

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Épreuve EP1 – Pratique professionnelle

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°5
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ 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
- PRÉSENTATION 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 coût du 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°5
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ 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

À partir du panier mis à votre disposition (document 1) :

Concevoir un **plat cuisiné**, pour 4 personnes à partir de cuisses de poulet farcies.

Techniques à mettre en œuvre :

- Réaliser des jambonnettes de volaille
- Désosser des cuisses de poulet
- Confectionner une farce de volaille
- Poêler des jambonnettes de volaille
- Réaliser une sauce à base d'agrumes
- Confectionner deux garnitures d'accompagnement libre.

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-taxe 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 : PRÉSENTATION DISTRIBUTION

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu
Conseil de présentation : A l'assiette
- Le plat imposé
Conseil de présentation : A l'assiette

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

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

DOCUMENT 1 :**PANIER MIS À DISPOSITION (pour 4 personnes)**

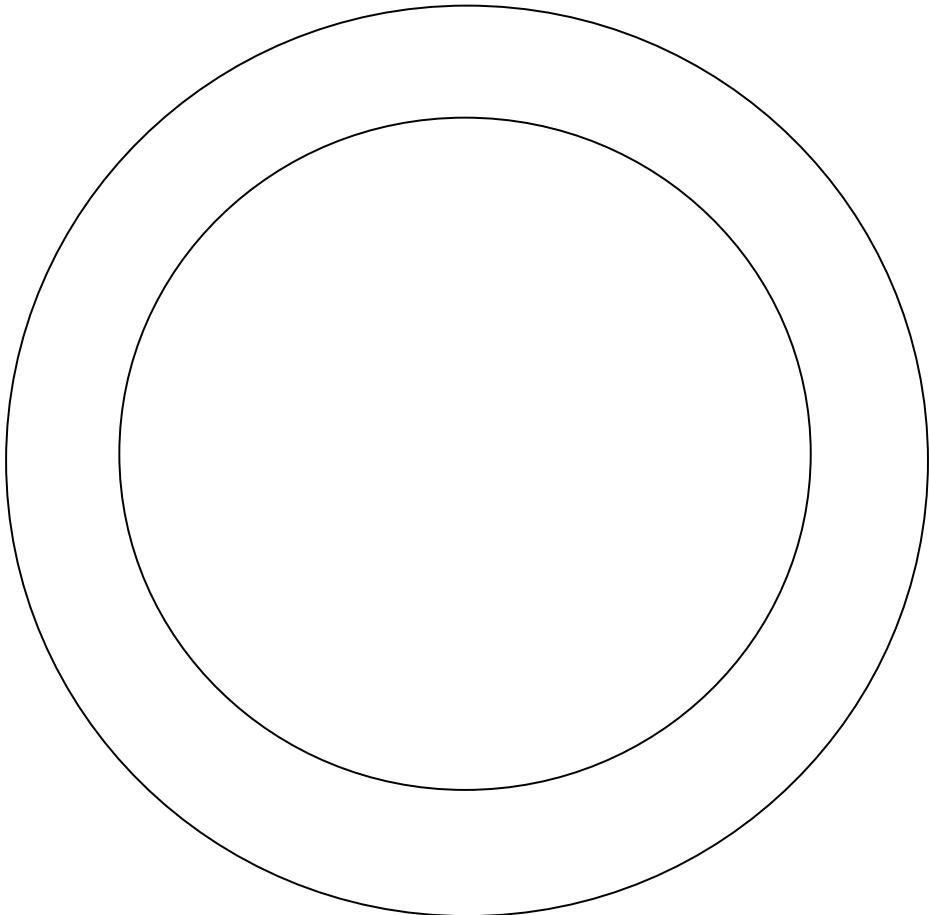
PRODUITS	UNITÉS	QUANTITÉS	PU HT
BOUCHERIE			
Cuisse de poulet (0,150 kg : 4 pièces)	kg	0,600	7,32
Filet de poulet sans peau (1 pièce)	kg	0,150	11,85
Crépine de Porc	kg	0,100	1,90
CRÉMERIE			
Lait entier	L	0,400	0,97
Crème U.H.T 35% MG	L	0,200	5,36
Œuf	pce	2	0,18
ÉPICERIE			
Huile d'olive	L	0,200	5,54
Olives noires dénoyautées (boîte 4/4)	pce	1/4	1,94
Fond de volaille déshydraté	kg	0,020	19,95
Jus de veau lié	kg	0,020	10,1
Semoule de maïs (polenta)	kg	0,120	1,96
Sucre semoule	kg	0,050	1,03
Sel gros	kg	pm	pm
Poivre moulu	kg	pm	pm
Epices (curcuma, curry, gingembre, coriandre...)	kg	pm	pm
Chapelure	kg	0,100	1,20
FRUITS ET LÉGUMES			
Ail	kg	0,030	8,47
Citron jaune (3 pièces)	kg	0,500	1,50
Échalote	kg	0,100	3,15
Fenouil bulbe (1 pièce)	kg	0,300	2,92
Oignon jaune (1 pièce)	kg	0,100	1,07
Orange (2 pièces)	kg	0,600	2,87
Tomate cocktail grappe moyenne (12 pièces)	kg	0,350	1,50
Carottes	kg	0,300	0,50
Thym	botte	0,250	1,00

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°5
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ 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	Méthodes	Temps	Températures
Dressage conseillé			
Proposer deux vins d'accompagnement		

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat : Tartare de dorade, purée de persil Quantités pour 4 pers**

Denrées	Unités	Quantités	PROGRESSION ET TECHNIQUES
Élément principal :			
Dorade	kg	0,800	1. Mise en place du poste de travail.
Fruits et légumes :			2. Habiller la dorade, lever les filets, désarrêter et réserver au froid à + 3 °C.
Citron jaune (1 pièce)	kg	0,130	3. Éplucher, laver, égoutter les légumes.
Citron vert (1 pièce)	kg	0,100	4. Confectionner un fumet de poisson :
Oignon rouge	kg	0,150	5. Réaliser la marinade : concasser 1/2 botte de coriandre ajouter jus des citrons, curcuma.
Courgette jaune	kg	0,150	6. Réaliser une purée de persil. Blanchir la botte de persil pendant 3 minutes, rafraîchir, passer au blender, réserver au froid à + 3 C (ajouter le fumet froid réduit).
Aneth	botte	0,125	7. Monder la tomate, tailler en dés, réserver.
Ciboulette	botte	0,125	8. Réaliser les éléments de déco. Réaliser une brunoise de courgette jaune, réserver.
Coriandre fraîche	botte	0,125	Tailler l'oignon rouge en rouelles. Lever les suprêmes de pomelos.
Tomate green zébra (1 pièce)	kg	0,150	9. Tailler les filets en petits dés ou petites tranches fines, ajouter la marinade, assaisonner, laisser mariner (45 minutes), rectifier si besoin.
Persil plat	botte	1	10. Dresser et décorer 4 assiettes creuses ou bols (dressage libre, servir bien frais).
Pomelos	pièce	1	
Poireau	kg	0,150	
Echalotes	kg	0,050	
Bouquet Garni	pièce	1	
Épicerie			
Curcuma	kg	0,003	
Piment d'Espelette	pm	pm	
Sel fin	pm	pm	
Poivre en grains	pm	pm	
Cave			
Vin blanc	L	0,200	

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