



**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>SUJET2</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>SUJET2</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 cuisses de poulet pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Réaliser un ragoût à blanc « façon fricassée »
- Prévoir une garniture de légumes
- Prévoir un riz pilaf

**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 :
  - une part sur l'assiette ;
  - trois parts sur plat.
- Le plat imposé sur plat rond.

**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>SUJET2</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>VOLAILLE</b> Poulet (cuisse de)	pièce	4	2,25 €
<b>CREMERIE</b> Beurre	kg	0,250	4,40 €
Crème	l	0,250	3,90 €
<b>EPICERIE</b> Huile d'arachide	l	0,050	1,90 €
Farine	kg	0,100	0,80 €
Sucre	kg	0,020	1,25 €
Fond blanc de volaille PAI	kg	0,050	15,00 €
Riz long étuvé	kg	0,200	4,80 €
<b>LEGUMES</b> Oignon	kg	0,150	1,30 €
Poireau (vert)	kg	0,030	2,10 €
Brocolis	kg	0,200	2,25 €
Pleurotes	kg	0,150	5,60 €
Carottes fanes	botte	0,500	2,50 €
Petit oignon fane	botte	1	1,50 €
Thym	botte	1/8	1,20 €
Laurier	botte	1/8	1,20 €
Persil frisé	botte	1/8	0,80 €
<b>ASSAISONNEMENT</b> Sel fin, gros sel	kg	pm	
Poivre blanc moulu	kg	pm	

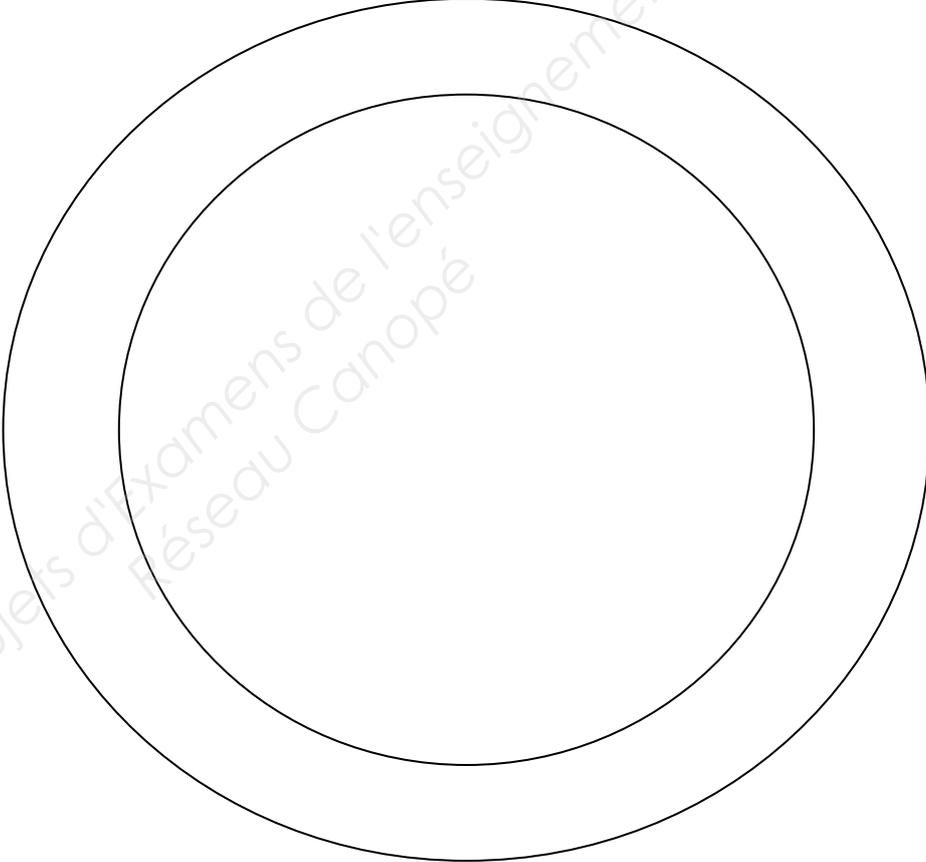
	Session : <b>2016</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET2</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>4/7</b>



**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>SUJET2</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>6/7</b>

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

Nom du plat : Quiche au thon à la provençale

Quantités pour 4 personnes

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<b>Pâte brisée</b>			
Farine	kg	0,125	Mise en place du poste de travail
Beurre	kg	0,060	
Eau	l	0,020	Réaliser les préparations préliminaires
Sel	pm	pm	
Jaune d'œuf	pièce	1	Réaliser la pâte brisée
<b>Garniture</b>			
Thon au naturel 4/4	boite	1/3	Préparer la garniture :
Courgettes	kg	0,100	. égoutter et émietter le thon
Poivrons rouges	kg	0,100	. tailler les légumes en brunoise, les sauter à l'huile d'olive, égoutter, refroidir
Oignons	kg	0,100	
Ail	kg	0,020	Abaisser, fonder un cercle à tarte (20 cm), réserver
Huile d'olive	l	0,100	
<b>Appareil à crème prise</b>			
Lait	l	0,100	Réaliser l'appareil à crème prise :
Crème	l	0,100	
Œufs	pièce	2	Garnir la quiche et cuire au four chaud 180° C durant 40 min
<b>Assaisonnement</b>			
Sel fin	pm	pm	Dresser sur plat rond
Poivre du moulin	pm	pm	
Muscade	pm	pm	

	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>SUJET2</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>7/7</b>