

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Epreuve EP1 – Pratique professionnelle**

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

|                         |  |                         |                   |
|-------------------------|--|-------------------------|-------------------|
|                         | Session : <b>2020</b>                          | Code :                  |                   |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |                         |                   |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>         |                         |                   |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>5 h</b>                             | Coefficient : <b>10</b> | Page : <b>1/7</b> |

## 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 du coût 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 : <b>2020</b>                          | Code :                  |                   |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |                         |                   |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>         |                         |                   |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>5 h</b>                             | Coefficient : <b>10</b> | Page : <b>2/7</b> |

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<sup>ère</sup> phase : Organisation**

A partir du panier mis à votre disposition (**DOCUMENT 1**) :

- Concevoir un **Plat chaud d'agneau printanier**, pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Désosser, dégraisser et découper l'épaule d'agneau en morceaux
- Utiliser le mode de cuisson ragout à brun
- Réaliser deux garnitures
- Réaliser une sauce d'accompagnement

**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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> phase : Présentation - distribution**

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu  
Présenter une part sur une assiette et le reste en barquette
- Le dessert imposé  
Présenter une part sur une assiette et le reste sur plat.

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

|                         |  |                         |                   |
|-------------------------|--|-------------------------|-------------------|
|                         | Session : <b>2020</b>                          | Code :                  |                   |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |                         |                   |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>         |                         |                   |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>5 h</b>                             | Coefficient : <b>10</b> | Page : <b>3/7</b> |

**DOCUMENT 1 :****PANIER MIS A DISPOSITION**

| <b>PRODUITS</b>   | <b>UNITE</b>                                       | <b>QUANTITE</b>  | <b>PU HT €</b>   |
|---|--|--|--|
| <b>BOUCHERIE</b><br>Epaule d'agneau   | kg   | 1,500  | 13,99  |
| <b>CREMERIE</b><br>Beurre<br>Crème<br>Lait<br>Œufs  | kg<br>l<br>l<br>u                                  | 0,150<br>0,250<br>0,250<br>2                                 | 7,43<br>2,50<br>0,51<br>0,17                                 |
| <b>EPIKERIE</b><br>Concentré de tomates<br>Huile d'olive<br>Sucre en poudre<br>Farine<br>Fond brun lié                                      | kg<br>l<br>kg<br>kg<br>kg                          | 0,100<br>0,100<br>0,100<br>0,100<br>0,050                    | 1,20<br>10,28<br>0,60<br>0,39<br>17,00                       |
| <b>FRUITS ET LEGUMES</b><br>Oignons<br>Carottes<br>Navets longs<br>Pommes de terre<br>Tomates<br>Ail<br>Thym / laurier<br>Coriandre fraiche | kg<br>kg<br>kg<br>kg<br>kg<br>kg<br>botte<br>botte | 0,100<br>0,400<br>0,400<br>0,800<br>0,200<br>0,030<br>1<br>1 | 0,50<br>0,30<br>1,30<br>1,80<br>1,50<br>5,00<br>0,68<br>0,68 |
| <b>SURGELES</b><br>Petit pois<br>Haricots verts<br>Oignons grelots  | kg<br>kg<br>kg                                     | 0,400<br>0,400<br>0,100                                      | 1,22<br>0,97<br>0,97   |
| <b>CAVE</b><br>Vin blanc  | l  | 0,500  | 3,53   |

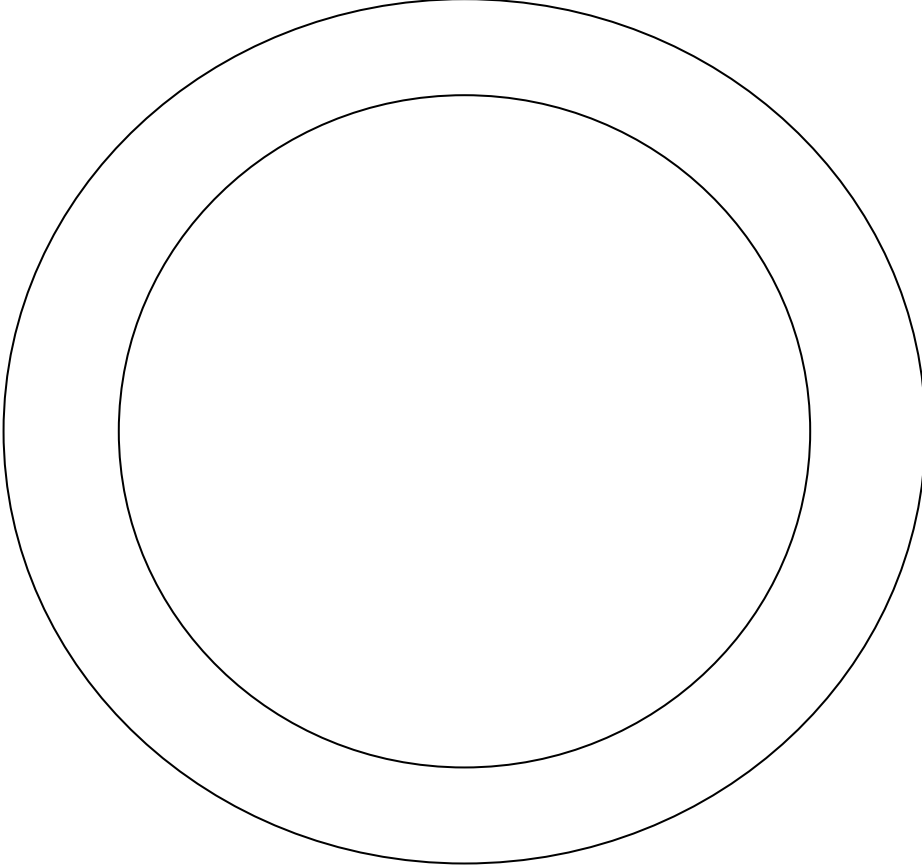
|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
|                         | Session : <b>2020</b>                          | Code :                                    |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |   |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>         |   |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>5 h</b>                             | Coefficient : <b>10</b> Page : <b>4/7</b> |



**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 | .....<br>.....  |       |             |

|                         |  |                         |                   |
|-------------------------|--|-------------------------|-------------------|
|                         | Session : <b>2020</b>                          | Code :                  |                   |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |                         |                   |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>         |                         |                   |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>5 h</b>                             | Coefficient : <b>10</b> | Page : <b>6/7</b> |

**DOCUMENT 2 :****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat : POIRIER****Quantité pour 4 personnes**

| Denrées                        | Unité | Qté   | PROGRESSION ET TECHNIQUE   |
|--------------------------------|-------|-------|--|
| <b><u>Crème mousseline</u></b> |       |       | Mise en place du poste de travail                                |
| Lait                           | l     | 0,350 |  |
| Sucre semoule                  | kg    | 0,140 | Peser et contrôler les denrées                                   |
| Œufs                           | u     | 2     |  |
| Poudre à crème                 | kg    | 0,050 | <b><u>Phase 1</u></b><br>Réaliser la crème pâtissière            |
| Beurre                         | kg    | 0,120 |  |
|                                |       |       | <b><u>Phase 2</u></b><br>Fabriquer et cuire la génoise           |
| <b><u>Génoise</u></b>          |       |       |  |
| Œufs                           | u     | 3     |  |
| Sucre semoule                  | kg    | 0,100 | <b><u>Phase 3</u></b>  |
| Farine                         | kg    | 0,050 | Terminer la mousseline en incorporant le beurre                  |
| Fécule                         | kg    | 0,050 |  |
|                                |       |       | <b><u>Phase 4</u></b>  |
| Poire en sirop                 | kg    | 0,500 | Imbiber la génoise au sirop<br>Monter l'entremet en cercle Ø 200 |
| Eau de vie de poire            | l     | 0,003 |  |
| Menthe                         | botte | 1/4   |  |

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
|                         | Session : <b>2020</b>                          | Code :                                    |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |   |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>         |   |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>5 h</b>                             | Coefficient : <b>10</b> Page : <b>7/7</b> |