



**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>SUJET4</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>SUJET4</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 cuisiné à partir de râbles de lapin pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Désosser des râbles
- Elaborer à votre convenance une farce à base de chair à saucisse et farcir les râbles
- Poêler les râbles
- Glacer des petits oignons à brun
- Réaliser 3 garnitures différentes : 1 petit légume farci, 1 gratin de légume, 1 libre

**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 : PRÉSENTATION ET DISTRIBUTION**

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu :
  - une portion sur assiette servie chaude ;
  - trois portions sur plat approprié.
- Le plat imposé sur un socle de lait gélifié sur un torpilleur. La sauce andalouse sera dressée en saucière.

**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>SUJET4</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>3/7</b>

## DOCUMENT 1 :

## PANIER MISÀDISPOSITION

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
<b>Viande</b>			
Râbles de lapin de 400 g (2 pièces)	kg	0,800	9,75 €
Chair à saucisse	kg	0,200	5,30 €
Foie de volaille	kg	0,050	7,80 €
Poitrine ½ sel	kg	0,100	5,60 €
Crépine	kg	0,100	1,50 €
Poitrine fumée en tranche (4 tranches)	kg	0,100	6,20 €
<b>Cémerie</b>			
Crème UHT	kg	0,300	3,20 €
Beurre	kg	0,150	3,80 €
Œufs	pièce	2	0,16 €
Lait	l	0,200	0,65 €
Gruyère	kg	0,150	3,70 €
<b>Légumes et fruits</b>			
Oignons	kg	0,150	1,24 €
Carottes	kg	0,200	1,25 €
Echalotes	kg	0,100	3,20 €
Persil	botte	¼	1,20 €
Estragon	botte	½	1,30 €
Pomme de terre type « Charlotte »	kg	0,600	1,32 €
Courgettes	kg	0,400	2,50 €
Champignons de Paris	kg	0,300	2,80 €
Tomates	kg	0,200	1,80 €
Ail	kg	0,030	6,30 €
Bouquet garni	pièce	1	0,20 €
<b>Surgeés</b>			
Haricots verts extra fins	kg	0,300	2,80 €
Oignons grelots	kg	0,100	1,45 €
<b>Economat</b>			
Fond brun de veau lyophilisé	kg	0,050	16,80 €
Farine	kg	0,050	0,50 €
Sucre	pm	pm	1,70 €
Huile d'arachide	l	0,050	1,40 €
Vin blanc	l	0,100	3,90 €
<b>Assaisonnement</b>			
Gros sel	pm	pm	
Sel fin	pm	pm	
Poivre blanc	pm	pm	

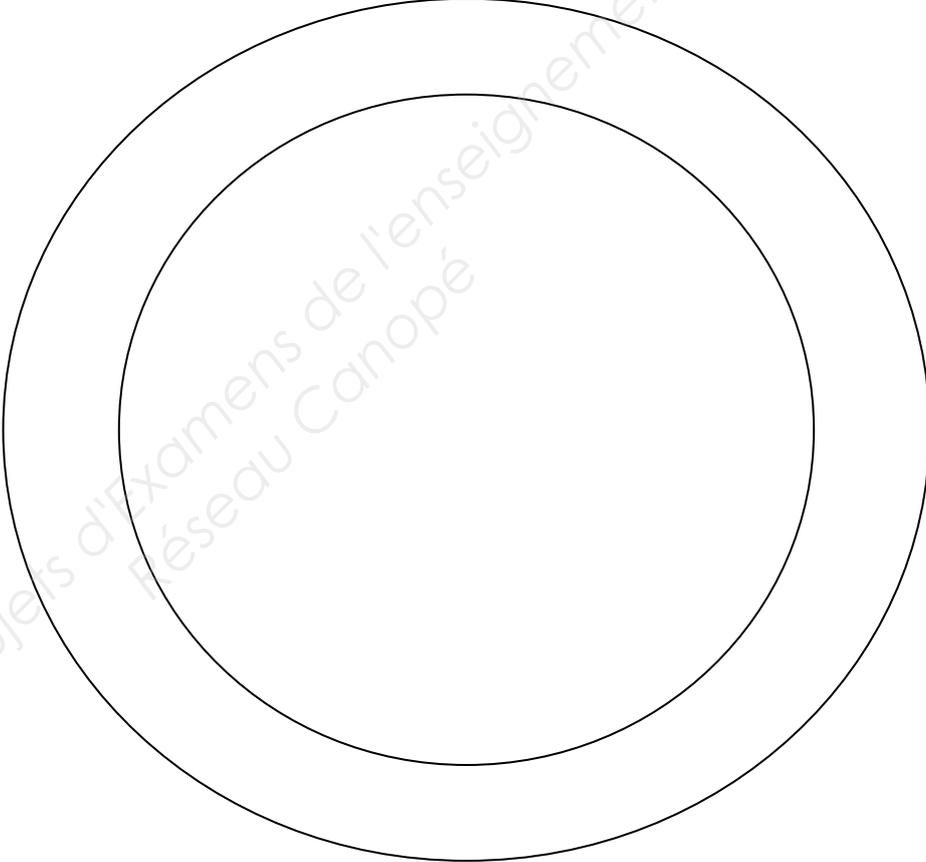
	Session : <b>2016</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type : <b>SUJET4</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>4/7</b>



**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>SUJET4</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>6/7</b>

## DOCUMENT 2 :

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat : *Terrine de poisson décorée glacée, œufs mimosa et sauce andalouse pour 4 personnes*

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<b>Base :</b> Terrine de poisson cuite Gelée claire	kg l	1,000 0,300	Mise en place du poste de travail Cuire les œufs durs. Monter la mayonnaise.
<b>Mayonnaise :</b> Œufs Moutarde Vinaigre Huile de colza Sel fin Piment d'espelette	pièce kg l l kg kg	2,000 0,020 0,020 0,500 pm pm	<b>Confectionner la sauce andalouse :</b> Monder, épépiner et concasser les tomates. Faire dessécher la tomate avec une pointe d'huile, assaisonner. Monder le poivron rouge au four et le détailler en fine brunoise. Mélanger le tout avec les $\frac{3}{4}$ de la mayonnaise. Vérifier l'assaisonnement.
<b>Fondue de tomates très sèche :</b> Tomate Echalote Huile d'olive Ail	kg kg l kg	0,200 0,030 0,020 0,010	<b>Confectionner les œufs mimosa :</b> Ecaler et couper les œufs durs en deux. Mixer les jaunes. Ajouter la mayonnaise, le persil haché et la moutarde. Vérifier l'assaisonnement et pocher la garniture mimosa dans les blancs d'œuf. Réserver.
<b>Œufs mimosa :</b> Œufs durs Mayonnaise Persil	pièce kg kg	2 pm pm	<b>Confectionner le socle de lait gâlé :</b> Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Porter à ébullition la moitié du lait avec la fécule et le sel en fouettant. Ajouter le reste du lait hors du feu. Verser immédiatement dans l'empreinte prévue. Réserver au frais.
<b>Éléments de décor :</b> Aneth Cerfeuil Citron Concombre Courgette Estragon Piquillos Tomate Vert de poireau	botte botte pièce pièce pièce botte pièce pièce pm	1/8 1/8 1/2 1/4 1/2 1/4 1 1 pm	<b>Décorer et glacer la terrine :</b> Mettre la gelée à point. Découper et glacer 4 tranches de terrine. Décorer et glacer le reste de la terrine. Réserver au frais.
<b>Socle de lait gâlé :</b> Lait Fécule de pomme de terre Feuille de gélatine Sel	l kg kg kg	0,500 0,020 0,030 0,010	<b>Dresser et présenter sur torpilleur :</b> Disposer la terrine sur le socle de lait. Ajouter la garniture et les éléments de décor. Dresser la sauce andalouse en saucière.

	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>SUJET4</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>
		Page : <b>7/7</b>