



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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 Canopé

	Session : 2014	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 :

- ① En phase d'organisation sur : **20 points**
 - la rédaction de la fiche technique
 - les denrées, les quantités, le coût matière
 - la fiche conseil
- ② En phase de production sur : **120 points**
 - le respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - la maîtrise des techniques
 - la qualité de la présentation et de la créativité
- ③ En phase de présentation et de distribution sur : **60 points**
 - la qualité et l'originalité de la présentation
 - la dégustation, l'appréciation

	Session : 2014	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 : 2/7

L'épreuve comprend trois phases :

1^{ère} phase : ORGANISATION

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

- a- Concevoir un plat cuisiné à base d'un filet de saumon, d'une sauce par réduction et de deux légumes d'accompagnement.

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- Détailler des pavés de saumon ;
- Réaliser un fumet de poissons ;
- Réaliser une sauce par réduction ;
- Réaliser deux légumes d'accompagnement.

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 :

- L'intitulé ou le nom de votre plat
- La nature et la quantité des denrées nécessaires
- Le coût hors-taxes de ce plat
- Les étapes principales de la réalisation du travail en utilisant un vocabulaire précis et adapté

- 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

Le plat de créativité chaud sera servi comme suit :

- deux portions sur assiettes ;
- le reste dans une barquette operculée pour la Vente à Emporter.

Les productions seront présentées sur une table nappée.

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

	Session : 2014	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 : 3/7

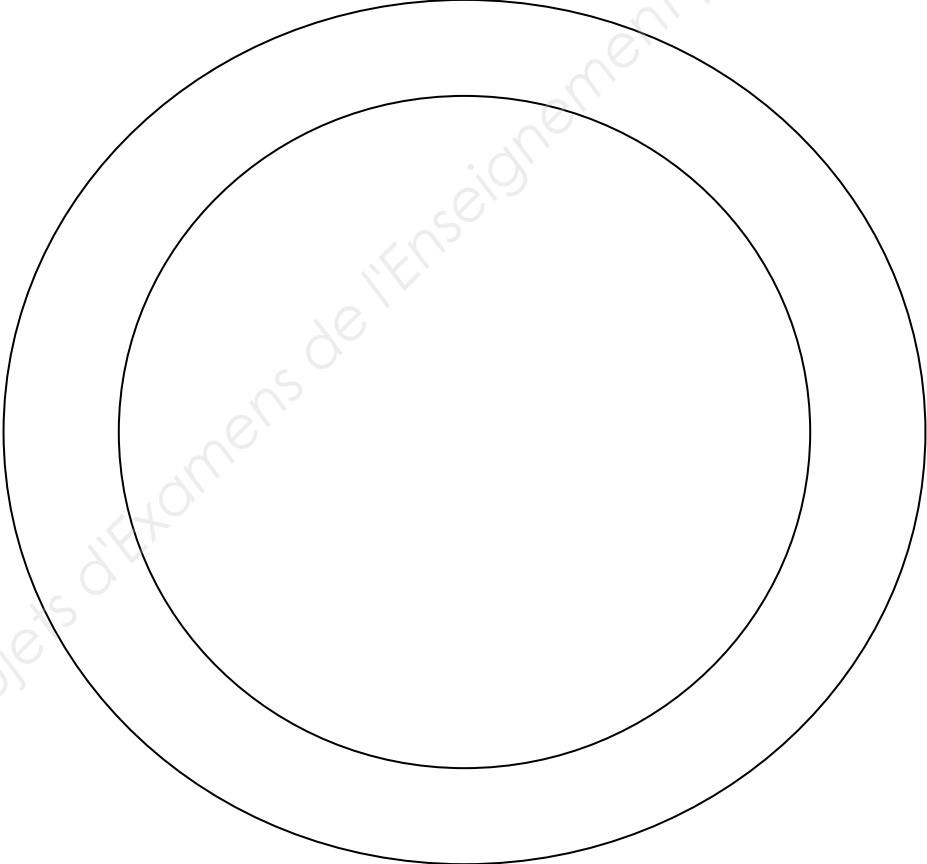
ANNEXE A :**DOCUMENT CANDIDAT****Bon d'économat**

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
Poissonnerie			
Arêtes de poissons	kg	0.400	5.00
Filet de saumon avec peau	kg	0.600	14.00
Crevettes décortiquées	kg	0.120	16.00
Moules de Bouchot	kg	0.200	6.50
BOF			
Crème liquide	litre	0.250	3.50
Beurre	kg	0.250	1.80
Légumes et fruits			
Champignons	kg	0.250	2.90
Echalotes	kg	0.060	3.80
Persil	kg	0.020	2.90
Oignons	kg	0.200	1.45
Citrons	kg	0.150	3.30
Pommes de terre BF 15	kg	1.000	2.40
Carottes	kg	0.300	1.20
Navets	kg	0.300	1.90
Courgettes	kg	0.300	2.60
Riz	kg	0.200	2.10
Economat			
Farine	kg	0.100	1.20
Fumet de poissons PAI		0.030	pm
Vin blanc	l	0.010	1.80
Huile	l	0.010	1.75
Bouquet garni	pm	1.000	pm
Barquettes de conditionnement		3.000	
Assaisonnement			
Epices à disposition	kg	pm	

	Session : 2014	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 : 4/7

ANNEXE C :

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

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

	Session : 2014	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 : 6/7

ANNEXE D :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**Nom du plat : *Tourte florentine*

Quantités pour 8 personnes

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
Pâte Brisée			Mise en place du poste de travail et des denrées
Farine	kg	0.250	
Beurre	kg	0.125	Confectionner une pâte Brisée
Sel fin	kg	0.005	
Eau	l	0.050	
Jaune d'œuf	p	1.000	Equeuter, laver les épinards, faire suer les épinards au beurre
Pâte feuilletée surgelée	plaque	0.300	
Farine pour travail	kg	0.050	Laver les champignons, les émincer, les cuire à blanc
Dorure			Confectionner un roux blanc puis réaliser un velouté
Œufs	p	1.000	
Garniture			Terminer l'appareil (velouté + crème + œufs + assaisonnement)
Epinards frais	kg	0.500	
Beurre	kg	0.080	
Champignons de Paris	kg	0.250	Foncer les cercles avec la pâte Brisée
Citron	kg	1.000	
Appareil			Garnir les fonds de tartes avec les épinards concassés et les champignons refroidis
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 parures, refermer la tourte sans oublier de chiqueter.
Jus de cuisson champignons	l	0.300	
Œufs entiers	p	3.000	
Crème fleurette	l	0.200	
Présentation			Cuire la tourte à 210° C pendant 10 minutes Puis à 180° C pendant 30 minutes environ
Persil	kg	0.020	
Beurre	kg	0.020	
Sel, muscade, piment d'Espelette			Couler l'appareil à crème prise salée à mi-cuisson Débarrasser sur grille Dresser la tourte

	Session : 2014	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 : 7/7