

# EP1

## PRATIQUE PROFESSIONNELLE

SUJET	Session 2007	code :		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type SUJET n°	Facultatif : date et heure	Durée 5 heures	Coefficient 10	N° de page / total 1 / 7

## CONSIGNES AU CANDIDAT

L'épreuve comporte trois phases et a pour but d'évaluer votre aptitude en :

- ORGANISATION
- PRODUCTION
- PRESENTATION ET DISTRIBUTION

La durée globale de l'épreuve est de 5 heures.

L'évaluation se fera :

❶ En phase d'organisation sur :

- La rédaction de la fiche technique.
- Les denrées et leurs quantités commandées.
- Le coût des matières premières.
- La fiche conseil.

**20 points**

❷ En phase de production sur :

- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- La maîtrise des techniques.
- La qualité de la présentation et de la créativité.

**120 points**

❸ En phase de distribution sur :

- La qualité et l'organisation de la présentation.
- La dégustation.

**60 points**

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 Pratique professionnelle	2 / 7

**A l'occasion de l'organisation d'une réception, votre employeur fait appel à votre savoir-faire et à votre esprit créatif pour proposer et réaliser une prestation de qualité.**

### **1<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION**

A partir des denrées mises à votre disposition (annexe A) vous devez :

a – Concevoir un plat chaud à base d'escalopes de volaille pour 4 personnes.

Vous devez réaliser :

- Une farce mousseline.
- Une sauce.
- Deux garnitures et un gratin.

**En fin de préparation, dressez à l'heure indiquée par le jury.**

b - Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant le document en (annexe B), vous préciserez :

- les étapes principales de la réalisation du travail en citant les techniques de fabrication utilisées.
- La nature et la quantité des produits nécessaires.
- Le coût hors taxes (en Euros) de ce plat.
- Le titre de votre plat.

c - Remplir une fiche conseil (annexe C) concernant le plat que vous avez conçu.

### **2<sup>ème</sup> phase : PRODUCTION**

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- 1- La fiche technique du plat que vous avez conçu → Plat n°1
- 2- La fiche technique fournie (annexe D) → Plat n°2

### **3<sup>ème</sup> phase : DISTRIBUTION**

Vous présenterez sous forme de buffet :

- Le plat conçu par vos soins : une portion présentée sur assiette chaude, les trois autres présentées sur plat.
- Le plat imposé dressé sur fond de plat en lait gélifié et décoré.
- Le nettoyage des locaux est inclus dans la durée de l'épreuve.

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 Pratique professionnelle	3 / 7

## Annexe A

### LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT

PRODUITS	U	QUANTITE	PRIX UNITAIRE H.T. en €
<b><u>VIANDE :</u></b>			
Escalope de volaille	Kg	0.75	5.66
Crépine	Kg	0.2	1.83
<b><u>CREMERIE :</u></b>			
Beurre	Kg	0,200	2.89
Crème double	Kg	0.7	2.67
Œufs	P	6	0.09
Emmental râpé	Kg	0,1	4,14
<b><u>LEGUMES, FRUITS :</u></b>			
Carottes	Kg	0,6	0,46
Champignons de Paris	KG	0,2	2.59
Pommes de terre (bintje)	Kg	1.2	0.46
Ail	Kg	0.1	3.05
Persil	KG	0,1	
Tomates	Kg	0.5	1.43
Courgettes	Kg	0.5	1.2
Echalotes	Kg	0.1	2.44
Cerfeuil	bte	0,25	3
<b><u>ECONOMAT :</u></b>			
Fond blanc de volaille déshydraté	Kg	0.06	9.1
Fond brun de veau non lié	Kg	0,06	13.93
Huile	L	0,1	1.36
Gros sel	Pm		
Poivre blanc	Pm		
Chapelure	Pm		
<b><u>CAVE :</u></b>			
Vin blanc	L	0,25	0.92
Vin rouge	L	0,25	0,81
Madère	L	0.25	6,15
<b><u>Aromates :</u></b>			
Thym, laurier, plus tous les épices classiques de cuisine		Q.S.	

**Annexe B**

CANDIDAT N°

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

Titre du plat

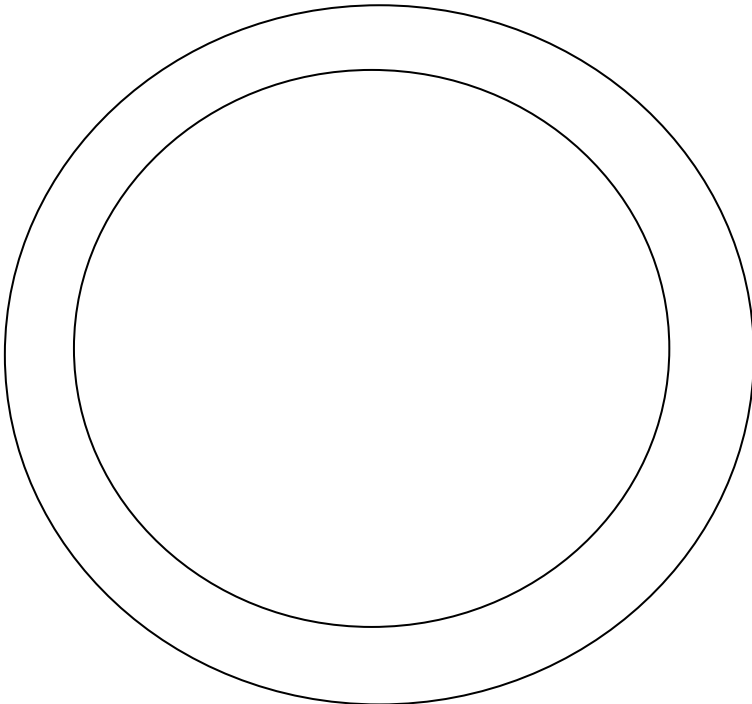
Quantité : 4 personnes

Progression et techniques	DENREES						COUT		
	Denrées	U	Base				Totaux	PU HT	PT HT
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Coût total HT :

## Annexe C

<b>FICHE CONSEIL CLIENT</b>	<b>Candidat N°</b>
-----------------------------	--------------------

<b>Nom du produit</b>	
<b>Méthodes possibles de remise en température</b>	
<b>Dressage conseillé</b>	
<b>Proposer deux vins d'accompagnement</b>	

**Annexe D****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

<b>Titre : Truites pochées en chaud-froid</b>	<b>Quantité pour 4 personnes</b>		
<b>Progression et Techniques</b>	<b>Denrées</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>
Dépouiller les truites  Réaliser une sauce chaud-froid poisson  Chaudfroiter les truites  Décorer, lustrer  Décorer un fond de plat ou un plateau décor  Dresser	<b><u>Truites</u></b>		
	Truites <b>pochées</b>	Pièce	4
	Sel fin, poivre	PM	
	Persil plat	Botte	0,5
	Aubergine	kg	0,1
	Fumet de poisson	L	1
	Beurre	Kg	0.1
	Farine	Kg	0.06
	Crème double	Kg	0.25
	Gélatine feuilles	P	5
	Vert de poireau	PM	
	Carottes	Kg	0.2
	Tomates	Kg	0.2
	Œufs	P	2
	Citron	P	2
	Cerfeuil	botte	0.25
	Estragon	Botte	0,25
	<b><u>FOND DE PLAT</u></b>		
	Olives	PM	
	Lait	L	0.5
	Eau	L	0.5
	Fécule	Kg	0.05
	Gélatine feuilles	P	20
	Gelée claire	L	0.5
	Citrons	P	2
	Oranges	Kg	1
	Concombres	P	1
	Margarine	Kg	0.5
Tomates cerises	Kg	0,1	