

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°2 |
| 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
- PRÉSENTATION 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-MC ET EP1 | Sujet n°2 |
| 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 **poisson en bellevue** pour 4 personnes.

Techniques à mettre en œuvre :

- pocher le poisson dans un court bouillon
- glacer avec de la gelée et décorer avec les herbes et les légumes fournis
- confectionner 3/4 de litre de mayonnaise ou une sauce dérivée
- dresser un plat avec tomates garnies de macédoine œufs mimosa et citrons

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 le poisson décoré avec sa garniture sur plat ovale ou plateau rectangulaire
- Le plat imposé
4 quiches individuelles sur assiette, 1 quiche entière pour 4 sur plat rond

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

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°2 |
| 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**

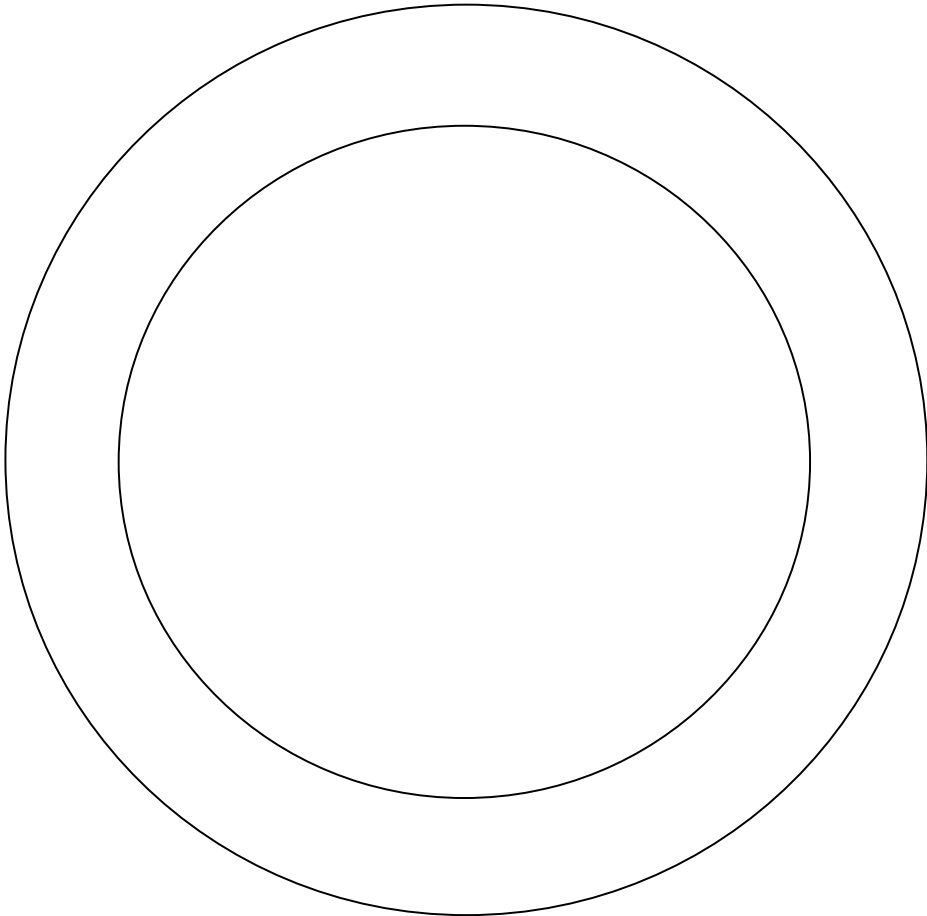
| PRODUITS | UNITE | QUANTITE | PU HT |
|--|---|---|--|
| POISSONNERIE Truite de mer ou petit saumon (vidé) | kg | 1,00 | 15,00 |
| CRÈMERIE Œufs (pour la mayonnaise) Œufs extra frais (pour les œufs mimosa) | pièce pièce | 6 4 | 0,17 0,20 |
| ÉPICERIE Huile tournesol Moutarde Poivre en grain / sel gros / sel fin / Cayenne | litre kg PM | 0,75 0,040 PM | 1,70 2,13 PM |
| FRUITS ET LÉGUMES Aneth Aubergine (1/2 pièce) Carottes Cerfeuil Ciboulette Citrons Concombre Estragon Navets Oignons Persil Poivrons (rouge, vert : 1 pce de chaque) Radis Tomates garniture (100 g/ pièce) Tomates cerises Thym, laurier | botte kg kg botte botte pièce pièce botte kg kg botte kg botte kg barquette PM | 1/4 0,100 0,400 1/4 1/4 3 1/2 1/4 0,200 0,200 1/2 0,200 1/4 0,400 1/2 PM | 0,88 2,34 0,98 0,88 0,80 0,24 1,18 0,88 1,98 0,70 0,74 2,40 0,92 1,31 0,74 PM |
| SURGELÉS Haricots verts extra fins Petits pois | kg kg | 0,100 0,100 | 2,78 1,91 |
| DIVERS (fourni par le centre d'examen) Gelée claire | kg | 0,080 | 8,50 |

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°2 |
| 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 | | | |
| Remise ou maintien en température suggérée | Méthode | Temps | Température |
| | | | |
| Dressage conseillé |  | | |
| Proposer deux vins d'accompagnement | | | |

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°2 |
| Examen et Spécialité : | MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR | | |
| Intitulé de l'épreuve : | EP 1 – Pratique professionnelle | | |
| Type : SUJET | Durée : 5 h | Coefficient : 10 | Page : 6/7 |

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat :** Quiches au saumon fumé et poireaux**Quantités pour 4 personnes**

| Denrées | Unité | Qté | PROGRESSION ET TECHNIQUE |
|--|-------|-------|---|
| <u>PÂTE BRISÉE :</u> | | | |
| Farine | kg | 0,125 | Mise en place du poste de travail. |
| Sel fin | kg | 0,005 | |
| Beurre | kg | 0,60 | |
| Œuf (jaune) | pièce | 1 | Confectionner la pâte Brisée. |
| Eau | l | 0,05 | |
| Farine (pour abaisser) | | PM | |
| <u>GARNITURE :</u> | | | |
| Poireau | kg | 0,200 | |
| Beurre | kg | 0,040 | Émincer le blanc de poireau et suer au beurre. |
| Saumon fumé | kg | 0,150 | |
| <u>APPAREIL À CRÈME PRISE :</u> | | | |
| Œufs (entiers) | pièce | 2 | Foncer 4 quiches individuelles et 1 quiche pour 4. |
| Lait | l | 0,125 | |
| Crème fraîche | l | 0,125 | Confectionner l'appareil à crème prise. |
| <u>ASSAISONNEMENT :</u> | | | |
| Sel | | PM | Garnir les quiches avec le poireau et le saumon fumé. |
| Cayenne | | PM | |
| Muscade | | PM | |
| | | | Cuire au four à 180°C durant 35 mn environ. |
| | | | Dresser. |

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°2 |
| 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 |