

EP1

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

| | | | | |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| SUJET | Session 2007 | Facultatif : code | | |
| Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR | | | | |
| Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle | | | | |
| <u>Type</u> SUJET N° | Facultatif : Date et heure | <u>Durée :</u> 5 Heures | Coefficient 10 | N° de pages 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 :

① En phase d'organisation sur :

- La rédaction de la fiche technique
 - Les denrées et les quantités commandées
 - Le coût des matières premières
 - La fiche conseil
- 20 points

② En phase de production sur :

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

③ En phase de distribution sur :

- L'organisation et 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^{ère} phase : ORGANISATION

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

- a) Concevoir une recette à base d'agneau technique « ragoût ».

Vous utiliserez les techniques suivantes :

- ↳ Réaliser un « ragoût »
- ↳ Réaliser une sauce
- ↳ Tourner un légume

En fin de préparation, dresser à l'heure indiquée par le jury

- b) Rédiger la fiche technique de votre plat en complétant le document (**annexe B**).
Vous préciserez :

- ↳ Le nom de votre plat.
- ↳ 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.

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

2^{ème} phase : PRODUCTION

Vous réaliserez deux plats à partir de :

- ↳ La fiche technique que vous avez conçue. **Plat n° 1**
- ↳ La fiche technique fournie (annexe D) **Plat n° 2**

3^{ème} phase : DISTRIBUTION

Vous présenterez sous forme de buffet:

- ↳ Le plat conçu par vos soins : une portion sur assiette chaude, les trois autres sur plat
- ↳ Le plat imposé dressé sur un plat en lait gélifié.

Le nettoyage des locaux est inclus dans la durée de l'épreuve

| | |
|------------------------------|-------|
| MC EMPLOYE TRAITEUR | |
| EP1 Pratique professionnelle | 3 / 7 |

LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT POUR LE PLAT DE CREATIVITE

BON D'ECONOMAT POUR 4 PERSONNES

| Eléments constitutifs | Unité | Quantité | Prix Unitaire H.T. | Prix Total H.T. |
|--------------------------------------|--------------|--------------|--------------------|-----------------|
| <i>Epaule d'agneau</i> | <i>Kg</i> | <i>1,600</i> | <i>8,92</i> | <i>14,30</i> |
| <i>Carottes</i> | <i>Kg</i> | <i>0,200</i> | <i>0,57</i> | <i>0,11</i> |
| <i>Oignons</i> | <i>Kg</i> | <i>0,200</i> | <i>0,60</i> | <i>0,12</i> |
| <i>Ail</i> | <i>Kg</i> | <i>0,020</i> | <i>2,85</i> | <i>0,06</i> |
| <i>Thym, laurier</i> | <i>Kg</i> | <i>PM</i> | <i>PM</i> | <i>PM</i> |
| <i>Persil</i> | <i>Botte</i> | <i>¼</i> | <i>2,11</i> | <i>0,52</i> |
| <i>Pommes de terre à chair ferme</i> | <i>Kg</i> | <i>1,600</i> | <i>1,12</i> | <i>1,80</i> |
| <i>Oignons grelots (congelés)</i> | <i>Kg</i> | <i>0,250</i> | <i>2,91</i> | <i>0,72</i> |
| <i>Beurre</i> | <i>Kg</i> | <i>0,020</i> | <i>4,50</i> | <i>0,09</i> |
| <i>Huile</i> | <i>Litre</i> | <i>0,080</i> | <i>5,14</i> | <i>0,41</i> |
| <i>Sucre</i> | <i>Kg</i> | <i>0,010</i> | <i>1,06</i> | <i>0,01</i> |
| <i>Fond brun déshydraté</i> | <i>Kg</i> | <i>0,060</i> | <i>14,65</i> | <i>0,88</i> |
| <i>Concentré de tomate</i> | <i>Kg</i> | <i>0,040</i> | <i>PM</i> | <i>PM</i> |
| <i>Farine</i> | <i>Kg</i> | <i>0,060</i> | <i>0,55</i> | <i>0,003</i> |
| <i>Poireaux</i> | <i>Kg</i> | <i>0,200</i> | <i>1,20</i> | <i>0,24</i> |

| | |
|------------------------------|-------|
| MC EMPLOYE TRAITEUR | |
| EP1 Pratique professionnelle | 4 / 7 |

| |
|--------------------|
| CANDIDAT N° |
|--------------------|

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

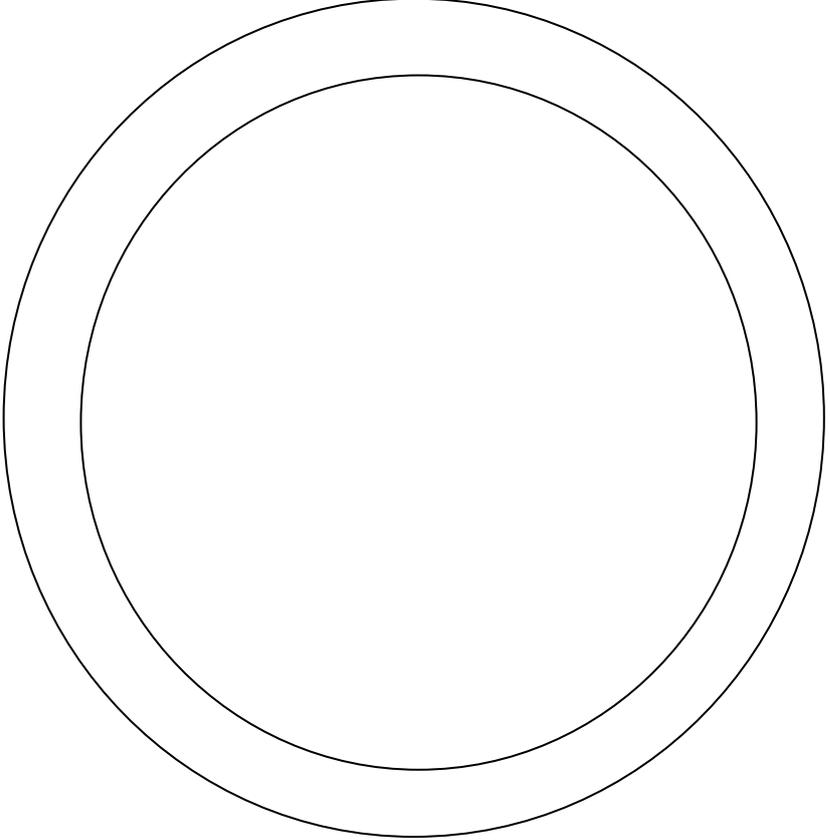
| |
|--------------------|
| Nom du plat |
| |

Quantités pour : 4 personnes

| Progression et Techniques | DENREES | | | COUT | |
|---------------------------|---------|---|------|------------------|-------|
| | Denrées | U | Base | Prix Unitaire | Total |
| | | | | | |
| Coût matière total HT | | | | | |

| | |
|------------------------------|-------|
| MC EMPLOYE TRAITEUR | |
| EP1 Pratique professionnelle | 5 / 7 |

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| FICHE CONSEIL CLIENT | Candidat N° |
|-----------------------------|-----------------------------|

| | |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Nom du produit | |
| Méthodes possibles de remise en température | |
| Dressage conseillé |  |
| Proposer deux vins d'accompagnement | |

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| NOM DU PRODUIT : | | Œufs en gelée au jambon | | Pour 4 Pers |
|-------------------------|-------|-------------------------|--------------------------------------------------------|-------------|
| Bon d' économat | | PROGRESSION | | |
| INGREDIENTS | U.M | QTE | 1) Mise en place du poste de travail | |
| Eléments de base | | | 2) Réaliser la gelée | |
| Œufs extra frais | Pièce | 6 | Porter un litre d'eau à ébullition, ajouter la gelée | |
| Vinaigre blanc | L | 0,050 | hors du feu, reporter à ébullition, aromatiser avec un | |
| Jambon | Kg | 0,125 | alcool, réserver | |
| Gelée | | | 3) Pocher les œufs | |
| Eau | L | 1,000 | Porter à ébullition un litre d'eau vinaigrée dans une | |
| Gelée lyophilisée | Kg | 0,050 | russe, casser les œufs dans un ramequin et verser | |
| Porto | L | 0,025 | délicatement dans le liquide bouillant. | |
| Décor | | | Laisser frémir environ 3 mn (seul le blanc doit être | |
| Vert de poireaux | Kg | 0,050 | coagulé, le jaune devant rester crémeux). | |
| Tomate | Kg | 0,100 | Rafraîchir les œufs dans de l'eau glacée, égoutter | |
| Estragon ou Persil | Botte | 1 | sur du papier absorbant et parer. | |
| Présentation | | | 4) Préparer les éléments de décor | |
| Laitue | P | 1 | Laver et blanchir le vert de poireau. | |
| | | | Détailler les motifs de décoration dans la peau de | |
| | | | tomate, le vert de poireau. | |
| | | | 5) Réaliser le montage des œufs | |
| | | | Poser les ramequins sur glace et les chemiser de | |
| | | | gelée. | |
| | | | Disposer les éléments de décor, les fixer avec | |
| | | | quelques gouttes de gelée. Cercler les moules avec | |
| | | | avec une petite bande de jambon cuit. | |
| | | | Placer les œufs dans les moules et couler un peu de | |
| | | | gelée. | |
| | | | Refroidir puis remplir les moules de gelée. | |
| | | | Refroidir rapidement. | |
| | | | 6) Dressage | |
| | | | Couler la gelée sur un fond de plat, laisser prendre. | |
| | | | Festonner les bords et démouler. | |