

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

SUJET n° 7

Sujet n°7	Session juin 2024	AP2406-MC3 ET EP1		
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 :

- 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

Sujet n°7	Session juin 2024	AP2406-MC3 ET EP1		
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 un plat cuisiné à base d'une ballotine de poisson et une farce mousseline, d'une sauce américaine, et de deux légumes d'accompagnement pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Réaliser une ballotine
- Confectionner une farce mousseline
- Réaliser une sauce Américaine
- Pocher à court mouillement
- Réaliser deux garnitures dont une à base de pommes duchesse

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 : 1 part à l'assiette, 3 parts sur plat
- Le plat imposé : 2 portions individuelles et 1 tarte pour 4

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

Sujet n°7	Session juin 2024	AP2406-MC3 ET EP1		
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

DOCUMENT 1 :**PANIER MIS A DISPOSITION**

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
POISSONNERIE			
Filet de Lieu	kg	0,600	10,50
Étrilles	kg	0,250	12,32
Filet de merlan	Kg	0,100	15,54
Filet saumon	Kg	0,100	19,50
CREMERIE			
Beurre	Kg	0,250	7,60
Crème fleurette	L	0,5	5,28
Crème épaisse	kg	0,200	5,82
Œufs	P	6	0,16
Lait	L	0,250	0,80
EPICERIE			
Concentré de tomates	Kg	0,050	2,15
Huile olive	L	0,100	9,62
Farine	Kg	0,100	1,29
Sel, poivre, piment	PM	PM	PM
Fumet de poisson	Kg	0,030	9,98
FRUITS ET LEGUMES			
Carottes	kg	0,300	1,25
Oignons	kg	0,100	0,80
Champignons	Kg	0,200	3,95
Courgettes	Kg	0,200	2,65
Tomates	Kg	0,400	2,60
Échalotes	Kg	0,080	2,55
Pommes de Terre	Kg	0,800	0,95
Estragon	Botte	1/8	1,10
Cerfeuil	Botte	1/8	1,10
Persil	Botte	1/8	1,15
Poireaux	Kg	0,400	1,80
Ail	Kg	0,050	5,50
Bouquet garni	Pce	1	0,20
CAVE			
Vin blanc	L	0,100	2,18
Cognac	L	0,050	17,86

Sujet n°7	Session juin 2024	AP2406-MC3 ET EP1		
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 A :

CANDIDAT N°:	
--------------	--

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

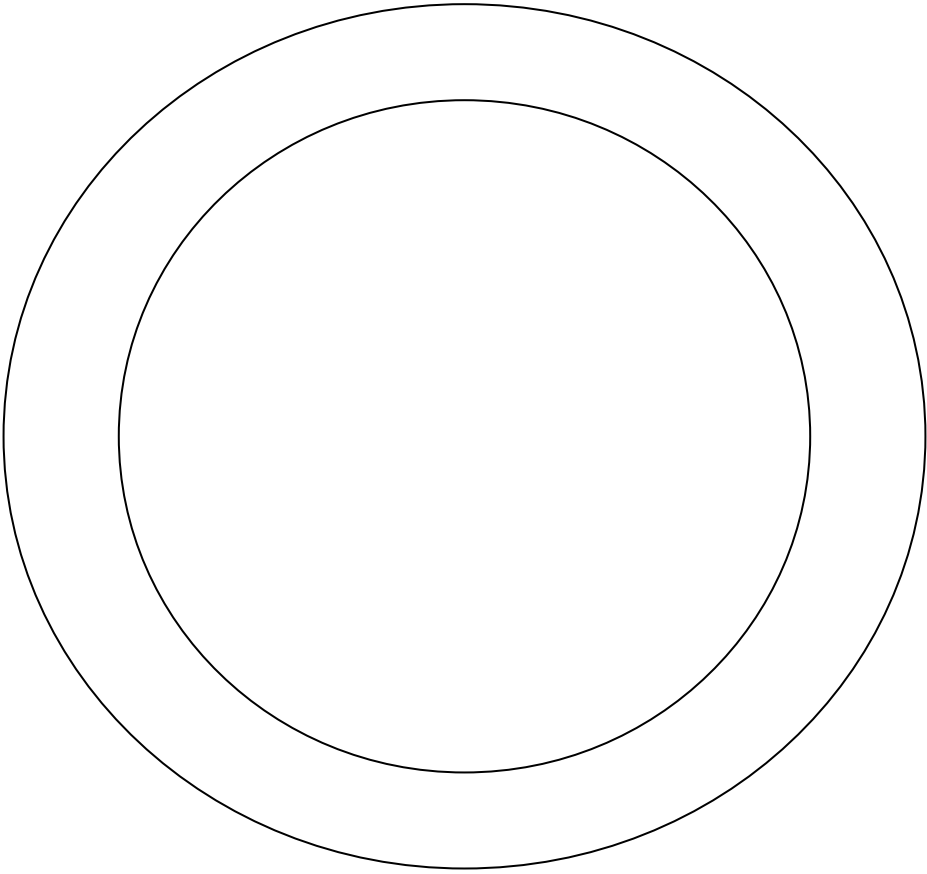
Intitulé commercial du plat				Nombre de part	
PHASES TECHNIQUES DE REALISATION	MATIERES PREMIERES			COÛT	
	Produits	Unité	Quantité	PU	Total
				Coût matière total HT	

Sujet n°7	Session juin 2024	AP2406-MC3 ET EP1			
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 B :

CANDIDAT N°:	
--------------	--

FICHE CONSEIL CLIENT

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

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat :** *Sablé Breton aux fruits, crème mousseline pistache***Quantités pour 6 personnes**

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<u>Sablée Breton</u>			
Jaune œuf	Kg	0,060	Mise en place du poste de travail
Sucre	Kg	0,120	
Beurre	Kg	0,130	<u>-Confectionner le sablé breton</u>
Levure chimique	Kg	0,010	
Farine	Kg	0,250	Blanchir les jaunes avec le sucre, incorporer le
Sel	Kg	PM	beurre pommade, mélanger vivement, incorporer
			au fur et à mesure la farine (avec la levure
			chimique), fraiser légèrement, mettre en boule,
			filmer, réserver
<u>Poire pochée</u>			
Poire	Kg	0,200	
Sucre	Kg	0,2	<u>- Réaliser le sirop.</u>
Citron	Kg	0,100	
			Éplucher les poires et les pocher dans le sirop
<u>Crème mousseline pistache</u>			
Lait	L	0,500	<u>- Réaliser la crème mousseline à la pistache :</u>
Œufs (jaunes)	P	4	
Sucre	Kg	0,100	<u>- Réaliser les sablés bretons :</u>
Poudre à crème	Kg	0,050	
Pâte de pistache	Kg	0,040	Abaissier la pâte sur 1 cm, découper deux disques
Beurre	Kg	0,100	de 10 cm et un disque de 18 cm, puis cuire dans
			le cercle jusqu'à caramélisation du sablé.
<u>Garnitures</u>			
Fraises	Kg	0,100	<u>- Montage :</u>
Framboises	Kg	0,100	
Kiwi	Kg	0,120	Coucher la crème sur les sablés de façon
			harmonieuse, disposer des ¼ de poires émincées
			et le reste de fruits
<u>Finition</u>			Napper
Nappage neutre	Kg	0,150	Dresser sur plat rond la tarte et les deux tartes sur
			assiette

Sujet n°7	Session juin 2024	AP2406-MC3 ET EP1		
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