

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Epreuve EP1 – Pratique professionnelle**

	Session : 2010	Code :		
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 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

	Session : 2010	Code :		
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

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

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

a- Concevoir des canapés.

Vous mettrez en œuvre les techniques suivantes :

- élaborer un plateau de 50 canapés (5 variétés minimum)
- piécer différentes formes
- monter une crème fouettée
- dresser sur plateau sur plateau avec papier dentelle.

**En fin de réalisation, dresser à l'heure indiquée par le jury.**

b- Rédiger la fiche technique des canapés en complétant le document (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 l'ensemble de vos canapés ;

c- Remplir une fiche conseil (annexe C) concernant la commercialisation des canapés.

### **2<sup>ème</sup> 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.

**Les produits seront traités en « liaison froide ».**

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

Vous présenterez sous forme de buffet :

- Le plateau de canapés conçu par vos soins.
- Le plat imposé : dresser sur plat froid pour vente magasin puis dresser en barquette 3 portions conditionnées pour la vente à emporter
- 1 portion sur assiette chaude, servie pour le jury

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

	Session : <b>2010</b>	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE 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>

**ANNEXE A :****LISTE DES PRODUITS MIS A DISPOSITION DU CANDIDAT**

<b>PRODUIT</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix Unitaire H.T. en €</b>
Pain de mie tranche horizontal	pièce	1	3.20 €
Oignon	kg	0.250	1.16 €
Avocat	pièce	1	0.89 €
Citron	kg	0.250	1.80 €
Poivron vert	kg	0.150	1.50 €
Tomate garniture (50 g)	kg	0.300	1.10 €
Cerfeuil	boite	¼	0.72 €
Aneth	boite	¼	0.72 €
Ciboulette	boite	¼	0.72 €
Mimolette en tranches	kg	0.150	5.70 €
Roquefort	kg	0.080	7.03 €
Mousse de foie	kg	0.100	10.77 €
Saumon fumé	kg	0.100	18.20 €
Jambon sec	kg	0.150	21.58 €
Œufs	pièce	4	0.10 €
Œufs de caille	pièce	10	2.27 €
Beurre	kg	0.250	2.56 €
Crème fleurette	l	0.250	3.38 €
Cornichons	kg	0.100	4.22 €
Moutarde		Pm	
Cerneaux de noix	kg	0.050	19.50 €
Piment de Cayenne		Pm	3.73 €
Pics en bois			
Dentelles			
Huile	l	0.250	1.50 €
Concentré de tomates	kg	0.010	2.50 €
Concombre	pièce	½	1.00 €

	Session : <b>2010</b>	Code :
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE 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>

**ANNEXE B :**CANDIDAT N°: **FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

Nom du plat

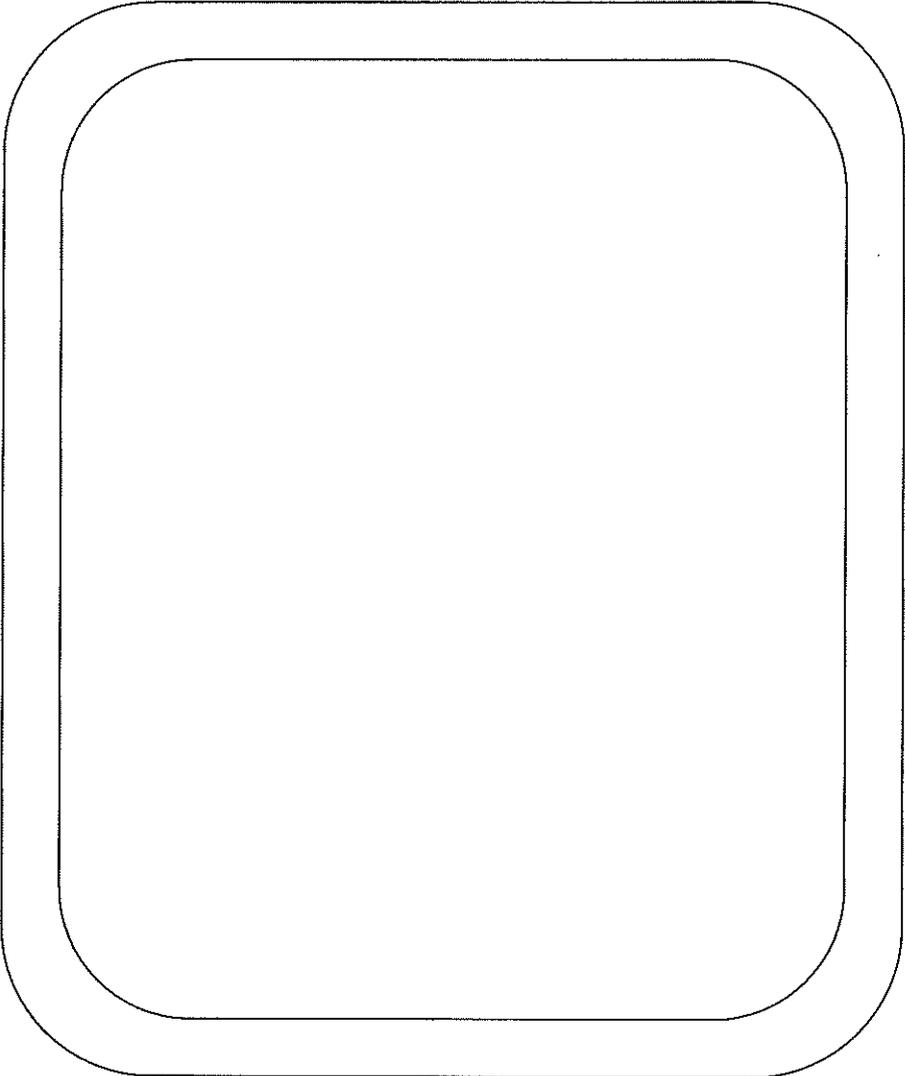
*Quantités pour 4 personnes :*

PROGRESSION ET TECHNIQUE	DENREES			COÛT	
	Denrée	U	Quantité	Prix unitaire	Total
				Coût matière total HT	
				TVA 5,5 %	
				Coût total TTC	
				Prix par portion	

Session :	2010	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	5 h
		Coefficient :	10
		Page :	5/7

**ANNEXE C :**

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

Nom du produit	
Méthodes possibles de conservation	
Proposition de dressage sur plateau rectangulaire	
Proposer deux vins d'accompagnement	

	Session : <b>2010</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE 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>6/7</b>

**ANNEXE D :**

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

**Plat(s) :** Jambonnette de poulet forestière  
Pommes noisettes

**Quantité pour 4 personnes**

Denrées	U	Quantité	Techniques de réalisation
<b>Base :</b> Cuisse de poulet Crépine de porc Beurre doux Sel fin Poivre blanc moulu	pièce kg kg pm pm	4 0.100 0.050 pm pm	<b>Base :</b> Désosser, manchonner, aplatir les cuisses de poulet Assaisonner, farcir, rouler en crépine Ficeler, réserver
<b>Pommes noisettes :</b> Pommes de terre bintje Beurre Huile Sel fin Poivre blanc moulu Persil	kg kg pm pm pm botte	1 0.050 pm pm pm ¼	<b>Pommes noisettes :</b> Lever pommes de terre à la cuillère à racine Faire blanchir les pommes Rissoler les pommes noisettes, avec le beurre et l'huile Terminer la cuisson au four Réserver
<b>Farce forestière :</b> Echalote Champignons de Paris Champignons secs mélange de la forêt Sel fin Poivre noir moulu Porto rouge	kg kg kg pm pm l	0.050 0.100 0.030 pm pm 0.10	<b>Farce forestière :</b> Réhydrater le mélange de champignons secs et le rincer 3 fois Facultatif : conserver l'eau de réhydratation pour la sauce Emincer les champignons de Paris Ciseler les échalotes
<b>Fond de poêlage</b> Carottes Oignons Bouquet garni Jus de veau lié Porto rouge Vin blanc	kg kg pièce l l pm	0.150 0.150 1 0.40 0.10 pm	<b>Cuisson de la farce :</b> Suer échalote au beurre Ajouter champignons de Paris, suer Ajouter champignons secs, suer Déglacer au Porto, réduire Rectifier, réserver au frais  <b>Cuisson des jambonnettes :</b> Poêler Arroser en cour de cuisson, retourner Réserver au chaud  <b>Sauce au porto :</b> Déglacer au Porto la cocotte de cuisson Réduire Mouiller jus de veau lié si nécessaire, réduire Passer au chinois Rectifier Refroidir rapidement

Session :	2010	Code :	
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

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Epreuve EP1 – Pratique professionnelle**

	Session : 2010	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>			
Type :	<b>SUJET 4</b>	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 1/7

## CONSIGNES AU CANDIDAT

L'épreuve comporte trois phases qui ont 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 **20 points**
- Le coût des matières premières
- La fiche conseil

❷ En phase de production sur :

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

❸ En phase de distribution sur :

- La qualité et l'organisation de la présentation **60 points**
- La dégustation

	Session : <b>2010</b>	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE 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>2/7</b>

### **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 de RÂBLE DE LAPIN pour 4 personnes.

Vous devez réaliser :

- désosser 2 râbles de lapin
- confectionner une farce
- cuisson et sauce à votre convenance
- réaliser un gratin de légumes et une autre garniture

**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 :

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

**Les productions seront traitées en « liaison froide ».**

### **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 plat.

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

	Session : <b>2010</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE 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 CANDIDAT

## LISTE DES MATIERES D'ŒUVRE

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE HT	PRIX TOTAL HT
<b>BOUCHERIE</b>				
Râbles de lapin	kg	0,800	7,50 €	
Crépine	kg	0,250	2,75 €	
Chair à saucisse	kg	0,250	4,40 €	
<b>CHARCUTERIE</b>				
Tranches de lard fumé	kg	0,060	4,40 €	
<b>CREMERIE</b>				
Crème double	l	0,250	3,50 €	
Beurre	kg	0,120	1,25 €	
Œufs	p	3	0,10 €	
<b>LEGUMES - FRUITS</b>				
Ail	kg	0,020	2,80 €	
Carottes	kg	0,100	0,80 €	
Oignons	kg	0,100	1,00 €	
Echalotes	kg	0,050	2,00 €	
Courgettes	kg	0,250	1,40 €	
Champignons de Paris	kg	0,125	2,90 €	
Citron	p	1	0,25 €	
Tomate	kg	0,250	1,50 €	
Persil	kg	0,020	2,90 €	
Estragon	b	0,250	1,50 €	
<b>SURGELES</b>				
Haricots verts	kg	0,300	4,90 €	
<b>ECONOMAT</b>				
Huile d'arachide	l	0,100	1,70 €	
Moutarde à l'ancienne	kg	0,080	2,95 €	
Fond de veau lié	kg	0,050	16,50 €	
Farine	kg	0,350	0,70 €	
Sel fin	pm	pm	pm	
Noix de muscade	pm	pm	pm	
Poivre blanc	pm	pm	pm	
<b>CAVE</b>				
Cognac	l	0,050	7,50 €	
Madère	l	0,100	7,00 €	
Vin blanc	l	0,100	2,25 €	

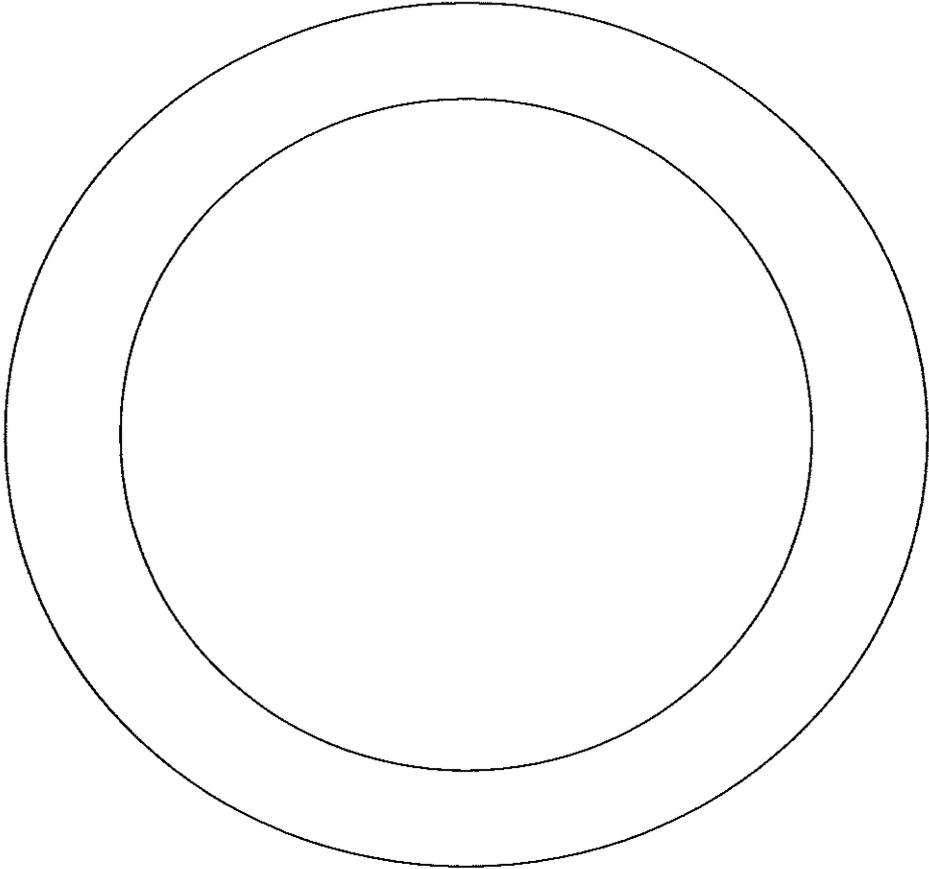
Prix de revient par candidat :

	Session : <b>2010</b>	Code :
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE 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>



**ANNEXE C :**

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

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

Session : <b>2010</b>	Code :		
Examen et Spécialité : <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE 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>6/7</b>

**ANNEXE D :****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Plat(s) :** Tourte florentine**Quantités pour 8 personnes**

Denrées	U	Quantité	Progression et techniques
<b>PATE BRISEE :</b>			
Farine	kg	0,250	. Mise en place du poste
Beurre	kg	0,125	
Sel fin	kg	0,005	. Confectionner une pâte Brisée
Eau	l	0,050	
Jaune d'œuf	pièce	1	. Equeuter, laver les épinards, faire suer les épinards au beurre
Pâte feuilletée plaque surg.	kg	0,300	
Farine pour travail	kg	0,050	. Laver les champignons, les émincer, les cuire à blanc
<b>DORURE :</b>			
Œufs	p	1	. Confectionner un roux blanc puis un velouté
<b>GARNITURE :</b>			
Epinard frais	kg	0,500	. Terminer l'appareil à crème prise (velouté + crème + œufs + assaisonnements)
Beurre	kg	0,040	
Champignons de Paris	kg	0,250	. Foncer les cercles avec la pâte Brisée
Citron	p	1	
Beurre	kg	0,020	Garnir les fonds de tartes avec les épinards concassés et les champignons refroidis
<b>APPAREIL :</b>			
Beurre	kg	0,050	. Abaisser la pâte feuilletée et détailler un disque au diamètre du cercle, faire une cheminée, et préparer des décors en pâte feuilletée avec les chutes, refermer la tourte sans oublier de chiquer
Farine	kg	0,050	
Jus de cuisson champignons	l	0,3	
Œufs entiers	p	3	
Crème fleurette	l	0,200	
<b>PRESENTATION :</b>			
Persil	kg	0,020	. Cuire la tourte à 210 ° C pendant 10 min. puis à 180 ° C pendant 30 min. environ
Beurre	kg	0,020	
Sel fin, muscade, poivre blanc			. Couler l'appareil à crème prise à mi-cuisson
			. Dresser, décorer la tourte

	Session : 2010	Code :	
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