

Certificat de spécialisation
Employé Traiteur

Epreuve EP1 – Pratique professionnelle

SUJET n°7

| | | | |
|-------------------------|--|-------------------------|-------------------|
| | Session JUIN 2025 | Code : 25-CS3-ET-EP1 | Sujet 7 |
| 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 :

- 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 7 |
| 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 en sauce à base de viande de porc pour 4 personnes.

Techniques à mettre en œuvre :

- Tailler des morceaux de porc en fonction de votre recette
- Réaliser un plat en sauce
- Réaliser des endives braisées
- Confectionner un accompagnement à base de féculent.

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 à l'assiette, le reste sur plat
- Le plat imposé
Un dessert sur assiette, le reste sur un plat

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

| | | | |
|-------------------------|--|-------------------------|-------------------|
| | Session JUIN 2025 | Code : 25-CS3-ET-EP1 | Sujet 7 |
| 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 |
|-------------------------------|-------|----------|---------|
| VIANDES | | | |
| Échine de porc sans os | Kg | 0,800 | 9,90 € |
| CRÈMERIE | | | |
| Crème liquide | L | 0,100 | 3,90 € |
| Beurre | Kg | 0,100 | 8,01 € |
| ÉPICERIE | | | |
| Concentré de tomates | Kg | 0,050 | 2,26 € |
| Fond brun déshydraté de veau | Kg | 0,120 | 15,21 € |
| Fond blanc déshydraté de veau | Kg | 0,100 | 15,21 € |
| Curry | Kg | 0,020 | 9,61 € |
| Lait de coco | L | 0,100 | 5,76 € |
| Farine | Kg | 0,050 | 0,89 € |
| Moutarde | Kg | 0,020 | 3,11 € |
| Cornichon | Kg | 0,100 | 1,89 € |
| Olive verte dénoyautée | Kg | 0,200 | 2,96 € |
| Sucre semoule | Kg | 0,100 | 2,54 € |
| Sauce soja | L | 0,100 | 10,59 € |
| Vinaigre de vin | Kg | 0,050 | 1,71 € |
| Riz basmati | Kg | 0,250 | 2,60 € |
| Huile de tournesol | L | 0,100 | 1,96 € |
| FRUITS & LÉGUMES | | | |
| Oignon | Kg | 0,450 | 1,16 € |
| Ail | Kg | 0,020 | 7,44 € |
| Champignon de Paris | Kg | 0,250 | 4,06 € |
| Carotte | Kg | 0,450 | 1,16 € |
| Pomme de terre | Kg | 0,500 | 1,00 € |
| Endive | Kg | 1,000 | 4,10 € |
| SURGELÉS | | | |
| Oignon grelot | Kg | 0,250 | 4,01 € |
| CAVE | | | |
| Vin blanc cuisine | L | 0,100 | 3,38 € |

| | | | |
|-------------------------|--|-------------------------|-------------------|
| | Session JUIN 2025 | Code : 25-CS3-ET-EP1 | Sujet 7 |
| 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°:

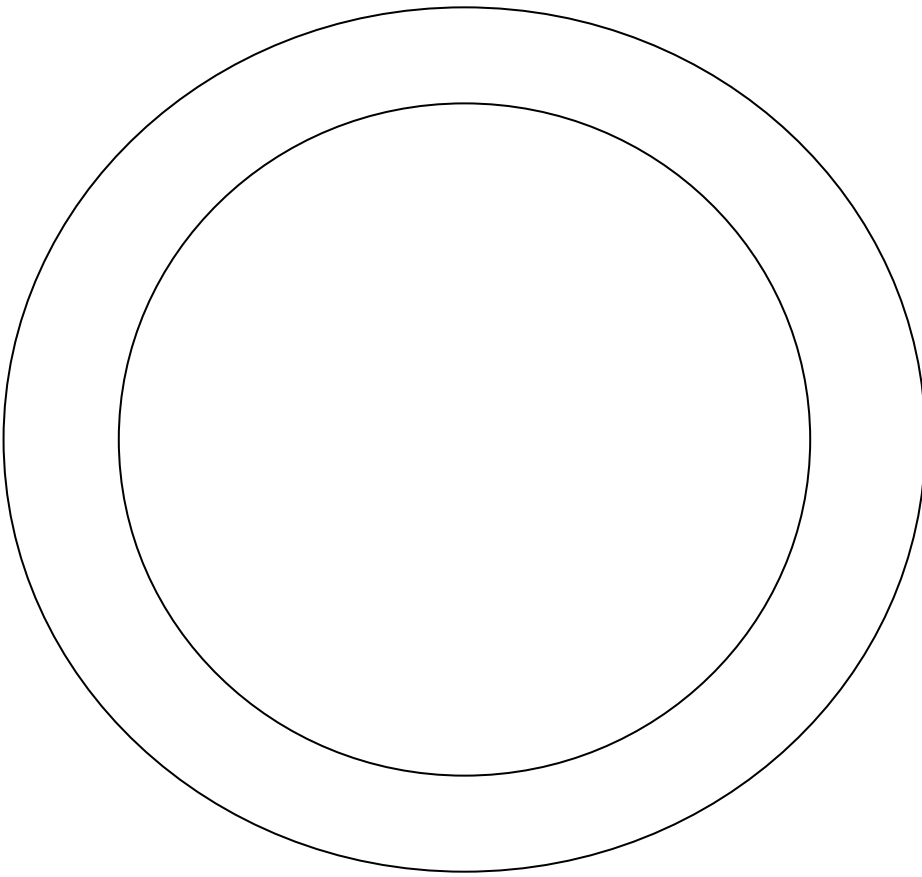
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

| Intitulé commercial du plat | | | | Nombre de parts | |
|----------------------------------|--------------------|-------|----------|-----------------|-------|
| | | | | | |
| PHASES TECHNIQUES DE REALISATION | MATIERES PREMIERES | | | COÛT | |
| | Produits | Unité | Quantité | PU | Total |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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 | | | |

DOCUMENT 2 :**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**

AUMONNIÈRE AUX POMMES

4 personnes

| Denrées | Unité | Qté | PROGRESSION ET TECHNIQUE |
|--|--|--|---|
| Crêpes - Lait - Œuf - Farine - Sucre semoule - Beurre - Sel Garniture - Pomme - Sucre - Beurre Sauce caramel - Sucre semoule - Sucre inverti (trimoline) - Crème liquide - Beurre ½ sel - Fleur de sel Décor Sucre glace | L Pièce Kg Kg Kg Kg Pièce Kg Kg Kg Kg L Kg Kg Kg | 0,300 3 0,150 0,020 0,030 PM 3 0,050 0,030 0,200 0,030 0,400 0,030 0,002 0,040 | Crêpes - Réaliser la pâte à crêpes - Laisser reposer - Cuire les crêpes Garniture - Peler et épépiner les pommes - Tailler en cubes - Sauter au beurre - Sucrer et légèrement caraméliser Sauce caramel - Cuire le sucre et la trimoline - Obtenir un caramel blond - Pendant la cuisson du sucre, chauffer la crème à 60°C environ - Verser la crème chaude dans le caramel en faisant attention aux éventuelles projections - Mélanger sur le feu pour obtenir un mélange lisse - Incorporer le beurre hors du feu - Ajouter une petite pincée de fleur de sel Montage des aumônières - Étaler 4 crêpes sur le poste de travail - Poser au centre une belle cuillère de pommes caramélisées - Ajouter une cuillère à café de sauce caramel - Former les aumônières - Fixer avec un lien ou un pique Dresser Saupoudrer de sucre glace Servir la sauce caramel en saucière |

| | | | |
|-------------------------|--|-------------------------|-------------------|
| | Session JUIN 2025 | Code : 25-CS3-ET-EP1 | Sujet 7 |
| 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 |