

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):

Une tourte "épinards et saumon"

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 2006	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 :

- ♦ Préparer des jambonnettes de canard.
- ♦ Cuire une volaille selon la technique "poêlée".
- ♦ Confectionner une gastrique.
- ♦ Confectionner une bigarade.
- ♦ Prépare des légumes.
- ♦ Cuire des légumes à la friture.
- ♦ Zester.
- ♦ Historier.
- ♦ Emincer.
- ♦ Lever des segments.
- ♦ Dresser.

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.
Viande				Légumes - Fruits			
Cuisses de canard	kg	1,200	6,91	Oignons	kg	0,070	0,6
				Carottes	kg	0,070	0,90
				Oranges	kg	0,800	0,38
				Ail	kg	0,020	3,30
				Persil	kg	0,030	1,80
				Pommes de terre Binje	kg	1,200	0,30
Epicerie - Cave				Crèmerie			
Concentré de tomates (1)	kg	0,015	0,89	Matière grasse ordinaire (1)	kg	0,020	2,16
Sucre	kg	0,020	0,93	Beurre	kg	0,050	421
Fond brun déshydraté (1)	kg	0,030	8,75				
Thym (1)		P.M.					
Laurier (1)		P.M.					
Vin blanc (1)	litre	0,060	0,92				
Cointreau	litre	0,020	15,64				
Vinaigre	litre	0,020	0,32				
Eau (1)	dl	6					
Divers							
Assaisonnement		3 %					

(1) base du fond brun "semi-élaboré" + mirepoix.

N° du candidat :

FICHE CONSEILS

Nom du plat conçu : _____

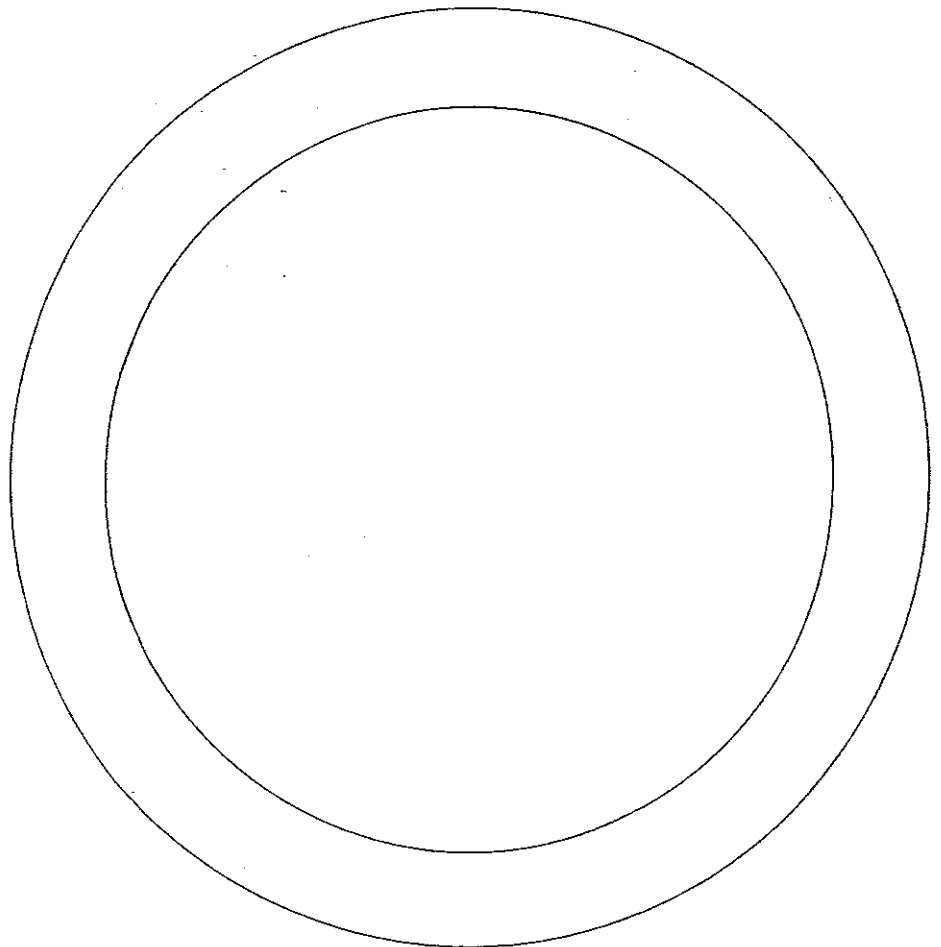
Conseil de remise en température pour une portion et vin(s) conseillé(s) :

<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

TOURTE EPINARDS ET SAUMON

Progression	Denrées	Unité	Quantité
<p>Elaborer une pâte brisée (base de farine 250 g).</p> <p>Hacher les épinards. (épinards frais blanchis et rafraîchis).</p> <p>Couper la poitrine en lardons.</p> <p>Ciseler l'oignon.</p> <p>Faire revenir les lardons avec les oignons.</p> <p>Incorporer les épinards, assaisonner.</p> <p>Singer avec 20 g de farine.</p> <p>Bien mélanger l'ensemble.</p> <p>Mélanger la crème et les œufs ; et incorporer à l'appareil "épinards, poitrine, oignons", bien mélanger l'ensemble.</p> <p>Laisser mijoter quelques minutes tout en remuant.</p> <p>Rectifier l'assaisonnement, refroidir rapidement en cellule.</p> <p>Abaisser la pâte et foncer un moule à manquer Ø 20 cm.</p> <p>Remplir le moule à moitié, ajouter le saumon frais coupé en tranches, finir de remplir.</p> <p>Rabattre les bords, dorer, disposer un couvercle.</p> <p>Prévoir une cheminée au centre.</p> <p>Dorer et décorer de feuilles ou autres éléments.</p> <p>Laisser reposer 20 minutes environ au froid.</p> <p>Mettre en cuisson à 220/200° et ramener progressivement à 150, 45 minutes environ.</p> <p>S'assurer de la cuisson et refroidir sur grille.</p> <p>Présenter sur un napperon.</p>	Poissonnerie		
	Saumon frais	kg	0,250
	Boucherie :		
	Poitrine fumée	kg	0,200
	Légumes :		
	Oignons	kg	0,200
	Epinards (surgelés)	kg	0,750
	Crémerie		
	Crème	kg	0,100
	Beurre	kg	0,050
	Mg feuilletage	kg	0,125
	Epicerie		
	Farine	kg	0,350
	Poivre	kg	P.M.