



**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 : SUJET3	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 : SUJET3	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 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^{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 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 : 2016	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET3	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 3/7

DOCUMENT 1 :**PANIER MIS A DISPOSITION**

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
BOUCHERIE Epaule d'agneau	kg	1,2	6,59 €
CREMERIE Beurre	kg	0,100	5,00 €
LEGUMES ET FRUITS 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 €
ECONOMAT 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 €
CAVE Vin blanc	l	0,200	5,00 €
SURGELES Haricots verts Petits pois	kg kg	0,200 0,200	3,80 € 2,90 €

	Session : 2016	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET3	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 4/7

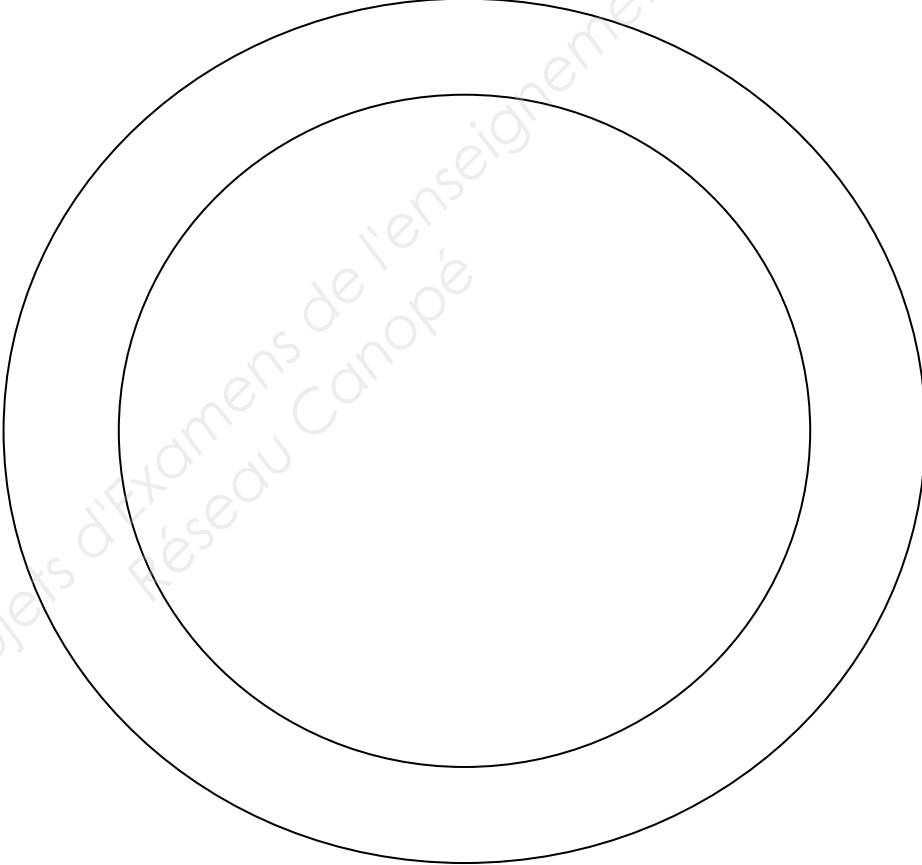
ANNEXE A :CANDIDAT N°:

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Intitulé commercial du plat				Nombre de part	
PHASES TECHNIQUES DE REALISATION	MATIERES D'OEUVRE			CÔÛT	
	Produits	Unité	Quantité	PU	Total
				Côût matière total HT	

		Session : 2016	Code :
Examen et Spécialité : MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET3	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 : SUJET3	Durée : 5 h	Coefficient : 10
	Page :	6/7

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

Nom du plat : Tartelettes choco-poires

Quantités pour 6 personnes

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

	Session : 2016	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : SUJET3	Durée : 5 h	Coefficient : 10 Page : 7/7