



**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>SUJET3</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 :

- 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 : <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>SUJET3</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 d'agneau pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Détailler des morceaux d'épaule
- Réaliser un ragoût à brun
- Réaliser une jardinière 4 légumes

**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 à l'assiette chaude (pour la dégustation) ;
  - le reste en plat sabot (liaison froide).
- Le plat imposé une 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>SUJET3</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>3/7</b>

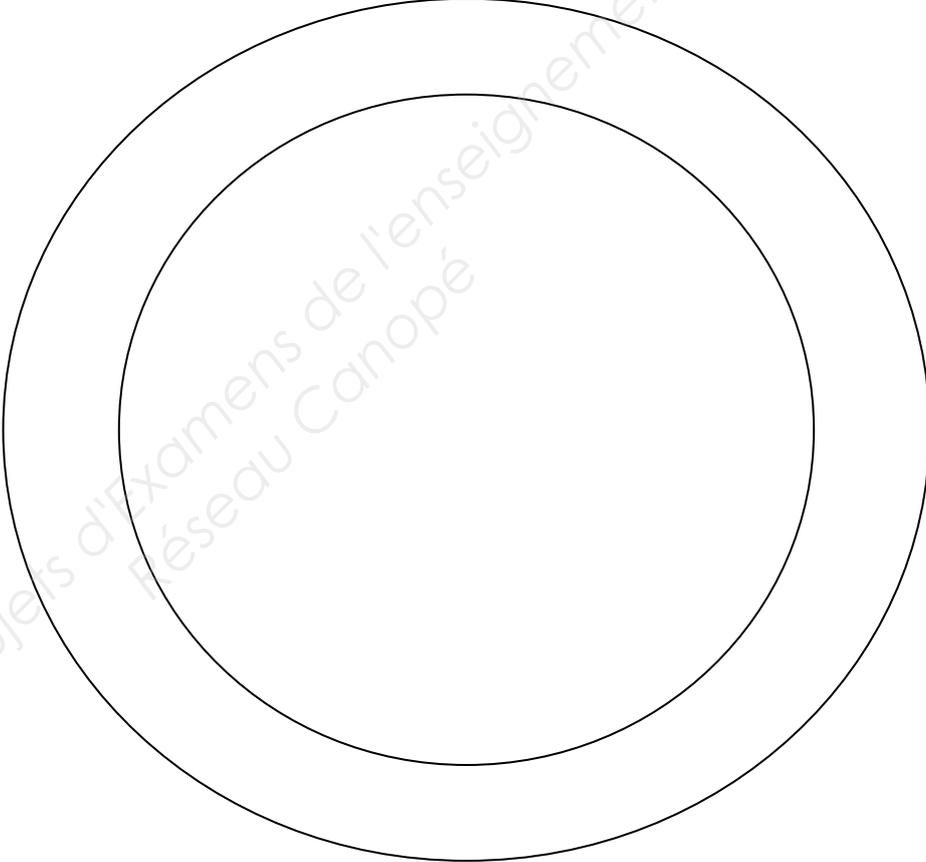
**DOCUMENT 1 :****PANIER MIS A DISPOSITION**

<b>PRODUITS</b>	<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>	<b>PU HT</b>
<b>BOUCHERIE</b> Epaule d'agneau	kg	1,2	6,59 €
<b>CREMERIE</b> Beurre	kg	0,100	5,00 €
<b>LEGUMES ET FRUITS</b> Carotte Oignon gros Ail Champignon de Paris Persil Echalote Pomme de terre Navet long	kg kg kg kg botte kg kg kg	0,500 0,150 0,050 0,200 1/2 0,150 0,400 0,400	1,80 € 1,90 € 2,00 € 2,86 € 0,89 € 1,27 € 1,58 € 1,29 €
<b>ECONOMAT</b> Huile d'arachide Farine Thym Laurier Sel Poivre Fond d'agneau Sucre semoule Concentré de tomates	l kg pm pm pm pm l kg kg	0,050 0,100 pm pm pm pm 1 Pm 0,050	1,50 € 1,80 € pm pm pm pm 2,00 € Pm 0,10 €
<b>CAVE</b> Vin blanc	l	0,200	5,00 €
<b>SURGELES</b> Haricots verts Petits pois	kg kg	0,200 0,200	3,80 € 2,90 €

	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>SUJET3</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>4/7</b>



## 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>SUJET3</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 choco-poires

Quantités pour 6 personnes

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<b>Pâte brisée sucrée</b>			Mise en place du poste de travail
Farine	Kg	0,250	1) <b>Confectionner la pâte brisée sucrée :</b>
Beurre	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,030	
Œuf (jaune)	Pièce	1	
Sel	Kg	0,002	
Eau	Kg	0,075	
<b>Compotée</b>			2) <b>Réaliser la ganache :</b> - Porter la crème à ébullition - Incorporer le chocolat - Emulsionner l'ensemble
Poires	Pièce	4	
Sucre de canne en poudre	Kg	0,1	
Ganache			
Crème fleurette	Kg	0,200	3) <b>Compotée de poires</b> - Eplucher et couper les poires - Compoter légèrement avec le sucre de canne
Chocolat noir	Kg	0,200	
<b>Décors</b>			4) <b>Montage</b> - Foncer 6 moules à tartelettes avec la pâte brisée sucrée - Piquer - Cuire à blanc à 180°C - Garnir les fonds de compotée de poires à mi hauteur - Napper de ganache - Refroidir - Démouler
Sucre de glace	Kg	0,05	
Menthe	Botte	1/8	
Poires	P	1	
			5) <b>Décors</b> - Décorer à l'aide de poires, menthe et sucre glace
			6) <b>Dressage</b> - Une part à l'assiette le reste sur plat

	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>SUJET3</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b> Page : <b>7/7</b>