

**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.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

	Session : <b>2018</b>	Code : <b>1</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYÉ 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 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 : 2018	Code : 1		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYÉ 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<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION

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

- Concevoir un **plat cuisiné à base de porc**, pour 4 personnes accompagné d'une sauce et d'une garniture de légumes à base de riz long.

Techniques à mettre en œuvre :

- Détailler des morceaux de 50 gr
- Réaliser une cuisson en ragoût
- Monder des tomates
- Cuire du riz à court mouillement
- Tailler une brunoise de pommes

**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 : PRESENTATION DISTRIBUTION

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu  
Une portion sera dressée chaude à l'assiette pour dégustation et le reste en plat
- Le plat imposé  
Pour le dressage suivre les indications de la fiche technique (pour les 4 portions)

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

	Session : <b>2018</b>	Code : <b>1</b>		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYÉ 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>

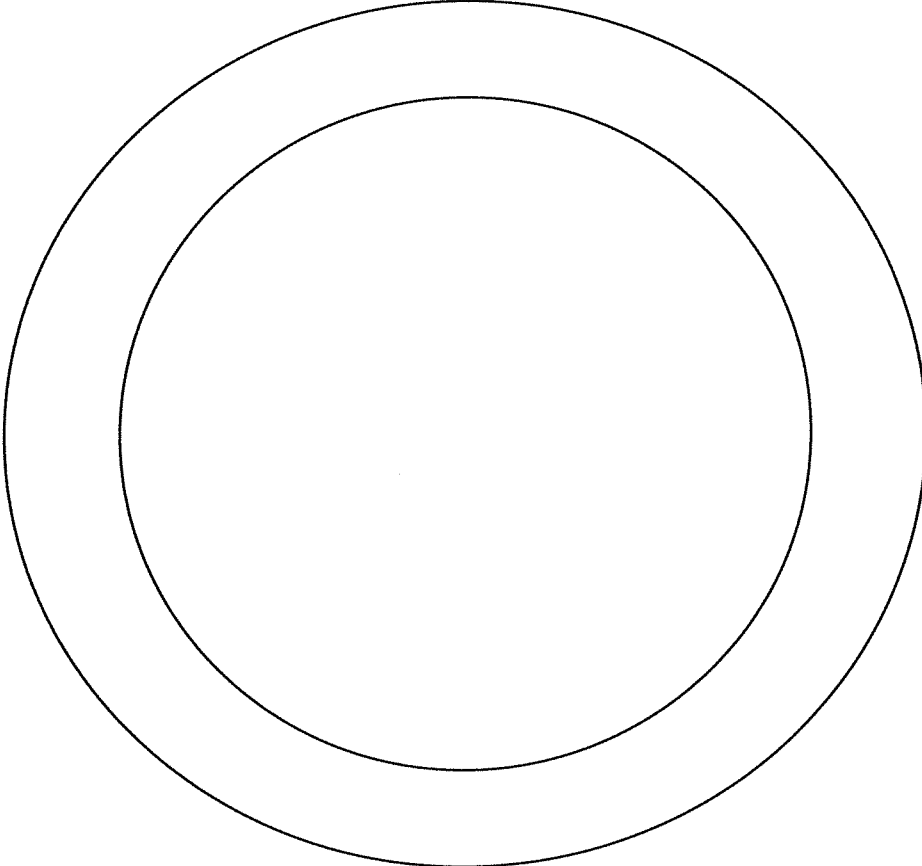
**DOCUMENT 1 :****PANIER MIS A DISPOSITION**

<b>PRODUITS</b>	<b>UNITE</b>	<b>QUANTITE</b>	<b>PU HT</b>
<b>BOUCHERIE / VIANDE</b>			
Viande de porc désossée	Kg	1,000	3,57
<b>CREMERIE</b>			
Beurre	Kg	0,100	7,40
Crème liquide uht	Kg	0,100	3,90
<b>EPICERIE</b>			
Farine	Kg	0,040	0,42
Fond blanc de veau (poudre pour 1 litre)	Kg	0,060	10,98
Curry	Kg	Pm	13,13
Lait de coco	Kg	0,100	3,18
Riz long	Kg	0,200	0,80
Raisin sec	Kg	0,030	2,73
Amande effilée	Kg	0,020	1,61
Sel fin	Pm	Pm	
Poivre blanc	Pm	Pm	
<b>FRUITS ET LEGUMES</b>			
Oignon	Kg	0,150	0,64
Pomme	Kg	0,100	1,45
Tomate	Kg	0,100	2,30
Ail	Kg	2	5
Banane	Kg	0,100	1,55
Bouquet garni	Pièce	1	PM

	Session : <b>2018</b>	Code : <b>1</b>		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYÉ 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>



**FICHE CONSEIL CLIENT**

Intitulé commercial du plat			
Remises en température suggérées	Méthode	Temps	Température
Dressage conseillé			
Proposer deux vins d'accompagnement	<p>.....</p> <p>.....</p>		

**DOCUMENT 2 :****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Titre : CROUSTADE DE SAUMON  
PRINTANIER SAUCE BEURRE BLANC****Quantité pour 4 personnes****Progression et techniques****Denrées****U****QUANTITE****BASE :**

Plaquer et assaisonner les pavés de saumon, réserver au froid.

Détailler des carrés (4 p.) de 12 cm /12cm  
Plaquer sur feuille cuisson et cuire au four, et dorer à 180°C  
Réserver

**GARNITURE :**

Eplucher, laver les légumes  
Tailler en bâtonnets de 3 à 4 cm les carottes, les navets et les courgettes  
Tailler les brocolis en sommités  
Cuire les légumes à l'anglaise et étuver au beurre  
Rectifier l'assaisonnement  
Réserver au chaud

**SAUCE :**

Eplucher et ciseler finement les échalotes  
Réunir dans une sauteuse les échalotes et le vin blanc  
Réduire à feu doux avec la crème  
Ajouter le beurre froid en parcelles, tout en fouettant énergiquement, finir avec un jus de citron pointe de crème.  
Rectifier l'assaisonnement

**CUISSON :**

Cuire les pavés de saumon au four vapeur à 90°C pendant 5/7 minutes environ, vérifier la cuisson.

**FINITION :**

Garnir les croustades avec la garniture printanière, déposer les pavés de saumon et napper de sauce beurre blanc.  
Dresser sur 4 assiettes chaudes et décorer avec les tomates cerises, les fleurs de bourrache et les fines herbes.

**Base :**

Pavé de saumon de 100g

Pâte feuilletée

Œuf (dorure)

Sel

Sucre

Vinaigre blanc

**Garniture :**

Carotte

Navet long

Courgette

Brocolis

Sel fin

Poivre blanc

Beurre

**Sauce :**

Beurre

Echalote

Vin blanc

Jus de citron

Crème

Sel fin

Poivre blanc

Piment de Cayenne

**Finition :**

Cerfeuil

Aneth

Ciboulette

Tomate cerise

Pièce

Plaque  
(grande)

P

Kg

Kg

Kg

Kg

Pm

Pm

Kg

Kg

Kg

L

L

L

Pm

Pm

Pm

Botte

Botte

Botte

Pièce

Barquette

4

½

1

Pm

Pm

Pm

0,150

0,150

0,150

0,150

Pm

Pm

0,100

0,250

0,030

0,100

0,050

0,050

Pm

Pm

Pm

¼

¼

¼

4

¼

	Session : <b>2018</b>	Code : <b>1</b>	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYÉ 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>