

Le candidat devra :

- s'organiser,
- produire,
- présenter et distribuer.

I – Phase d'organisation : durée 1 heure

(2 points)

Le candidat doit concevoir et rédiger pour 4 personnes à partir des produits mis à sa disposition (selon la liste jointe), et en tenant compte des techniques imposées (page 2/7).

- a) La fiche technique
- b) Le bon d'économat
- c) La fiche conseil

Remarque : les feuilles 3/7, 4/7 et 6/7 sont à rendre avec la copie.

II – Phase de production : durée 3 h 30

(12 points)

a) Exécuter le plat conçu dans la phase d'organisation :

Vous devez indiquer le nom du plat conçu dans la phase organisation à l'aide des éléments mis à votre disposition.

Indiquer le nom de la recette sur les feuilles 3/7, 4/7 et 6/7.

b) Exécuter le plat imposé (page 7/7):

Dos de saumon "sauce mousseline bâtarde"

III – Phase de distribution : durée 30 minutes

(6 points)

a) Procéder à la remise en température des plats si nécessaire.

b) Dresser les fabrications sous forme de buffet ainsi que le couvert type permettant la consommation des produits :

- sur plats
- sur assiettes.

Groupement académique Est	Session 2005	SUJET N°1
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10
		page 1/7

Première phase :

Donner les éléments quantitatifs et qualitatifs, les phases d'exécution (développer les techniques imposées ci-dessous dans l'ordre chronologique pour la progression du travail), le coût des matières premières et établir la fiche conseil pour la remise en température de ce plat et le dressage sur assiettes.

Bon d'économat (fiche jointe)

Techniques imposées :

- ♦ Préparation de la viande de boucherie (mouton)
- ♦ Confection d'un sauté en sauce (ragoût)
- ♦ Préparation des légumes (éplucher, laver, équeuter)
- ♦ Tournage des légumes
- ♦ Cuisson des légumes par glaçage.

Annexes :

- ♦ Fiche technique (page 3/7) à remplir.
- ♦ Bon d'économat (page 4/7) à remplir à l'aide de la liste des produits et des prix (page 5/7).
- ♦ Fiche conseil de dressage et de remise à température (page 6/7) à remplir.
- ♦ Fiche technique du plat imposé (page 7/7).

N° du candidat :

Nom du plat conçu : _____

FICHE TECHNIQUE

Donner les phases d'exécution dans l'ordre et développez les en prenant en compte les techniques imposées :

- 1 - _____
- 2 - _____
- 3 - _____
- 4 - _____
- 5 - _____
- 6 - _____
- 7 - _____
- 8 - _____
- 9 - _____
- 10 - _____
- 11 - _____
- 12 - _____
- 13 - _____
- 14 - _____
- 15 - _____
- 16 - _____
- 17 - _____
- 18 - _____
- 19 - _____

Nom du plat conçu : _____

LISTE DES PRODUITS ET LEUR PRIX UNITAIRE H.T. MIS A DISPOSITION

Denrées	Unité	Quantité	P.U. H.T. en Euros	Denrées	Unité	Quantité	P.U. H.T. en Euros.
Boucherie				Légumes - Fruits			
Epaule d'agneau	kg	0,800	14,30	Oignons	kg	0,100	0,75
				Carottes	kg	0,100	0,70
				Ail	kg	0,020	3,30
				Pommes de terre à chair ferme	kg	1,200	1,50
				Persil	kg	0,020	1,70
Epicerie - Cave				Crèmerie			
Thym		P.M.		Beurre	kg	0,015	4,95
Laurier		P.M.					
Concentré tomates	kg	0,020	1,35				
Huile	litre	0,050	0,90	Surgelés			
Sucre		P.M.		Oignons grelots	kg	0,125	2,15
Farine	kg	0,040	0,85				
Divers							
Assaisonnement		3 %					

N° du candidat :

FICHE CONSEILS

Nom du plat conçu : _____

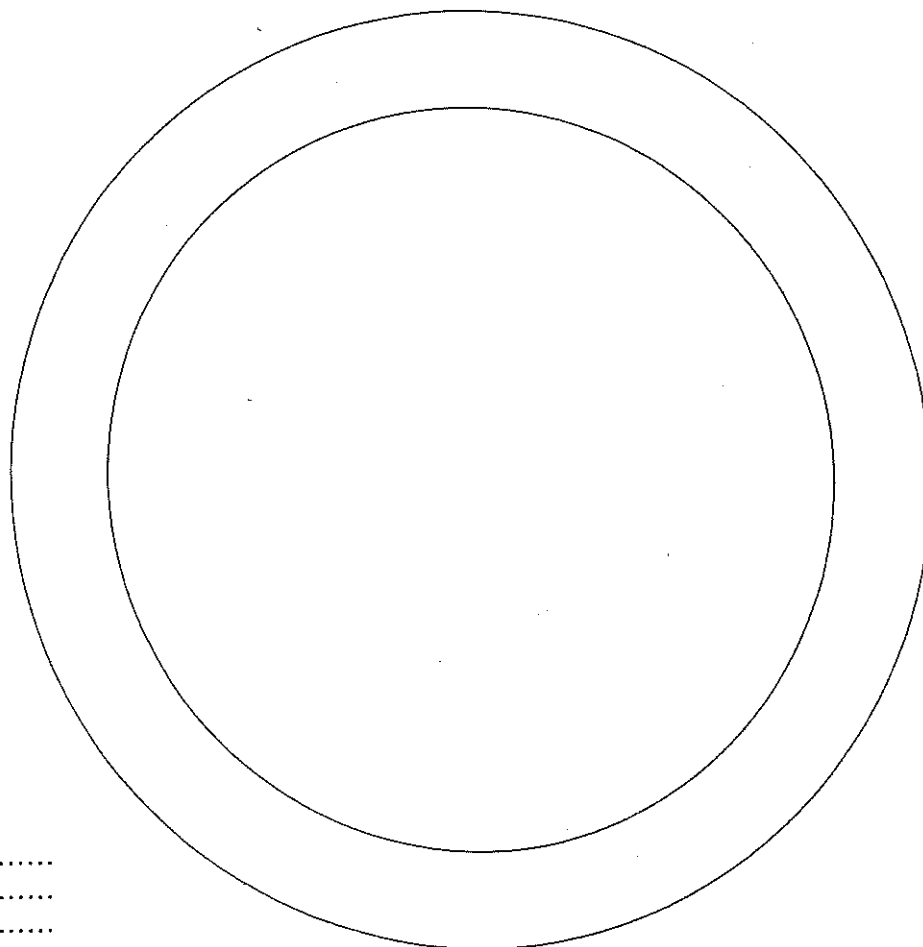
Conseil de remise en température pour une portion et vin(s) conseillé(s) :

<i>Matériels</i>	<i>Température</i>	<i>Temps</i>
Four à gaz / électrique		
Four micro-ondes		
Bain-marie		
Brûleur à gaz		

<i>Vin(s) conseillé(s) (1)</i>	
Blanc	
Rosé	
Rouge	
Autre	

(1) cochez la ou les case(s) de votre choix (vous pouvez donner un nom de vin ou de région).

Conseil pour le dressage à l'assiette (croquis) :



Légende :

-
-
-
-

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION POUR 4 PERSONNES

DOS DE SAUMON "SAUCE MOUSSELINE BÂTARDE"

<i>Progression</i>	<i>Denrées</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité</i>
Préparer les éléments et le poste de travail	Filets de saumon	kg	0,800
Habiller et détailler les dos de saumon ; les réserver au froid	Parures de poissons	kg	0,300
	Persil	kg	0,020
Élaborer un fumet (techniques de base)	Citron	pièce	3
Mettre le beurre à clarifier	Blanc de poireau	kg	0,030
Peler un citron à vif et le détailler en tranches	Echalote	kg	0,030
Ranger les dos de saumon dans un sautoir et les recouvrir d'eau froide ; saler au gros sel et ajouter les rondelles de citron	Beurre	kg	0,150
	Œufs	pièce	2
	Crème	litre	0,050
Monter à ébullition et cuire 6 à 8 minutes sans jamais faire bouillir	Fumet déshydraté (1)	kg	0,020
	Farine	kg	0,025
Passer le fumet et le réduire à 3 dl	Vin blanc	litre	0,08
Élaborer un velouté (roux ou beurre manié), crémer, assaisonner et maintenir au chaud	Assaisonnement		P.M.
Historier un citron et équeuter le persil en branches			
Elaborer une sauce hollandaise (techniques de base), ajouter le citron et le velouté ; rectifier l'assaisonnement			
Egoutter et dresser les dos de saumon ; les napper de sauce (présenter le reste en saucière)			
Décorer avec les rondelles de citron et le persil.			

(1) ou parures de poissons