

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

SUJET n°8

Sujet n°8	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 :

- ① 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
- ② 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
- ③ En phase de présentation et de distribution sur : **60 points**
 - la qualité et l'originalité de la présentation
 - la dégustation, l'appréciation

Sujet n°8	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**, pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Réaliser une cuisson ragoût à blanc
- Réaliser un riz à votre convenance
- Glacer à blanc des carottes et des navets tournés

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
Une portion chaude sur assiette pour la dégustation, le reste dressé sur plats
- Le plat imposé
Une portion dressée sur assiette pour la dégustation

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

Sujet n°8	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
BOUCHERIE Epaule de veau désossée	kg	0,800	11,00
CREMERIE Beurre Crème épaisse Œufs	kg kg pieces	0,075 0,100 1	7,60 5,28 0.16
EPICERIE Gros sel Sel fin Poivre blanc Clous de girofle Fond de veau blanc déshydraté	PM PM PM PM kg	PM PM PM PM 0,020	13,42
FRUITS ET LEGUMES Carottes Oignons Céleri branche Champignons de Paris Blancs de poireaux Navets blancs longs Ail Bouquet garni Citron	kg kg kg kg kg kg kg pieces pièce	0,400 0,150 0,050 0,125 0,100 0,200 0,020 2 0,060	1,25 0,80 2,25 3,95 2,30 2,85 5,50 0.20 2,50
SURGELES Oignons grelots	kg	0,125	3,78

Sujet n°8	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

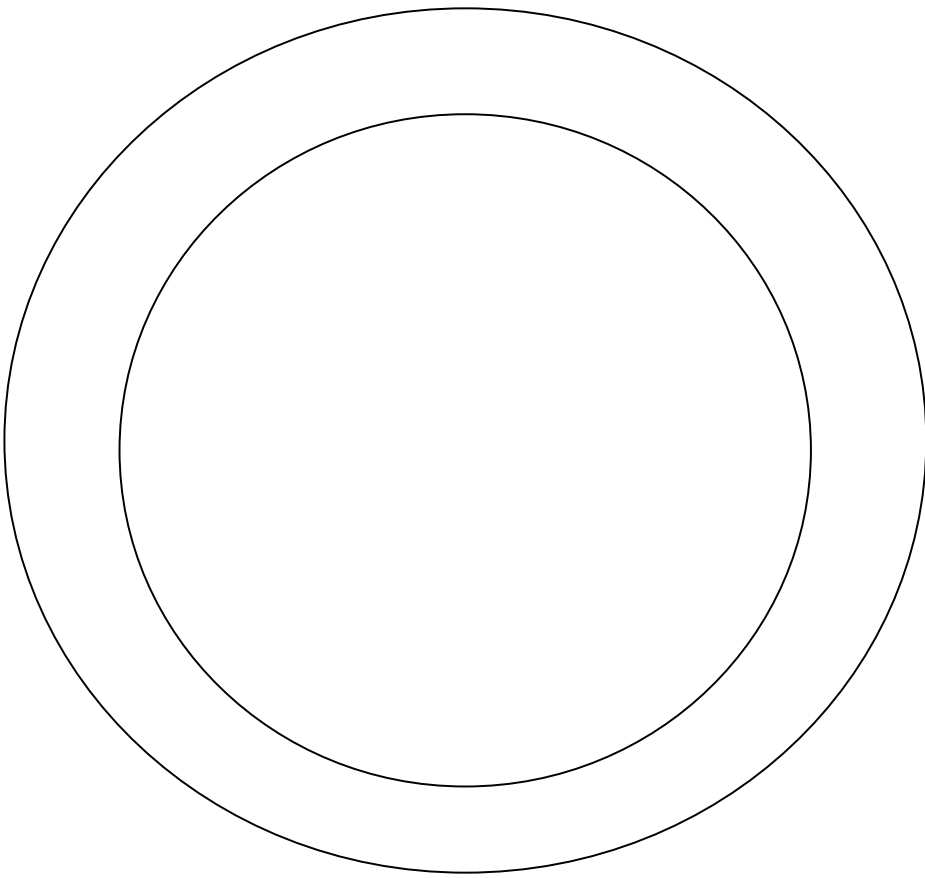
Intitulé commercial du plat				Nombre de part	
PHASES TECHNIQUES DE REALISATION	MATIERES PREMIERES			COÛT	
	Produits	Unité	Quantité	PU	Total
				Coût matière total HT	

Sujet n°8	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	<p>.....</p> <p>.....</p>		

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat :** *Fraisier***Quantités pour 8 personnes**

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
Génoise :			
Oufs	pieces	4	Mise en place du poste de travail
Sucre semoule	kg	0,100	
Farine	kg	0,100	1) Réaliser la génoise
			- blanchir les œufs
Crème mousseline :			- monter l'appareil en ruban
Beurre	kg	0,250	- incorporer la farine puis verser dans un moule
Poudre à crème	kg	0,060	préalablement chemisé
Sucre semoule	kg	0,150	- cuire la génoise au four 15 à 20 minutes à 170°C
Oufs	pieces	3	- démouler la génoise et la réserver sur une grille
Vanille liquide	l	0,010	
Lait	l	0,500	2) Réaliser la crème à garnir
			- incorporer le beurre à la crème
Éléments de garniture :			
Fraises	kg	0,300	3) Préparation et montage du fraisier
			- utiliser un cercle pour 8 parts
Décor et finition :			- diviser la génoise en deux
Fraises pour décor	PM		- poser une abaisse sur le carton et l'imbibé avec
Pâte d'amande blanche	kg	0,300	un sirop puis de crème
			- disposer les fraises à votre façon
			- recouvrir de crème, de la seconde abaisse
			- réserver au fraisier
			4) Décorer le fraisier
			- décorer à votre goût avec les éléments de
			décors prévus à cet effet et réserver au fraisier
			5) Dresser le fraisier
			- prélever une part de fraisier pour dégustation
			- dresser le fraisier sur carton et dentelles

Sujet n°8	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