

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°4 |
| 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 :

- 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-MC ET EP1 | Sujet n°4 |
| 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 **apéritif dînatoire**, pour 4 personnes.

Techniques à mettre en œuvre :

- Réaliser 4 cuillères chinoises, 4 verrines, 4 canapés, 4 tartelettes, 4 pains navettes garnis (20 pièces)
- Tailler une brunoise de légumes
- Lever des suprêmes d'agrumes
- Réaliser une purée d'avocats

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
Présenter l'assortiment de vos préparations sur 2 plateaux
- Le plat imposé
Présenter sur un carton doré

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

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°4 |
| 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 |
|---------------------------|--------------|-----------------|--------------|
| BOUCHERIE | | | |
| Jambon cru tranché | kg | 0,200 | 14,20 |
| Chorizo | kg | 0,150 | 8,44 |
| POISSONNERIE | | | |
| Saumon fumé tranche | kg | 0,200 | 30,50 |
| Queues de crevettes | kg | 0,200 | 10,30 |
| FRUITS ET LEGUMES | | | |
| Tomates | kg | 0,100 | 1,50 |
| Courgettes | kg | 0,200 | 1,50 |
| Aubergines | kg | 0,200 | 2,80 |
| Persil | botte | 1/4 | 1,00 |
| Ciboulette | botte | 1/4 | 1,00 |
| Basilic | botte | 1/4 | 1,00 |
| Avocats | pièce | 2 | 2,00 |
| Pamplemousse | pièce | 1 | 1,00 |
| Pommes granny | kg | 0,250 | 5,10 |
| Oignons | kg | 0,100 | 1,80 |
| Ail | kg | 0,060 | 5,00 |
| SURGELES | | | |
| Pains navette aux sésames | pièce | 4 | 1,20 |
| Pain de mie plaque | pièce | 1/2 | 2,00 |
| CREMERIE | | | |
| Œufs | pièce | 6 | 0,17 |
| Crème uht 35% MG | l | 0,500 | 2,80 |
| Beurre | kg | 0,250 | 6,75 |
| Saint Moret | kg | 0,100 | 7,00 |
| Fromage de chèvre frais | kg | 0,100 | 6,00 |
| EPICERIE | | | |
| Piques bois (cure dents) | pièce | 12 | 0,10 |
| Fonds mini tartelettes | pièce | 4 | 0,12 |

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°4 |
| 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 |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

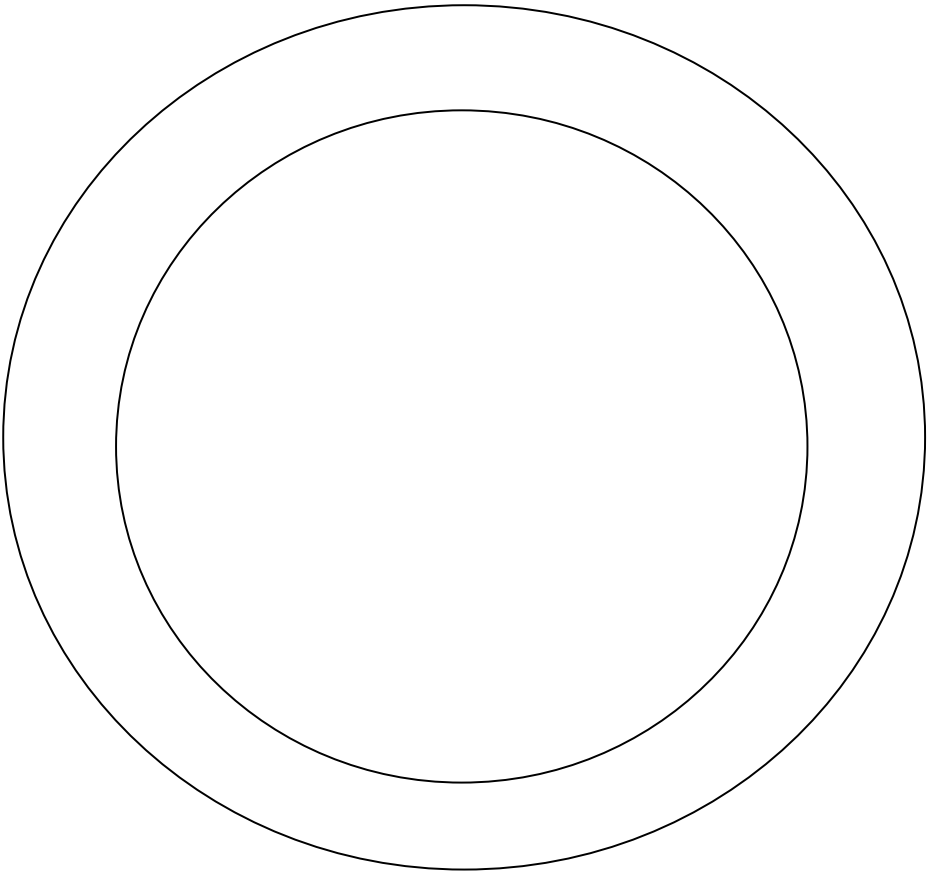
| Intitulé commercial du plat | | | | Nombre de part | |
|----------------------------------|--------------------|-------|----------|------------------------------|-------|
| | | | | 4 personnes | |
| PHASES TECHNIQUES DE REALISATION | MATIERES PREMIERES | | | COÛT | |
| | Produits | Unité | Quantité | PU | Total |
| Cuillères chinoises : | | | | | |
| Verrines : | | | | | |
| Canapés : | | | | | |
| Tartelettes : | | | | | |
| Pains navettes : | | | | | |
| | | | | Coût matière total HT | |

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

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 : Entremets bavaroise chocolat poires****Quantités pour 4 personnes**

| Denrées | Unité | Qté | PROGRESSION ET TECHNIQUE |
|--|----------------------------------|--|---|
| Génoise : Œufs entiers Sucre semoule Farine Cacao | l kg kg kg | 0,200 0,125 0,100 0,025 | Mise en place du poste de travail. Réaliser les pesées. Réaliser un génoise chocolat : Cuire en plaque sur papier cuisson. |
| Bavaroise chocolat : Lait entier Jaunes d'œufs Sucre semoule Gélatine feuille Couverture chocolat noir Crème liquide 35% mg | l l kg pièce kg l | 0,200 0,080 0,060 2 0,150 0,200 | Réaliser les poires caramélisées : Couper les poires en cubes, réaliser un caramel à sec et verser sur les poires, cuire légèrement et décuire avec le beurre. Tailler un disque dans la génoise de 18 cm de diamètre, et un disque de 16 cm de diamètre. Déposer les poires caramélisées sur le disque de génoise de 16 cm de diamètre, et congeler. |
| Poires caramélisées : Poires au sirop Sucre semoule Beurre | kg kg kg | 0,200 0,150 0,125 | Réaliser la bavaroise au chocolat : Réaliser une crème anglaise cuite à 84°C ajouter la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture chocolat pré fondu et mélanger avec une Maryse pour créer une émulsion. Lorsque le mélange est à 35/40°C ajouter la crème fouettée mousseuse. |
| Décors : Chocolat blanc | kg | 0,100 | Monter l'entremets : Chemiser un cercle de 18 cm avec le rodhoïd, déposer le disque de 18 cm de génoise, ajouter la moitié de la bavaroise, déposer le disque de 16 cm de génoise et poires (les poires vers le haut) et terminer avec le reste de bavaroise chocolat. Lisser et passer en cellule de refroidissement. Décercler et décorer. |

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------------|-------------------|
| | Session : 2023 | Code : 2306-MC ET EP1 | Sujet n°4 |
| 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 |