



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
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 : <b>2016</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type :	<b>SUJET1</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>1/7</b>

## 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
  - l'utilisation optimale du panier (denrées, calcul du coût matières)
  - la rédaction de la « fiche conseil » destinée au client
  
- 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 : <b>2016</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET1</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>2/7</b>

Pour répondre à la demande d'un client, votre chef de production souhaite que vous réalisiez deux plats.

Vous présenterez vos propositions au client qui les dégustera ce jour.

Vous disposez de 5 heures, nettoyage compris, pour réaliser les trois phases de travail suivantes en respectant les heures d'envoi imposées par le jury (heure de venue du client).

### **1<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION**

A partir du panier mis à votre disposition (document 1) :

- Concevoir un plat chaud à base de poulet pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Désosser à cru et manchonner les cuisses de poulet en jambonnette
- Confectionner une duxelles pour farcir les jambonnettes
- Réaliser une sauce à votre convenance
- Réaliser deux garnitures dont une à base de féculent

**Respecter l'heure d'envoi imposée par le jury en début d'épreuve.**

- Rédiger la fiche technique de votre plat sur l'annexe A en prenant soin de préciser :
  - L'intitulé commercial de votre plat
  - La nature et la quantité des denrées nécessaires
  - Le coût matière hors-taxes de ce plat
  - Les phases techniques de la réalisation du travail en utilisant un vocabulaire professionnel
- Compléter la fiche conseil destinée au client (annexe B) de votre plat.

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

Réaliser :

- A partir de votre fiche technique (Annexe A) le plat que vous avez conçu (Plat n° 1) ;
- A partir de la fiche technique fournie Document 2, le deuxième plat à présenter au client (Plat n° 2).

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

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu : 1 part sur l'assiette, 3 parts sur plat ;
- Le plat imposé : 1 part à l'assiette et le reste sur plat.

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

	Session : <b>2016</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type :	<b>SUJET1</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>3/7</b>

**DOCUMENT 1 :****PANIER MIS A DISPOSITION**

<b>PRODUITS</b>	<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>	<b>PU HT</b>
<b>BOUCHERIE</b>			
Cuisse de poulet	u	4	2,00 €
4 tranches de poitrine	kg	0,100	6,20 €
Crépine	kg	0,100	3,00 €
<b>CREMERIE</b>			
Crème UHT	l	0,300	4,50 €
Beurre extra	kg	0,150	7,50 €
<b>LEGUMES ET FRUITS</b>			
Carottes	kg	0,100	1,50 €
Oignons	kg	0,100	1,20 €
Echalotes	kg	0,040	2,50 €
Pomme de terre BF15	kg	1	5,30 €
Champignons de Paris	kg	0,300	3,10 €
Cerfeuil	botte	0,250	2,50 €
Citron	kg	0,050	3,20 €
Courgettes	kg	0,300	4,50 €
Blanc de poireaux	kg	0,300	3,30 €
Persil	botte	0,250	1,50 €
Ail	kg	0,100	6,20 €
<b>ECONOMAT</b>			
Fond brun de volaille PAI	kg	0,050	18,00 €
Huile d'olive	l	0,200	15,00 €
Farine	kg	0,100	1,50 €
Tagliatelle fraîche	kg	0,400	6,10 €
Sel fin	kg	pm	1,80 €
Poivre noir, gris, blanc	kg	pm	18,00 €
Piment d'Espelette	kg	pm	22,00 €
Bouquet garni	bouquet	pm	2,00 €
Moutarde	kg	pm	6,30 €
<b>CAVE</b>			
Porto blanc	l	0,200	12,50 €
Madère rouge	l	0,200	11,50 €

	Session : <b>2016</b>	Code :
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>	
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>	
Type : <b>SUJET1</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>4/7</b>

**ANNEXE A :**

CANDIDAT N°

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

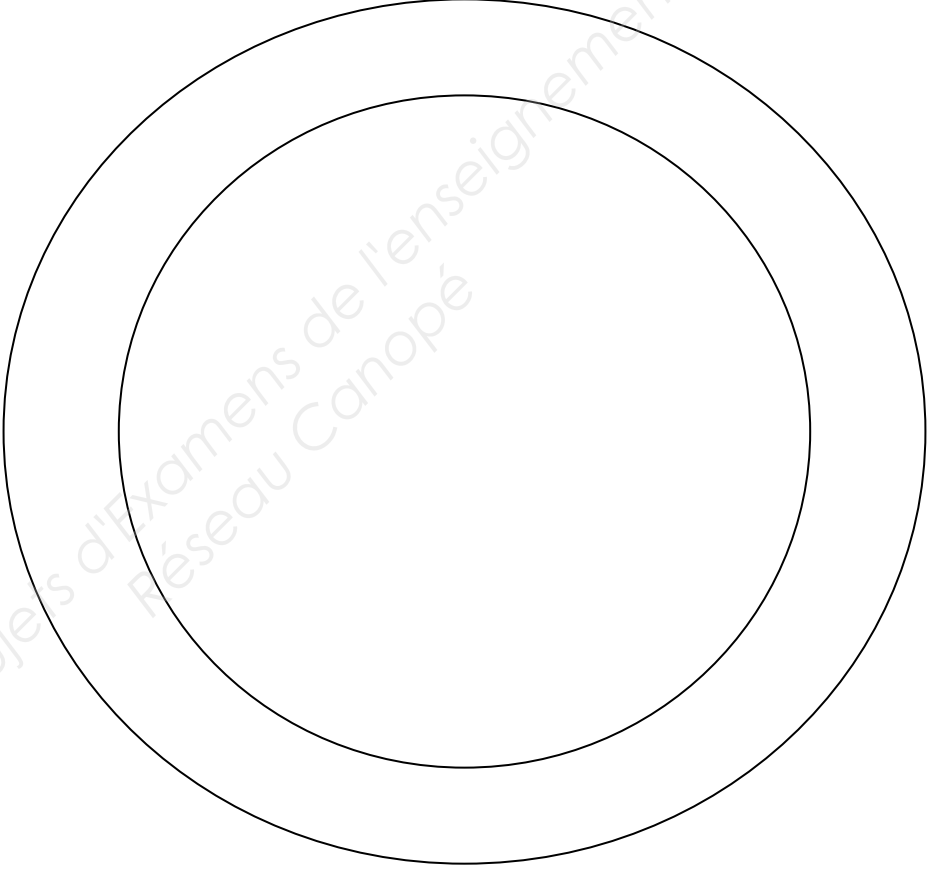
Intitué commercial du plat			Nombre de part		
PHASES TECHNIQUES DE REALISATION	MATIERES D'OEUVRE			CÔT	
	Produits	Unité	Quantité	PU	Total
<b>Coût matière total HT</b>					

	Session : <b>2016</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET1</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>5/7</b>

**ANNEXE B :**

CANDIDAT N°

**FICHE CONSEIL CLIENT**

Intitulé commercial du plat			
Remises en température suggérées	<b>Méthode</b>	<b>Temps</b>	<b>Température</b>
Dressage conseillé			
Suggestion de vins d'accompagnement	-		

	Session : <b>2016</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET1</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>6/7</b>

**DOCUMENT 2 :****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

Nom du plat : Tartelettes aux fruits frais

Quantités pour 6 personnes

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<b>Pâte sablée sucrée</b>			
Farine	kg	0,275	- Mise en place du poste de travail
Beurre	kg	0,125	
Sucre semoule	kg	0,100	- Confectionner une pâte sablée sucrée base 250 g, farine
Œuf (jaune)	pièce	1	
Eau	l	0,050	
Sel	kg	0,003	- Confectionner ½ litre de crème pâtissière
<b>Crème pâtissière</b>			
Lait	l	0,500	- Réserver au froid
Vanille liquide	l	pm	- Laver, éplucher, tailler les fruits frais
Œuf (jaune)	p	4	
Sucre	kg	0,125	- Abaisser, foncer 6 tartelettes de 80 Ø
Poudre à crème	kg	0,030	
Farine	kg	0,030	- Cuire à blanc les fonds de tarte
Grand Marnier	l	0,100	- Garnir avec la crème
<b>Garniture</b>			
Kiwi	kg	0,100	- Disposer les fruits frais
Framboises	kg	0,100	
Fraises	kg	0,100	- Lustrer au nappage
Myrtilles	kg	0,050	- Dresser sur plat rond
<b>Finition</b>			
Nappage neutre	kg	0,200	

	Session : <b>2016</b>	Code :
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>	
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>	
Type : <b>SUJET1</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>7/7</b>