

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET	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 matière)
 - 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 : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET	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 préparations 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 **Chaud / Froid de volaille à l'estragon**, pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Réaliser un lait gélifié
- Cuire des filets de volaille sous vide
- Réaliser une sauce Chaud/Froid à l'estragon
- Réaliser un flan de légumes (terrines individuelles)

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 hors-taxes des matières premières ;
 - Les phases techniques de la réalisation du travail en utilisant un vocabulaire professionnel.
- Compléter la fiche conseil destinée au client **annexe B**.

2^{ème} phase : PRODUCTION

Réaliser :

- À partir de la fiche technique (annexe A) le plat que vous avez conçu (Plat n° 1) ;
- À partir de la fiche technique fournie (document 2), le deuxième plat à présenter au client (Plat n° 2).

3^{ème} phase : PRESENTATION DISTRIBUTION

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu
Dresser l'ensemble Chaud/froid sur un plat avec lait gélifié, décoré et accompagné de flans de légumes
- Le plat imposé
Dresser les 4 portions sur assiettes

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

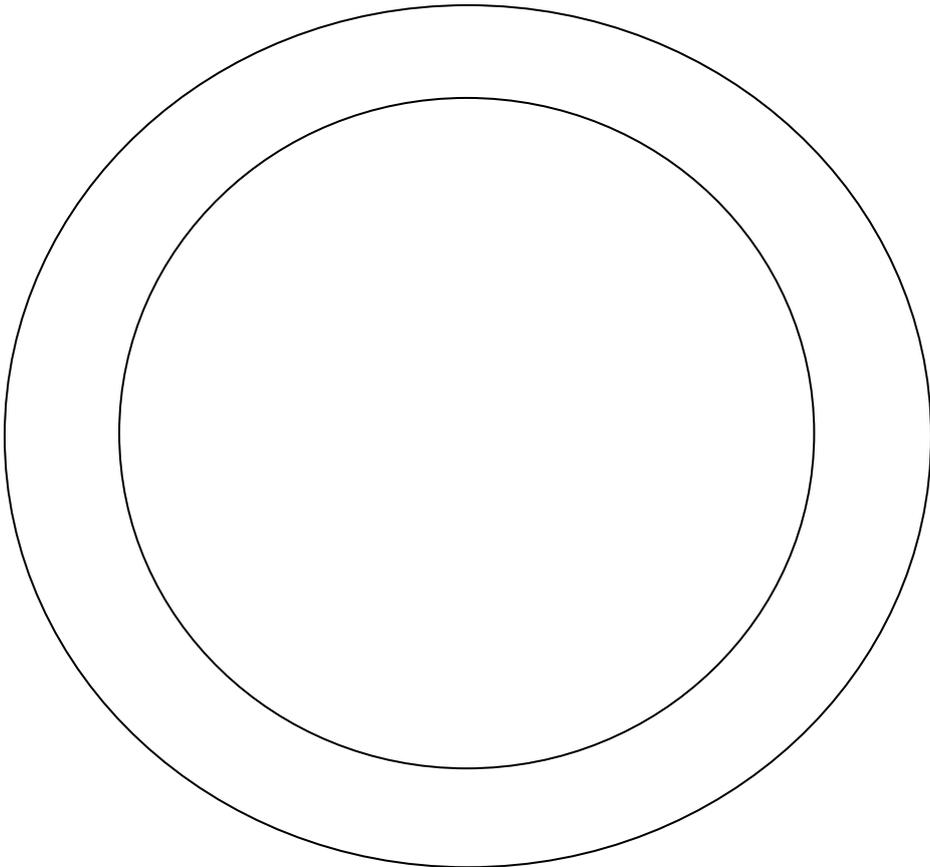
	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10
			Page : 3/7

DOCUMENT 1 :**PANIER MIS A DISPOSITION**

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
VOLAILLES			
Filet de poulet (4 pièces)	kg	0,800	14,23
CREMERIE			
Beurre	kg	0,090	8,98
Crème liquide	l	0,800	3,86
Lait	l	1,000	1,45
Œufs	pièce	12	0,18
EPICERIE			
Farine	kg	0,090	1,90
Feuilles de gélatine	kg	0,024	33,07
Gelée ambrée	kg	0,150	13,32
Sel / Poivre	kg	PM	
FRUITS ET LEGUMES			
Carottes	kg	0,600	0,89
Céleri rave	kg	0,500	1,40
Estragon	botte	1	2,70
SURGELES			
Épinards Hachés	kg	0,250	1,89
ELEMENTS DE DECOR			
Aubergines	kg	0,100	2,80
Kiwis	pièce	2	0,19
Tomates cerises	kg	0,250	3,60
Poivron rouge	kg	0,100	1,70
Poireau	kg	0,050	1,50

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 4/7

FICHE CONSEIL CLIENT

Intitulé commercial du plat			
Remises en température suggérées	Méthode	Temps	Température
Dressage conseillé			
Proposer deux vins d'accompagnement	<p>.....</p> <p>.....</p>		

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°1
Examen et Spécialité : MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve : EP1 – Pratique professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 6/7

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**Nom du plat : *Tarte Tatin***Quantités pour 4 personnes**

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
Pâte feuilletée surgelée	pièce	0,5	Mise en place du poste de travail.
Pommes	kg	1,000	<u>Réaliser le caramel</u>
Sucre en poudre	kg	0,150	Mettre le sucre avec très peu d'eau et laisser caraméliser, ajouter 50 g de beurre pour le décuire.
Beurre	kg	0,150	Fouetter et verser dans le moule à génoise.
<u>Décor :</u>			
Crème liquide	l	0,200	<u>Préparer les pommes</u>
Sucre glace	kg	0,025	Éplucher les pommes et les couper en quartiers.
Vanille liquide	pm		Ajouter du sucre, bien mélanger l'ensemble.
Mélange fruits rouges surgelés	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,050	<u>Monter la tarte tatin</u>
<u>Matériel :</u>			
Moule à génoise	pièce	1	Garnir le moule avec les quartiers de pommes. Détailler la pâte en forme de disque. Rentrer les bords vers le fond de la tarte.
			<u>Cuisson</u> Enfourner à 180°C pendant 40 minutes. Démouler à chaud.
			<u>Préparer les éléments de décor</u> Monter la crème en chantilly. Réaliser le coulis de fruit rouge. Dresser.

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 7/7