXE D :

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Plat(s) : Tarte aux poires aux amandes

Quantités pour 8 personnes

Denrées	U	Quantité	Progression et techniques
Pâte Brisée :			
Farine	kg	0,250	. Mise en place du poste
Beurre	kg	0,125	
Sel fin	kg	0,005	. Confectionner une pâte Brisée sucrée
Sucre	kg	0,025	
Eau	l	0,050	. Confectionner une crème d'amande
Jaune d'œuf	pièce	1	. Foncer le cercle, laisser reposer au frais
Crème d'amande :			
Beurre	kg	0,100	. Egoutter les poires, les émincer
Sucre	kg	0,100	
Poudre d'amande	kg	0,100	. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amande
Œufs entiers	pièce	2	
Rhum	l	0,050	. Disposer les poires
Garniture et finition :			
½ Poire au sirop	p	8	. Marquer en cuisson au four 220° C 10 min. 200° C 20 min.
Nappage blond	kg	0,140	. Réserver sur grille après cuisson
			. Lustrer au nappage blond
			. Dresser

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET M5	Durée :	5 h
		Coefficient :	10
		Page :	7/7