

Certificat de spécialisation
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

Sujet n°6

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet n°6
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION 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 de la 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

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet n°6
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION 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 chaud cuisiné**, pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Détailler les filets de poulet en forme de goujonnettes de 50g (3 goujonnettes/personne)
- Panner à l'anglaise les goujonnettes
- Réaliser une sauce à partir d'un fond blanc de volaille PAI amélioré
- Cuire du riz façon Pilaf
- Tailler une brunoise de pomme

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
Dresser 1 assiette chaude pour la dégustation et le reste en plat
- Le plat imposé
Dresser 4 portions en suivant les indications de la fiche technique

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

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet n°6
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION 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
VOLAILLES / GIBIERS Filet de poulet	Kg	0,600	4,50 €
CREMERIE Beurre Crème liquide 35 % Œuf frais	Kg L Pièce	0,100 0,200 2	7,60 € 4,48 € 0,25 €
EPICERIE Amande effilée Chapelure blanche Concentré de tomate Curry en poudre Farine Fond blanc de volaille déshydraté Graine de sésame blanc Huile de tournesol Lait de coco Noix de coco râpée Raisin sec blond Riz long Sucre semoule	Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg L L Kg Kg Kg Kg	0,015 0,100 0,015 0,025 0,125 0,015 0,010 0,125 0,200 0,010 0,020 0,200 0,020	8,95 € 3,16 € 2,15 € 9,11 € 0,84 € 16,56 € 4,12 € 1,85 € 5,46 € 5,71 € 3,91 € 1,50 € 1,49 €
FRUITS ET LEGUMES Ail Carotte Cèleri branche Oignon jaune Pomme golden Tomate	Kg Kg Kg Kg Kg Kg	0,010 0,100 0,100 0,075 0,100 0,100	7,05 € 1,60 € 2,35 € 1,10 € 1,27 € 2,50 €
SURGELES Oignon grelot	Kg	0,100	3,80 €

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet n°6
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION 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

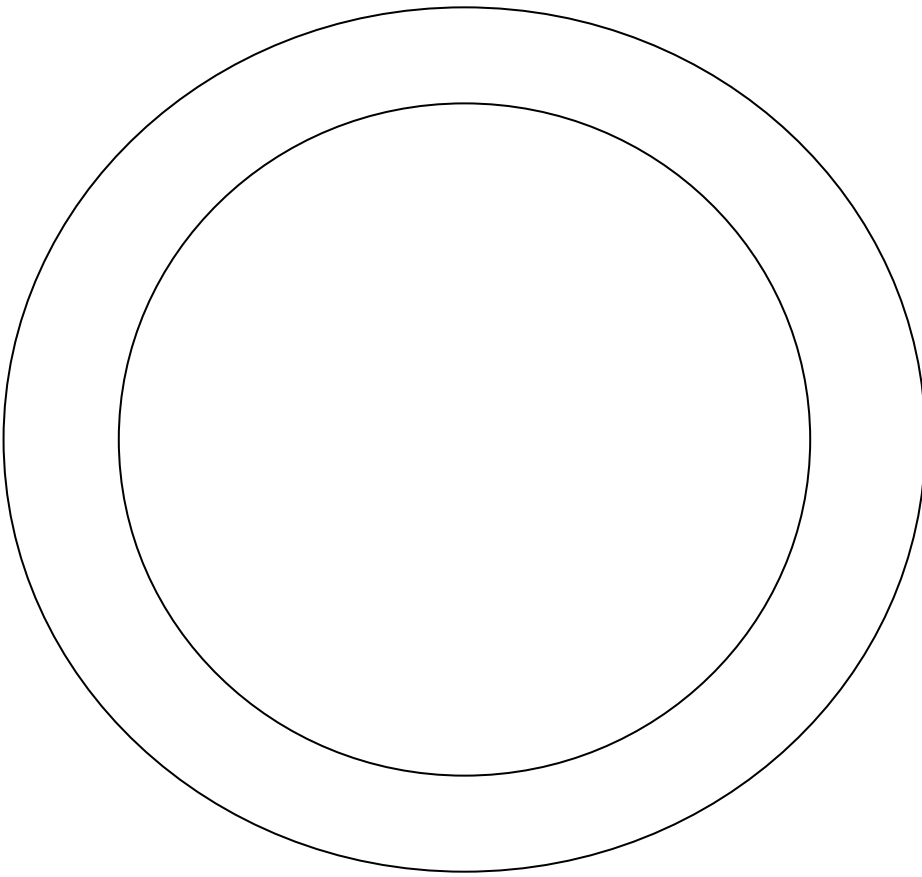
Intitulé commercial du plat				Nombre de part	
PHASES TECHNIQUES DE REALISATION	MATIERES PREMIERES			COÛT	
	Produits	Unité	Quantité	PU	Total
				Coût matière total HT	

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet n°6
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION 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		

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet n°6
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 6/7

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat :** Mousse chocolat aux noisettes, chantilly, cigarette **Quantités pour 4 personnes**

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
Éléments de base Chocolat noir 64% Beurre Jaune d'œuf Noisettes entières émondées	Kg Kg Pièce Kg	0,250 0,020 2 0,060	Mise en place du poste de travail. Préparer les éléments de base. Faire fondre le chocolat et beurre au bain marie. Lisser le mélange au fouet. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange fondu.
Meringue à la française Blanc d'œuf Sucre semoule	Pièce Kg	4 0,060	Monter la meringue à la française. Terminer la mousse au chocolat. Incorporer délicatement le mélange de chocolat, de beurre et de jaunes d'œufs à la meringue française.
Chantilly Crème liquide Sucre semoule Vanille liquide	l Kg l	0,250 0,025 pm	Dresser les mousses au chocolat. Garnir les 4 contenants fournis. Faire figer la mousse en la réservant au frais 2 h.
Appareil à cigarette Beurre Sucre semoule Farine Blanc d'œuf	Kg Kg Kg Pièce	0,050 0,050 0,050 1	Réaliser la crème chantilly. Réserver au frais.
Dressage et décoration Framboise Menthe fraîche	Kg Botte	0,040 0,25	Réaliser les tuiles cigarettes. Crémier le beurre en pommade avec le sucre. Ajouter la farine. Ajouter les blancs d'œufs. Lisser au fouet. Coucher 4 disques de diamètres identiques sur un tapis de cuisson (silpat). Marquer en cuisson à four sec jusqu'à coloration. Torréfier et concasser les noisettes entières. Dresser et décorer. (Au moment de l'envoi) Dresser à la poche une rosace de crème chantilly sur chaque mousse au chocolat. Décorer avec une feuille de menthe et une framboise chaque mousse au chocolat. Parsemer les éclats de noisettes sur le dessus de la mousse chocolat. Dresser sur assiette avec dentelle. Disposer la tuile sur le papier dentelle à côté de la mousse chocolat.

	Session : 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet n°6
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 5 h	Coefficient : 10	Page : 7/7