

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°3
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – 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 :

- ① En phase d'organisation sur : **20 points**
 - la rédaction de la fiche technique
 - l'utilisation optimale du panier (denrées, calcul coût du matière)
 - la rédaction de la « fiche conseil » destinée au client

- ② 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

- ③ 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°3
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – 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 plat chaud pour 4 personnes.

Techniques à mettre en œuvre :

- Utilisation des feuilles de bricks
- Monder des légumes
- Couper en brunoise
- Snacker des saint-jacques
- Confectionner un coulis
- Confectionner un accompagnement féculent.

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
Une portion chaude à l'assiette, le reste sur une ardoise
- Le plat imposé
Un dessert sur assiette, le reste sur une ardoise

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

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

DOCUMENT 1 :**PANIER MIS A DISPOSITION**

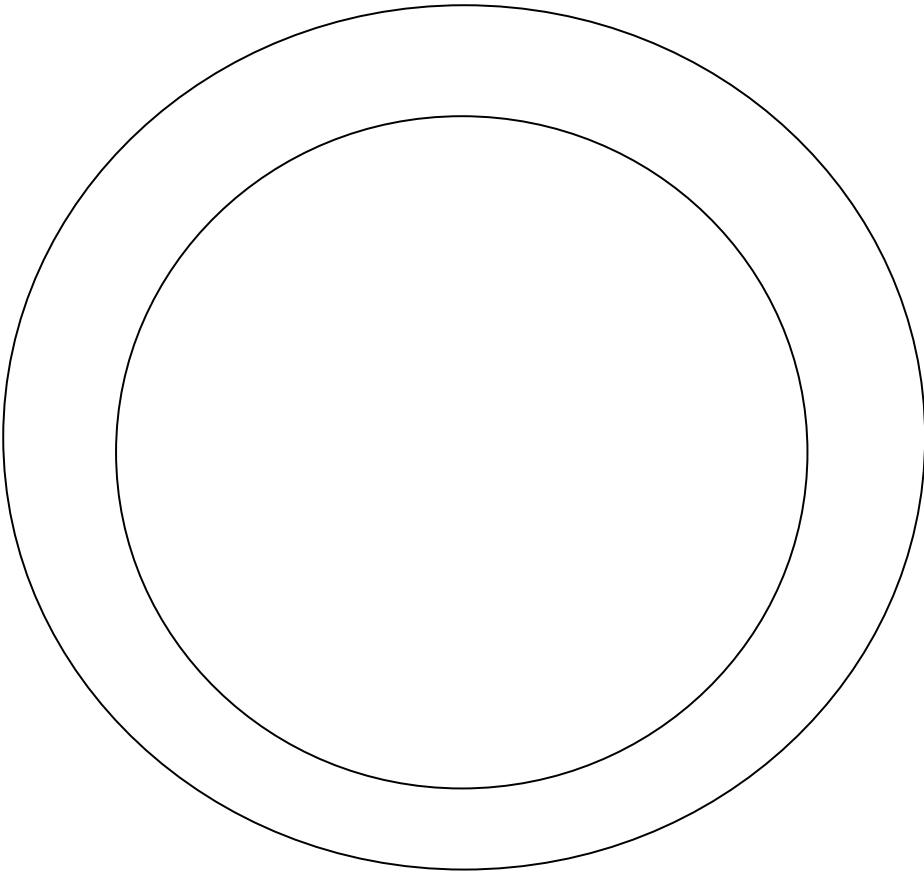
PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
POISSONNERIE Noix de saint jacques fraîches	kg	0,400	22,00
CREMERIE Beurre	kg	0,200	7,45
Crème	kg	0,200	2,60
EPICERIE Sel	pm		
Poivre	pm		
Tabasco	pm		
Huile d'olive	l	0,200	4,70
Feuille de brick	pièce	4	0,30
Fumet de poisson lyophilisé	kg	0,050	22,00
Cure-dent	pce	10	0,05
Pain de mie	kg	0,250	4,20
Riz long	kg	0,400	0,90
FRUITS ET LEGUMES Carottes	kg	0,150	1,10
Courgettes	kg	0,150	2,20
Poivron vert	kg	0,150	2,20
Poivron rouge	kg	0,500	2,65
Aubergines	kg	0,150	2,46
Tomates	kg	0,300	2,10
Ail	kg	0,050	7,10
Echalotes	kg	0,300	3,00
Poireaux	kg	0,100	1,90
Endive	kg	0,150	1,80
champignons	kg	0,150	3,50
CAVE Vin blanc	lt	0,200	3,50

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°3
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 4/7

ANNEXE B :

CANDIDAT N°:	
--------------	--

FICHE CONSEIL CLIENT

Intitulé commercial du plat			
Remises en température suggérées	Méthode	Temps	Température
Dressage conseillé			
Proposer deux vins d'accompagnement		

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

Nom du plat : Tartelettes sablée fraise- framboise crémeux citron
Quantités pour 4 personnes

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<u>Pâtes sablée</u>			Mise en place du poste de travail.
Farine	kg	0,250	Réaliser la pâte sablée Faire un crémage beurre, sucre 85gr et poudre d'amande puis rajouter l'œuf et la farine tamisée. Raffermer au frais. Foncer les cercles. Cuisson à blanc des tartelettes 160 °C 12 MN.
Beurre	kg	0,125	
Sucre semoule	kg	0,085	
Poudre d'amandes	kg	0,080	
Œufs	pièce	1	
<u>Compote de fruits rouges</u>			
Fraise	kg	0,400	Réaliser une compotée de fruits rouges (200gr de chaque) Faire compoter les fruits rouges avec le reste du sucre 25 mn puis rajouter la gélatine ramollie. Refroidir légèrement.
Framboise	kg	0,400	
Sucre semoule	kg	0,055	
Gélatine feuille	kg	0,004	
<u>Crémeux Citron</u>			
Jus de citron	L	0,150	Réaliser le crémeux Chauffer le jus de citron, hors du feu rajouter les 3 jaunes d'œuf, cuire jusqu'à épaississement verser le mélange sur les pistoles de chocolat blanc puis fouetter. Réserver au frais.
Jaune d'œuf	pièce	3	
Chocolat blanc	kg	0,150	
<u>Décor</u>			
Glaçage neutre Citron	kg pièce	0,200 1	Montage décor Garnir les fonds : crémeux, compotée de fruits, fruits frais, zestes de citrons. Glacer, présenter.

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