



**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 : 2016	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET5	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 : **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

- ❷ 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

- ❸ En phase de présentation et de distribution sur : **60 points**
 - la qualité et l'originalité de la présentation
 - la dégustation, l'appréciation

	Session : 2016	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET5	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 2/7

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^{ère} phase : ORGANISATION

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

- Concevoir une recette POUR 4 PERSONNES d'un sauté déglacé à base de vin rouge.

Techniques à mettre en œuvre :

- Habiller, découper une canette à cru
- Réaliser un sauté déglacé avec mouillement au vin rouge
- Améliorer un fond de canard PAI
- Confectionner des garnitures d'accompagnement à base :
 - de pommes château
 - de champignons escalopés et sautés
 - d'oignons glacés à brun

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^{ème} 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^{ème} phase : PRESENTATION ET DISTRIBUTION

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous que vous conçu :
 - Une portion sur assiette chaude
 - Trois parts en barquette individuelle
- Le plat imposé
- Une portion sur assiette chaude
- Trois parts sur plat rond, sauce en saucière

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

	Session : 2016	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET5	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 3/7

DOCUMENT 1 :**PANIER MIS A DISPOSITION**

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
Volaille			
Canette effilée (1 pièce)	kg	1,400	6,95
BOF			
Beurre	kg	0,150	4,72
Légumes et fruits			
Echalote	kg	0,050	3,10
Tomate	kg	0,200	1,67
Carotte	kg	0,100	0,80
Oignon	kg	0,100	1,30
Ail	gousse	2	
Bouquet garni	pièce	1	
Céleri branche	kg	0,040	1,25
Champignon de paris	kg	0,250	7,65
Persil	kg	0,010	3,90
Pomme de terre (BF 15)	kg	0,800	2,10
Cerfeuil	botte	1/8	1,20
Economat			
Huile de tournesol	L	0,025	1,92
Gros sel	kg	PM	
Sel fin	kg	PM	
Poivre du Moulin	kg	PM	
Sucre	kg	PM	1,12
Fond brun de canard PAI	kg	0,050	
Poivre blanc	kg	PM	19,70
Noix de muscade	kg	PM	
Baie de genièvre	kg	PM	
Thym en branche	kg	PM	
Laurier feuille	kg	PM	
Surgeés			
Oignons grelots	kg	0,125	3,70
Charcuterie			
Poitrine ½ sel	kg	0,200	5,75
Cave			
Vin rouge	L	1	1,50

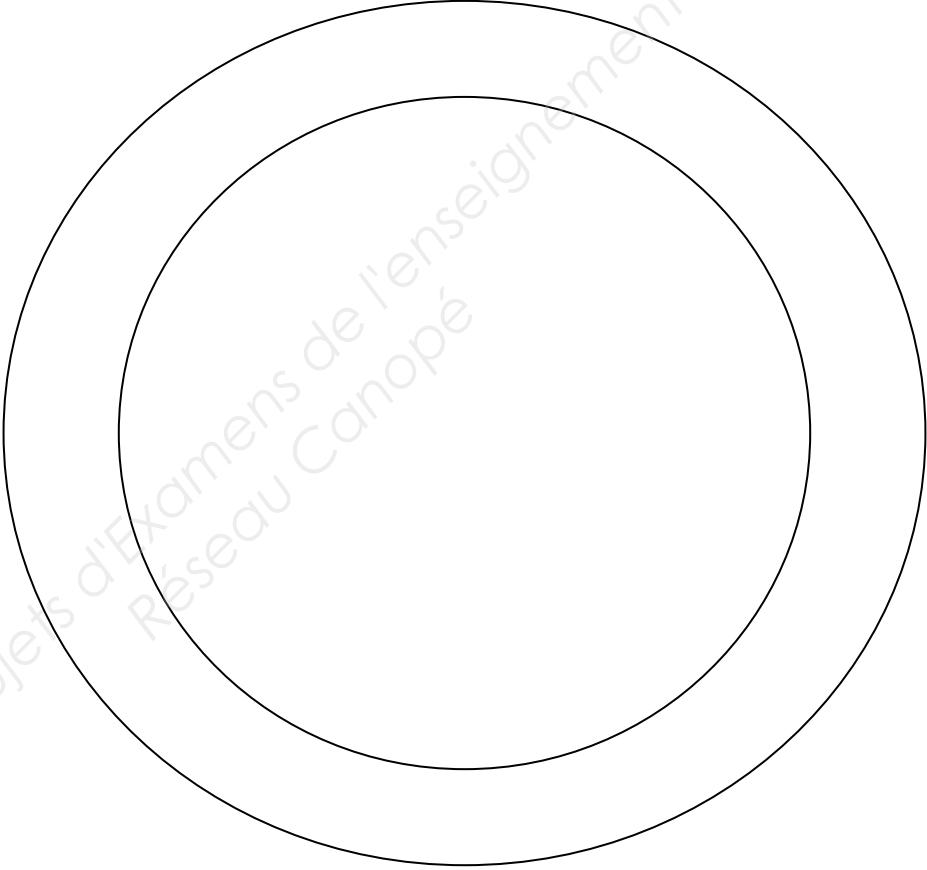
	Session : 2016	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET5	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 4/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitué commercial du plat				Nombre de part	
PHASES TECHNIQUES DE REALISATION	MATIERES D'OEUVRE			CÔT	
	Produits	Unité	Quantité	PU	Total
<p style="text-align: center; opacity: 0.5; font-size: 2em;">Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau Canopé</p>					
				Côt matière total HT	

	Session : 2016	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET5	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 5/7

FICHE CONSEIL CLIENT

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

	Session : 2016	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET5	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 6/7

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat :** Caroline au jambon, concassée de tomate au basilic **Quantités pour 4 personnes**

Denrées	Unité	Qé	PROGRESSION ET TECHNIQUE
PATE A CHOUX			Mise en place du poste de travail
Eau	Litre	0,250	Mise en place des denrées
Sel fin	Kg	PM	
Beurre	Kg	0,080	Réaliser la pâte à choux au fromage
Farine	Kg	0,125	
Œuf	Unité	4	Coucher les choux
Gruyère râpé	Kg	0,020	Cuire les choux
SAUCE MORNAY			<u>Réaliser une concassée de tomates :</u>
Beurre	Kg	0,03	Suer au beurre les échalotes finement ciselées
Farine	Kg	0,03	Ajouter la tomate mondée, épépinée et concassée
Lait	Litre	0,5	Cuire 5mn avec une gousse d'ail écrasée
Jaune d'œuf	Unité	2	Adjoindre le basilic ciselé en fin de cuisson
Gruyère râpé	Kg	0,040	Réserver
Sel fin	Kg	PM	Tailler en brunoise le jambon blanc
Muscade	Kg	PM	
FINITION			Réaliser la sauce Mornay, en réserver 0,050 kg pour la finition,
Jambon blanc	Kg	0,120	Adjoindre la brunoise de jambon à la sauce, réserver,
Concassée de tomates			Inciser les choux
Tomate	Kg	0,200	Garnir avec l'appareil les choux
Echalote	Kg	0,03	
Beurre	Kg	0,03	Gratiner les choux
Ail	Kg	0,01	
Basilic	Btte	0,25	Dresser
			- 2 carolines sur assiette
			- 6 carolines sur plat rond
			Dresser le reste de la concassée en saucière

	Session : 2016	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET5	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 7/7