

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 : 2021	Code : 2106-MC3 ET EP1	
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 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 : 2021	Code : 2106-MC3 ET EP1	
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 à base de filet de Volaille** pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Ouvrir et farcir les filets de volaille façon cordon bleu
- Paner à l'anglaise
- Tourner et glacer un légume à blanc
- Confectionner une purée de légume
- Réaliser une sauce à votre convenance

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 : Présentation - distribution

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu

Vous devrez dresser 2 assiettes identiques pour le Jury et le reste en barquette (fourni par le centre d'examen).

- Le plat imposé,

Vous devrez dresser 4 assiettes identiques du plat imposé.

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

	Session : 2021	Code : 2106-MC3 ET EP1		
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**

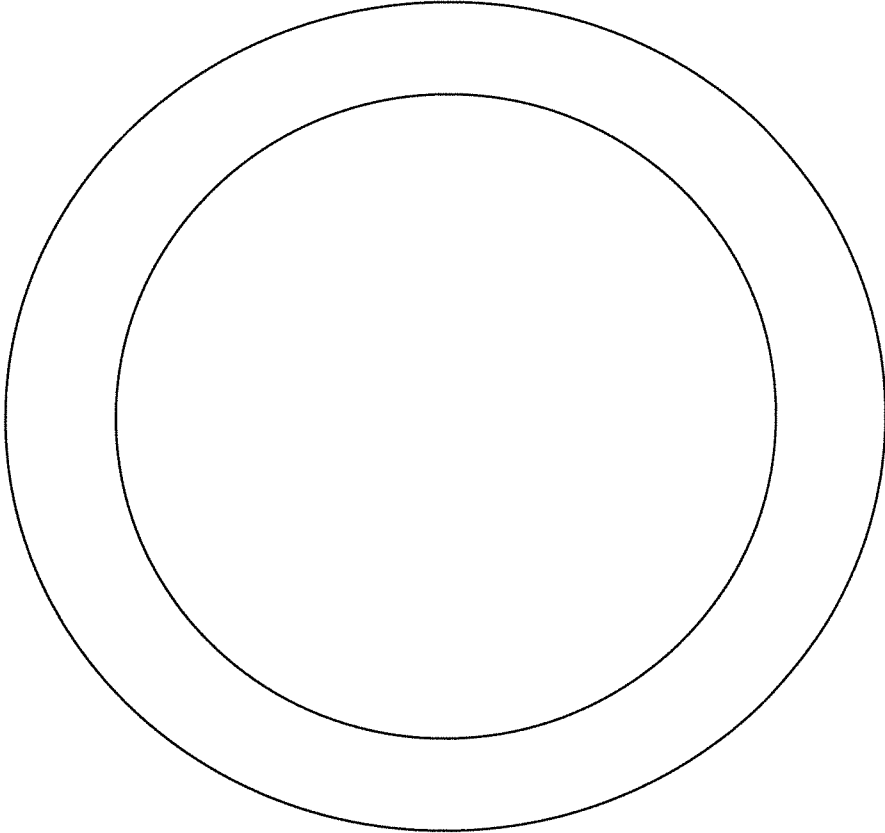
PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT €
BOUCHERIE			
Filet de poulet (4 escalopes de 150 g)	kg	0,600	5,30
CHARCUTERIE			
Jambon de Pays tranché	kg	0,120	11,71
CREMERIE			
Mozzarella	kg	0,250	15,25
Beurre	kg	0,100	7,00
Lait UHT	l	0,100	0,60
Œufs entiers	p	2	0,17
Crème UHT	l	0,200	2,50
EPICERIE			
Fond blanc de volaille	kg	0,040	17,00
Farine	kg	0,100	0,65
Chapelure	kg	0,500	1,05
Sucre	kg	pm	
Sel	kg	pm	
Poivre	kg	pm	
Huile de Tournesol	l	0,100	1,50
FRUITS ET LEGUMES			
Echalotes	kg	0,100	0,92
Carottes fanes	kg	0,800	1,50
Pommes de terre BF15	kg	1,000	0,75
Courgettes	kg	1,000	0,92
CAVE			
Porto	l	0,050	1,60

Session :	2021	Code :	2106-MC3 ET EP1				
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			
Remises en température suggérées	Méthode	Temps	Température
Dressage conseillé			
Proposer deux vins d'accompagnement		

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat :** Œufs Mollets Saint Fiacre**Quantité pour 4 personnes**

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<u>Artichauts :</u>			
Fond d'Artichaut (Surgelés)	p	4	Mise en place du poste de travail
Citrons Jaunes	p	1	
Farine	kg	0,050	<u>Base</u>
Gros sel	kg	pm	
Huile de Tournesol	l	0,010	Cuire les artichauts dans un blanc.
<u>Duxelles :</u>			<u>Duxelles</u>
Beurre	kg	0,020	
Champignons de Paris	kg	0,250	Réaliser et cuire une duxelles.
Echalotes	kg	0,025	Débarrasser et refroidir.
Poivre	kg	pm	
Sel	kg	pm	<u>Œufs</u>
<u>Œufs mollets :</u>			Cuire des œufs mollets et refroidir.
Œufs (entiers)	p	4	Ecaler.
<u>Mayonnaise :</u>			<u>Mayonnaise</u>
Huile de tournesol	l	0,200	
Moutarde	kg	0,010	Confectionner une sauce mayonnaise.
Œufs (jaunes)	p	1	
Piment de Cayenne	kg	pm	<u>Finition</u>
Sel / Poivre	kg	pm	
<u>Dressage :</u>			Garnir les fonds d'artichauts refroidis, avec la duxelles mélangée avec un tiers de la mayonnaise.
Laitue	p	1	
Cerfeuil	botte	1/4	Disposer les œufs mollets sur le dessus.
			Napper les œufs avec le reste de la mayonnaise détendue.
			<u>Dressage</u>
			Dresser sur une assiette sur une feuille de laitue et décorer avec une pluche de cerfeuil.

Session :	2021	Code :	2106-MC3 ET EP1
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