

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

	Session : 2022	Code : 2206-MC3 ET EP1	Sujet n°1
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 :

- ① En phase d'organisation sur : 20 points
- la rédaction de la fiche technique
 - l'utilisation optimale du panier (denrées, calcul coût de la 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 : 2022	Code : 2206-MC3 ET EP1	Sujet n°1
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 une recette avec des truites pour 4 personnes.

Techniques à mettre en œuvre :

- Fileter un poisson rond
- Fabrication d'une farce mousseline de poisson
- Réalisation d'un fumet au vin rouge
- Tailler des légumes en julienne

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 un plat décoré avec 3 portions de poisson et sa garniture.
Conserver une portion de présentation à l'assiette pour la dégustation.
- Le dessert imposé.
Présenter sur plat rond à votre convenance.
Une part sera présentée sur assiette.

	Session : 2022	Code : 2206-MC3 ET EP1	Sujet n°1
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

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

DOCUMENT 1 :

PANIER MIS A DISPOSITION

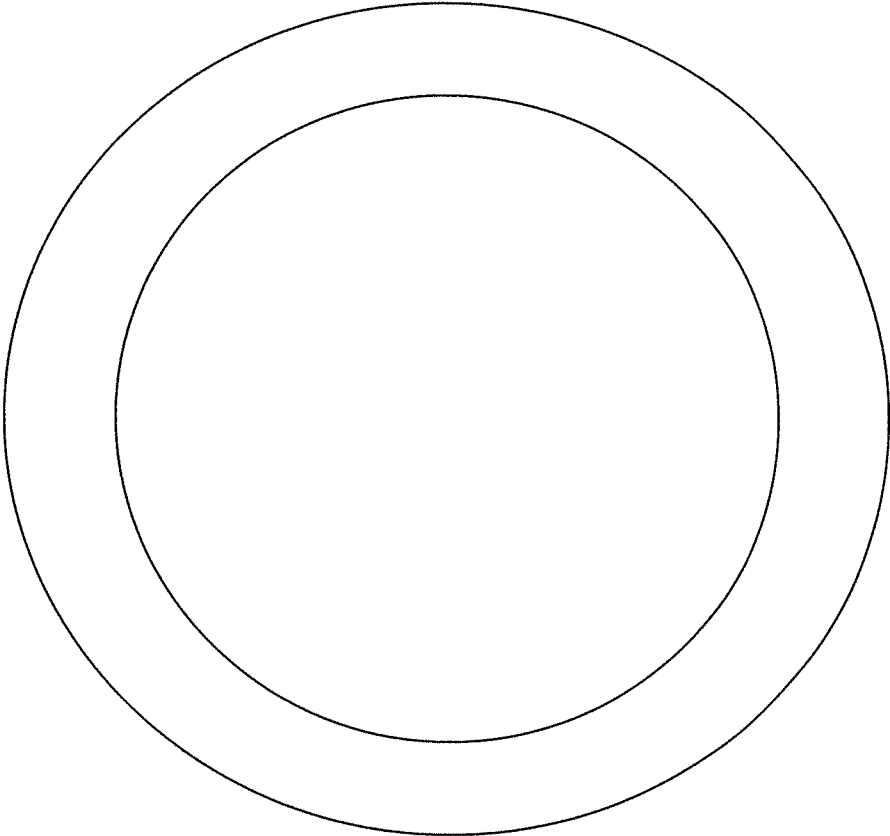
PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
POISSONNERIE			
Chair de Merlan	kg	0,200	13,80
Truite entière (4)	kg	1,200	6,70
CREMERIE			
Beurre	kg	0,100	7,40
Crème	l	0,200	3,00
Œufs	pièce	1	0,17
EPICERIE			
Concentré de tomate	kg	0,200	3,88
Fumet de poisson	kg	0,050	14,00
Poivre moulu	kg	PM	
Sel fin	kg	PM	
Sucre semoule	kg	PM	
FRUITS ET LEGUMES			
Carotte	kg	0,400	0,85
Ciboulette	botte	1/4	1,00
Échalote	kg	0,100	3,50
Epinards	kg	0,160	4,75
Laurier	feuille	PM	
Navet	kg	0,400	3,48
Poireaux	kg	0,600	2,45
Thym	pièce	PM	
CAVE			
Porto	l	0,250	11,75
Vin rouge	l	0,500	1,68

Session :	2022	Code :	2206-MC3 ET EP1	Sujet n°1			
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 :

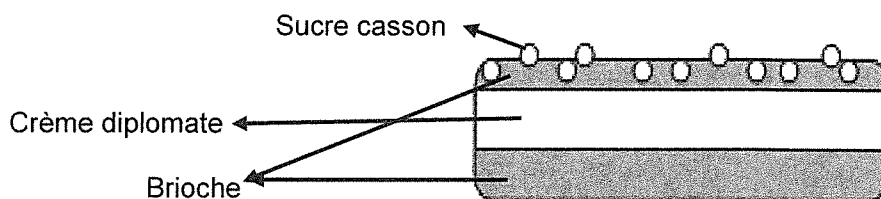
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Nom du plat : *Tropézienne*

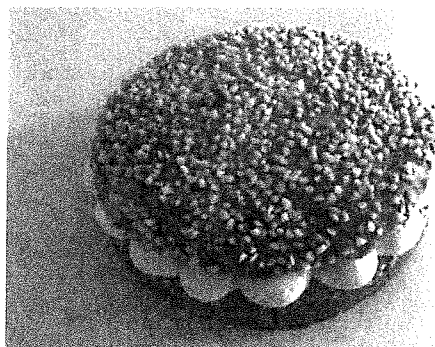
Quantités pour 4 personnes

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<u>Pâte à brioche :</u>			
- Farine T65	kg	0,100	Pétrir tous les ingrédients (sauf le beurre). Pétrir jusqu'à décollement. Ajouter le beurre et pétrir jusqu'à décollement. Pointage. Rabattre, bouler et abaisser Ø 20 cm. Mettre en pousse. Dorer et saupoudrer de sucre. Cuire.
- Farine de Gruau	kg	0,100	
- Sel	kg	0,004	
- Sucre	kg	0,020	
- Sucre inverti	kg	0,004	
- Levure fraîche	kg	0,006	
- Œufs	kg	0,120	
- Beurre	kg	0,100	
- Sucre casson	kg	Q.S.	
- Fleur d'oranger	kg	Q.S.	
<u>Crème diplomate :</u>			
- Lait	kg	0,300	Réaliser la crème pâtissière. Coller la crème pâtissière avec la gélatine. Incorporer la crème fouettée.
- Jaunes d'œufs	kg	0,065	
- Sucre	kg	0,070	
- Fécule de maïs	kg	0,030	
- Crème fouettée	kg	0,200	
- Gélatine 200 bloom	kg	0,003	
<u>Montage et Finition :</u>			
- Sucre glace	kg	Q.S.	Trancher la brioche en 2 (1/3 en haut, 2/3 en bas). Dresser la crème sur le fond. Refermer et saupoudrer de neige éternelle.

Croquis :



Suggestion de présentation :



Session :	2022	Code :	2206-MC3 ET EP1	Sujet n°1
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

