

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°
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-MC3 ET EP1	Sujet n°
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 cuisiné, pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Découper et manchonner une volaille
- Réaliser une fricassée
- Réaliser une garniture à base de riz composé

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
 - 1 portion à l'assiette, à température de service pour dégustation.
 - 3 barquettes pour vente en click and collect, en liaison froide.
- Le plat imposé
 - 1 portion en ramequin porcelaine, à température de service pour dégustation.
 - Une barquette alu à gratin pour 3 personnes, pour vente en click and collect, en liaison froide.

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

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°
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
VOLAILLES / GIBIERS			
Poulet PAC	kg	1,200	6,50 €
CREMERIE			
Beurre	kg	0,125	7,50 €
Crème épaisse	kg	0,150	2,60 €
EPICERIE			
Farine	kg	0,050	0,60 €
Clou de girofle	Pce	1	
Fond blanc de volaille PAI	kg	0,020	17,00 €
Riz basmati	kg	0,200	3,80 €
Sucre semoule	kg	0,100	0,80 €
FRUITS ET LEGUMES			
Oignons	kg	0,150	1,50 €
Carottes	kg	0,200	0,90 €
Blancs de poireaux	kg	0,100	4,90 €
Céleri branche	kg	0,050	2,30 €
Thym / laurier	Botte	1/8	1,00 €
Champignons de Paris	kg	0,250	2,50 €
Citron (2 pièces)	kg	0,200	3,50 €
Courgettes	kg	0,200	1,45 €
Poivron rouge	kg	0,100	3,40 €
Poivron vert	kg	0,100	3,40 €
Poivron jaune	kg	0,100	3,40 €
SURGELES			
Petits oignons	kg	0,125	2,80 €

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°
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 A :CANDIDAT N°:

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

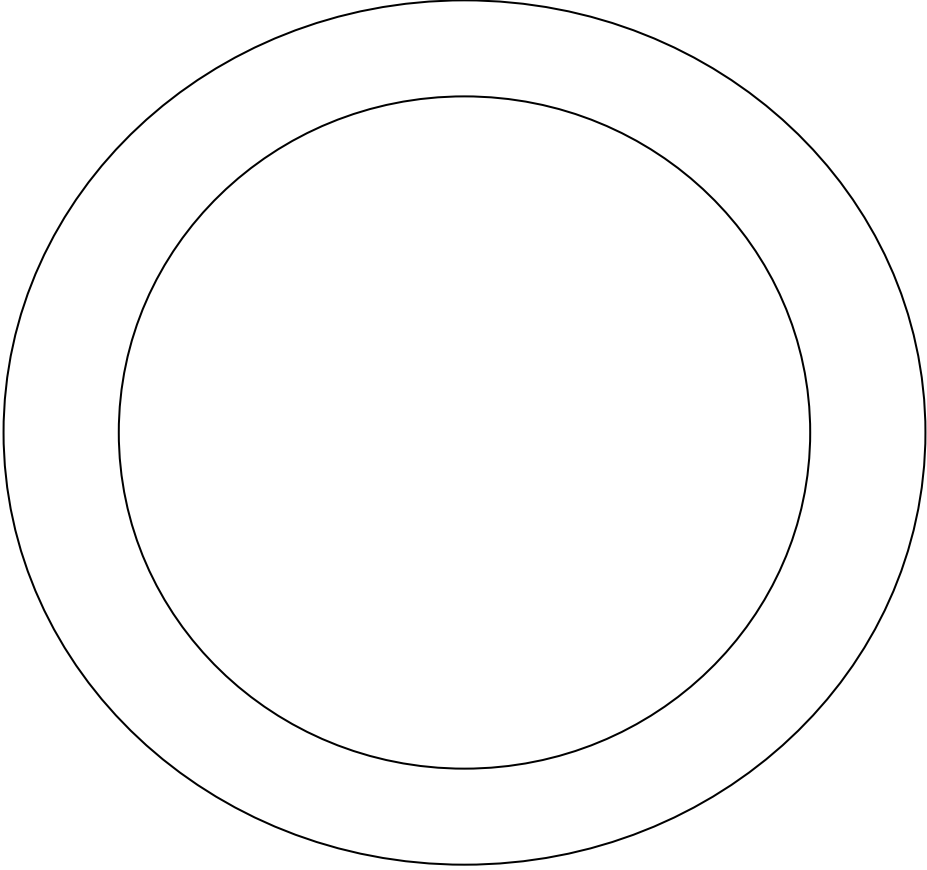
Intitulé commercial du plat				Nombre de part	
PHASES TECHNIQUES DE REALISATION	MATIERES PREMIERES			COÛT	
	Produits	Unité	Quantité	PU	Total
				Coût matière total HT	

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°
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 : *Gnocchi à la Parisienne**Quantités pour 4 personnes*

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<u>Pâte à choux :</u>			<u>Mise en place du poste de travail.</u> <u>Préparer le gruyère.</u> <u>Confectionner la pâte à choux.</u> <u>Confectionner la sauce Béchamel.</u> <u>Pocher les gnocchis.</u> <u>Dresser,</u> Refroidir et conditionner la barquette alu type gratin. Dresser et gratiner les gnocchis dans un ramequin porcelaine (pour 1 pers. en dégustation).
Eau	L	0,250	
Beurre	kg	0,075	
Farine	kg	0,125	
Œufs entiers	Pce	4	
Gruyère râpé	kg	0,025	
<u>Sauce Béchamel :</u>			
Beurre	kg	0,030	
Farine	kg	0,030	
Lait	L	0,500	
<u>Beurre pour le plat à gratin :</u>			
<u>Finition :</u>			
Gruyère râpé	kg	0,050	
Beurre	kg	0,010	
<u>Assaisonnement :</u>			
Gros sel, Sel fin, piment de Cayenne, muscade	kg	PM	

	Session : 2023	Code : 2306-MC3 ET EP1	Sujet n°
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