

**Certificat de spécialisation**  
**Employé Traiteur**

**Epreuve EP1 – Pratique professionnelle**

**SUJET n°2**

	Session JUIN 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet 2
Examen et Spécialité :	<b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type :	<b>SUJET</b>	Durée : 5 h	Coefficient : 10
		Page :	<b>1/7</b>

## 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 :

- 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 :

- 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 :

- la qualité et l'originalité de la présentation
- la dégustation, l'appréciation

	Session JUIN 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet 2
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>2/7</b>

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<sup>ère</sup> phase : ORGANISATION**

A partir du panier mis à votre disposition (document 1) :

- Concevoir un **plat cuisiné à partir de cuisses de poulet**, pour 4 personnes

Techniques à mettre en œuvre :

- Réaliser une farce à base de chair à saucisse
- Réaliser une sauce à base de gastrique
- Cuire en ragoût
- Réaliser deux garnitures dont une à base de pommes de terre

**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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> phase : PRESENTATION DISTRIBUTION**

Présenter à l'heure indiquée :

- Le plat que vous avez conçu  
Dresser 2 portions à l'assiette et 2 portions en barquette
- Le plat imposé  
Dressage à l'assiette, crème anglaise en saucière individuel

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

	Session JUIN 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet 2
Examen et Spécialité :	<b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION 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 1 :****PANIER MIS A DISPOSITION**

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PU HT
BOF : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurre</li> <li>• Œuf</li> </ul>	Kg Pièce	0,075 1	7.60 € 0.25 €
Viande : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisse de poulet</li> <li>• Foie de volaille</li> <li>• Chair à saucisse</li> <li>• Crépine de porc</li> </ul>	Pièce Kg Kg Kg	4 0.020 0,100 0,100	2.34 € 4.50 € 6.50 € 3.90 €
Fruits et légumes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ail</li> <li>• Carotte</li> <li>• Endive</li> <li>• Échalote</li> <li>• Oignon</li> <li>• Orange</li> <li>• Persil</li> <li>• Pomme de terre charlotte</li> <li>• Tomate grappe</li> <li>• Thym</li> <li>• Champignons de Paris</li> </ul>	Kg Kg Kg Kg Kg Kg Botte Kg Kg Botte Kg	0,020 0,050 0,800 0,050 0,050 0,200 0.25 0,800 0,05 0.25 0.020	7.05 € 1.60 € 2.76 € 1.07 € 1.10 € 1.49 € 1.20 € 1.70 € 2.50 € 1.20 € 3.90 €
Épicerie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond Blanc PAI de volaille</li> <li>• Fond Brun PAI de volaille</li> <li>• Huile d'olive</li> <li>• Miel</li> <li>• Vinaigre de cidre</li> </ul>	Kg Kg L Kg L	0,020 0,020 0,100 0,040 0,040	16.83 € 10.65 € 10.80 € 15.62 € 2.99 €
Cave : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cognac</li> <li>• Vin Blanc</li> </ul>	L L	0,020 0,030	17.85 € 2.20 €
Surgelé : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haricot vert</li> </ul>	Kg	0.400	2.22 €

	Session JUIN 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet 2
Examen et Spécialité :	<b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION 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>

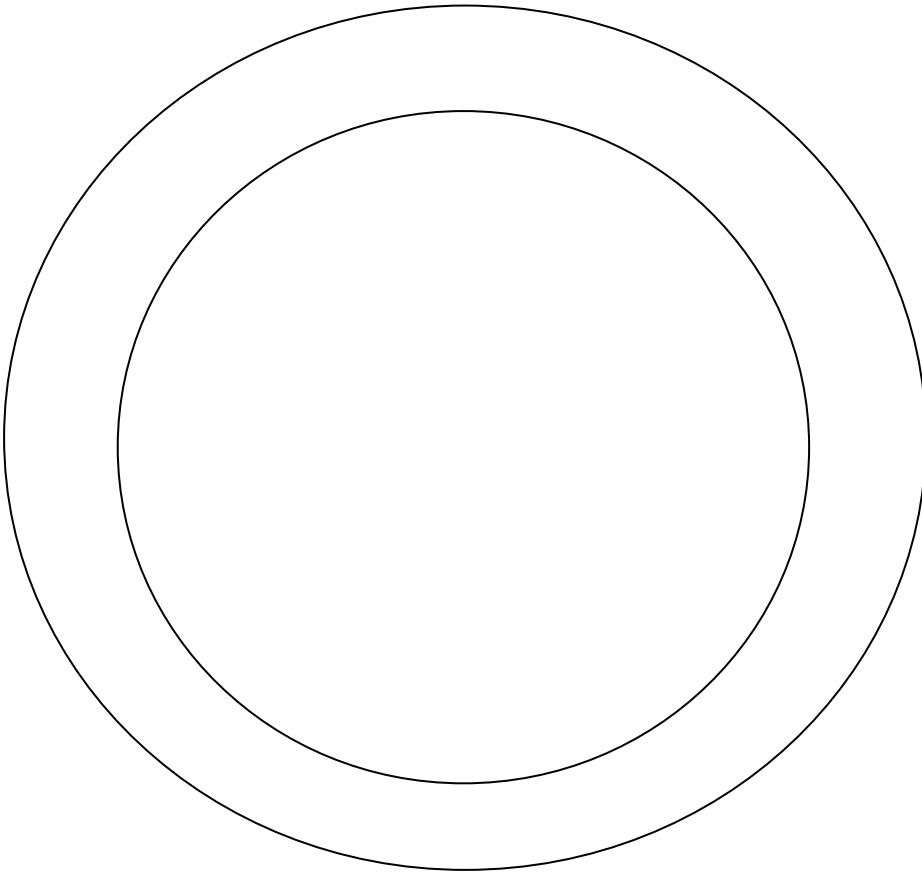
**ANNEXE A :**

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		

## FICHE CONSEIL CLIENT

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

**DOCUMENT 2 :****FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION****Nom du plat :** DARTOIS AUX POMMES CREME ANGLAISE**Quantités pour 4 personnes**

Denrées	Unité	Qté	PROGRESSION ET TECHNIQUE
<b><u>Pâte feuilletée :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaque de feuilletage</li> </ul>	Pièce	1	<b><u>Pâte feuilletée :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortir la plaque de feuilletage</li> </ul>
<b><u>Marmelade de pommes :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pomme</li> <li>• Eau</li> <li>• Sucre</li> </ul>	Kg L Kg	0,400 QSP 0,050	<b><u>Marmelade de pommes :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver éplucher les pommes</li> <li>- Tailler les pommes en mirepoix</li> <li>- Cuire à l'étuvé</li> <li>- Réserver</li> </ul>
<b><u>Crème anglaise :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait entier</li> <li>• Vanille</li> <li>• Jaune d'œuf</li> <li>• Sucre</li> </ul>	L Gousse Pièce Kg	0,250 ½ 2 0,038	<b><u>Crème anglaise :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser les pesées</li> <li>- Réaliser la crème anglaise</li> <li>- Refroidir</li> </ul>
<b><u>Finition :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Œuf</li> <li>• Sucre glace</li> </ul>	Pièce Kg	1 0,020	<b><u>Montage et finition :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foncer les fonds de tartes</li> <li>- Monter les dartoïs ; dorer ; décorer ; cuire</li> <li>- Poudrer de sucre glace</li> <li>- Dresser au plat la crème anglaise à part</li> </ul>

	Session JUIN 2025	Code : 25-CS3-ET-EP1	Sujet 2
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : <b>SUJET</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>7/7</b>