



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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

	Session : 2013	Code :			
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle				
Type :	SUJET M1	Durée :	5 h	Coefficient : 10	Page : 1/7

CONSIGNES AU CANDIDAT

L'épreuve comporte trois phases qui ont pour but d'évaluer vos compétences en :

- ORGANISATION
- PRODUCTION
- PRESENTATION ET DISTRIBUTION

La durée globale de l'épreuve est de 5 heures, coefficient 10

L'évaluation porte :

❶ En phase d'organisation sur :

- la rédaction de la fiche technique
 - les denrées, les quantités, le coût matière
 - 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
 - le bon d'économat des denrées
- 120 points**

❸ En phase de présentation et de distribution sur :

- la qualité et l'originalité de la présentation
 - la dégustation, l'appréciation
- 60 points**

	Session : 2013	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 un plat chaud à base de sole pour 4 personnes.

Vous devez réaliser :

- Habiller, ficeler deux soles
- Réaliser une farce mousseline
- Farcir et cuire les filets de sole
- Réaliser une sauce à votre convenance
- Confectionner 2 garnitures dont une composée de pommes de tournées à l'Anglaise

En fin de préparation, dresser 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 de ce plat ;
- le nom de votre plat.

- c- Compléter la fiche conseil (annexe C) de votre plat.

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.

3^{ème} phase : PRESENTATION 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 : 2013	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 :**DOCUMENT CANDIDAT****Bon d'économat**

PRODUITS	UNITE (kg, l, p)	QUANTITE	PRIX UNITAIRE HT
POISSONNERIE			
Sole filet (0.500 kg / 2 pièces)	kg	0.500	24.05
Filet de merlan	kg	0.400	16.90
SURGELES			
Crevettes bouquet surgelées	kg	0.200	8.45
Petits pois	kg	0.125	2.73
Haricots verts	kg	0.200	3.35
CREMERIE			
Crème fleurette	l	0.500	3.02
Beurre	kg	0.250	3.70
Œufs	p	6	0.11
Lait	l	0.200	0.75
LEGUMES - FRUITS			
Carottes	kg	0.500	0.80
Navets	kg	0.500	1.95
Echalote	kg	0.100	1.25
Pommes de terre BF15	kg	0.600	1.32
Champignons de Paris	kg	0.125	3.00
Citron	p	1	0.40
Cerfeuil	botte	0.250	1.20
Estragon	botte	0.250	1.20
Ail	kg	0.010	4.04
ECONOMAT			
Fumet de poisson PAI	kg	0.050	17.20
Huile	l	0.100	1.79
Farine	kg	0.025	0.70
CAVE			
Vin blanc	l	qs	1.80
AROMATES			
Sel fin, poivre du moulin, thym, laurier, curry	kg	qs	

	Session : 2013	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

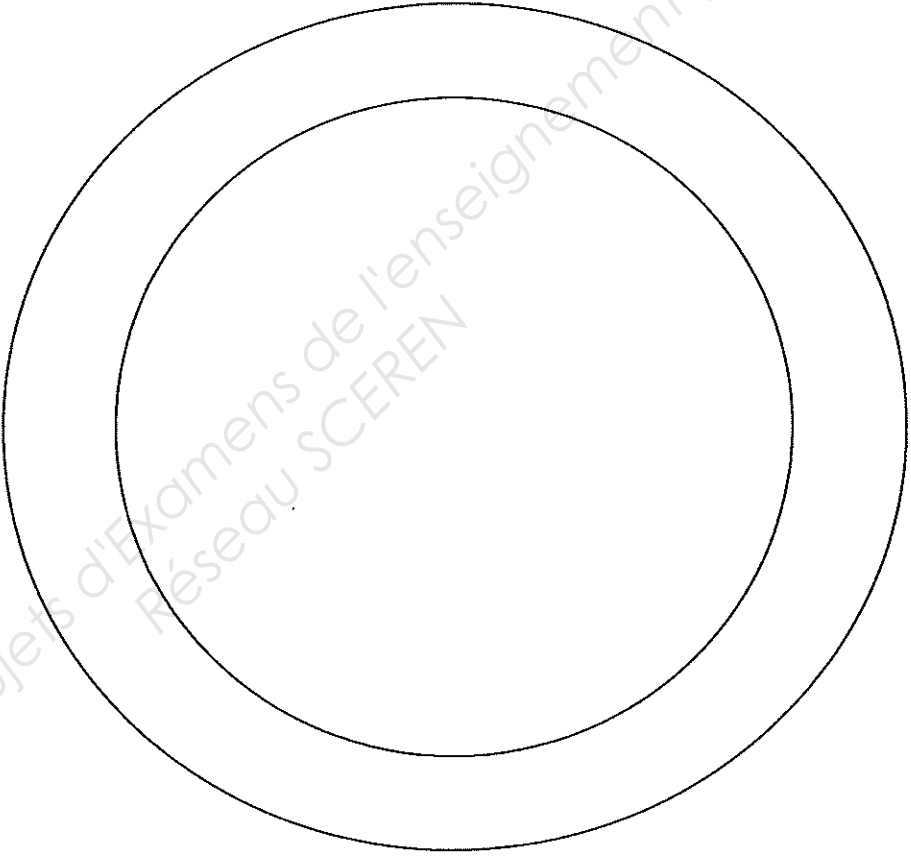
Quantités pour 4 personnes :

PROGRESSION ET TECHNIQUE	DENREES			COÛT	
	Denrées	Unité	Quantité	Prix U	Total
Coût matière total HT					
Produits complémentaires 2 %					
Coût total HT					

	Session : 2013	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page :	5/7

ANNEXE C :

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

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

Session :	2013	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

Nom du plat : *Tartelettes aux poires*

Quantités pour 8 personnes

PROGRESSION ET TECHNIQUE	Denrées	Unité	Quantité
Mise en place du poste de travail	<u>Pâte brisée</u>		
	Farine	kg	0.250
Confectionner une pâte sablée	Beurre	kg	0.125
	Sel fin	kg	0.005
Confectionner la crème d'amandes :	Sucre glace	kg	0.125
Crémer beurre pommade et sucre	Œuf	p	1
Incorporer graduellement les œufs	Farine travail	kg	0.025
Ajouter la poudre d'amande et parfumer			
Réserver au frais	<u>Crème d'amandes</u>		
	Beurre	kg	0.100
Foncer les tartes (4 cercles à tartelette)	Sucre	kg	0.100
Abaissier, pincer et piquer la tarte	Œuf	p	2
Repos chambre froide 10 min.	Amandes en poudre	kg	0.100
	Rhum	l	pm
Garnir les tartes			
Disposer la crème d'amandes dans la tarte	<u>Garniture</u>		
Garnir avec les poires	Poires au sirop	p	4
Marquer les tartes en cuisson	<u>Finition</u>		
Cuire à four chaud 180° C pendant 25 à 30 min.	Nappage abricot	kg	0.100
Retirer les cercles 5 min. avant la fin de la cuisson			
Finitions			
Abricoter les tartes			
Dresser sur plat les tartes			

	Session : 2013	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