

Certificat de spécialisation de niveau 3

Spécialité « fabrication traiteur »

Épreuve EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs

ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉPREUVE

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé, l'usage de la calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

Le cahier de recettes personnel format papier comportant uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » est autorisé durant toute l'épreuve.

	Session : 2027	Code :	
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs			
Type : SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8	Page : 1/10

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Émargement des candidats	—	Mise en tenue du candidat Installation du candidat
Partie 1 - écrit	8 h 00 / 8 h 30	Questionnement et planification de la production
Partie 2 - pratique	8 h 30 / 12 h 30	Temps de fabrication
Pause	12 h 30 / 13 h 20	Pause obligatoire de 50 minutes
Partie 2 - pratique (suite)	13 h 20 / 14 h 50	Temps de finalisation
Partie 3 - entretien	10 minutes par candidat	Dégustation et échange avec le jury

	Session : 2027	Code :	
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs			
Type : SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8	Page : 2/10

Vous disposez d'un temps global de 7 h 00 pour cette épreuve qui comporte 3 parties :

- **Partie 1 – écrit : 30 minutes**
- **Partie 2 – pratique : 4 h 00 + 50 minutes de pause + 1 h 30**
- **Partie 3 – entretien : 10 minutes**

Situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) au sein du traiteur « Aux délices du Trégor » situé au bord des côtes finistériennes. L'entreprise met à la vente une production culinaire essentiellement basée sur des produits frais et applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts. Les productions de l'entreprise sont proposées à la clientèle tout au long de l'année suivant la saisonnalité. L'entreprise communique sur les allergènes.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes productions dans le respect des consignes et des règles d'hygiène.

Les contenants utilisés sont tous recyclables, consignés ou réutilisables.

Vous serez amené(e) à échanger sur la qualité de votre production.

Partie 1 – écrit (30 minutes)

À partir du contexte, répondre aux questions posées (**document A à rendre**) et compléter la fiche de planification (**document B à rendre**).

Partie 2 – pratique – 6h20 (4h + 50 minutes de pause + 1h30)

Le responsable de production vous demande de concevoir **un plat chaud à base de poisson avec des garnitures** à partir du bon d'économat (annexe 1)

- Parer le filet de saumon, tailler des escalopes ;
- Réaliser un fumet de poisson ;
- Réaliser une farce mousseline aux petits légumes ;
- Façonner 4 paupiettes ;
- Réaliser un velouté à base de fumet ;
- Réaliser une garniture de 2 légumes tournés différents ;
- Réaliser un riz à court mouillement ;
- Dresser une portion chaude sur assiette ;
- Conditionner les portions restantes froides dans les contenants à disposition ;
- Compléter l'étiquette de vente (**document C à rendre**).

Le responsable de production vous demande de réaliser **4 tartelettes au citron meringuées** à partir de la fiche technique fournie (annexe 2).

- Réaliser 4 tartelettes au citron à partir de la fiche technique (annexe 2) ;
- Monter le dessert individuel de façon créative ;
- Compléter l'étiquette de vente (**document C à rendre**).

	Session : 2027	Code :	
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs			
Type : SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8	Page : 3/10

Le responsable de production vous demande de concevoir **4 mises en bouche identiques** à base des éléments restants de manière à optimiser le panier mis à votre disposition :

- Confectionner à partir de techniques culinaires une mise en bouche (4 pièces)

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

Partie 3 – orale – 10 minutes

Lors de l'entretien avec la commission d'évaluation :

- Présenter et analyser la fabrication d'un produit confectionné et choisi par la commission d'évaluation ;
- Présenter et donner une appellation à la mise en bouche ;
- Répondre aux questions de la commission d'évaluation.

	Session : 2027	Code :	
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs			
Type : SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8	Page : 4/10

ANNEXE 1 : LISTE DES PRODUITS MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT POUR LE PLAT CHAUD A BASE DE POISSON AVEC GARNITURES

BON D'ÉCONOMAT

PRODUITS	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE HT
Poissons			
Filet de merlan	kg	0,200	15,80 €
Filet de saumon	kg	0,900	20,80 €
Crevettes roses entières	kg	0,150	7,00 €
Arêtes de poisson	kg	0,700	1,30 €
Crèmerie.			
Œufs	Pièce	3	0,09 €
Crème	kg	0,300	3,21 €
Beurre	kg	0,300	5,95 €
Fruits et légumes.			
Oignons,	kg	0,100	0,90 €
Carottes	kg	0,300	0,80 €
Poireau	kg	0,100	1,80 €
Courgettes	kg	0,200	1,70 €
Champignons	kg	0,100	2,70 €
Pommes de terre	kg	0,300	1,80 €
Persil	Pm		
Thym, laurier	Pm		
Ail	kg	0,005	5,50 €
Tomates	kg	0,150	1,90 €
Échalotes	kg	0,050	2,80 €
Citron jaune	kg	0,120	3,50 €
Citron vert	kg	0,120	2,90 €
Estragon	Botte	1/8	1,15 €
Cerfeuil	Botte	1/8	1,10 €
Ciboulette	Botte	1/8	1,10 €
Économat.			
Farine	kg	0,250	1,80 €
Cognac	kg	0,020	9,95 €
Vin blanc	kg	0,200	1,70 €
Riz long	kg	0,200	2,80 €

	Session : 2027	Code :
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur		
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs		
Type : SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8
		Page : 5/10

ANNEXE 2 : FICHE TECHNIQUE POUR 4 TARTELETTES AU CITRON MERINGUÉE

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ	PROGRESSION
Pâte sablée			<u>Réaliser la pâte sablée</u>
Poudre d'amandes	kg	0,063	
Sucre glace	kg	0,062	
Œuf	Pièce	1	
Beurre	kg	0,065	
Farine	kg	0,200	
Crème au citron			<u>Réaliser la crème au citron</u>
Sucre	kg	0,050	Porter à ébullition 0,050 kg de sucre, 0,050 kg de jus de citron et les 0,100 kg d'eau.
Jus de citron	kg	0,050	
Eau	kg	0,100	Blanchir les œufs avec 0,100 kg de sucre, ajouter 0,020 kg de féculle de maïs, verser le jus de citron et l'eau.
Œuf	Pièce	2	
Jaunes d'œuf	Pièce	2	
Sucre	kg	0,100	Porter à ébullition l'ensemble de l'appareil en remuant.
Fécule de maïs	kg	0,020	
Beurre	kg	0,100	Décanter dans un récipient pour refroidir.
Zestes de citron confits	kg	0,005	Incorporer 0,100 kg de beurre en parcelles et les zestes de citron hachés.
Meringue française			<u>Réaliser la meringue</u>
Blancs d'œufs	Pièce	2	Monter les blancs d'œuf avec 0,045 kg de sucre glace.
Sucre glace	kg	0,125	Ajouter délicatement les 0,080 kg de sucre glace.
			Mettre la meringue dans une poche à douille.
			<u>Monter les tartelettes</u>

	Session : 2027	Code :
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur		
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs		
Type : SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8 Page : 6/10

ANNEXE 3 : LISTE DES ALLERGÈNES (document créé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs - CNCT)



Votre artisan charcutier traiteur
au service de votre bien-être alimentaire !



Allergique ?

Nous sommes à votre service !



Le registre des allergènes
présents dans nos produits
est à votre disposition
à la caisse !

www.charcutiers-traiteurs.com

	Session :	2027	Code :
Examen et Spécialité :	CS3 fabrication traiteur		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs		
Type :	SUJET	Durée :	7 h 00
		Coefficient :	8
		Page :	7/10

CANDIDAT N°:	
--------------	--

DOCUMENT A**À COMPLÉTER ET À RENDRE :**

À partir du contexte, répondre aux questions posées :

1. Au cours de cette production, vous êtes amené(e) à utiliser du poisson frais. Votre responsable vous demande de lui rappeler 3 bonnes pratiques hygiéniques minimum à mettre en place pour la préparation d'un poisson.

.....
.....
.....
.....

2. Pour la réalisation des paupiettes, vous devez habiller un saumon. Énumérer les étapes de l'habillage du poisson adaptées à la production demandée :

.....
.....
.....
.....
.....

3. Vous procédez au refroidissement rapide des paupiettes de saumon. Indiquer en quoi consiste le principe du refroidissement rapide et préciser son intérêt.

Le principe :

.....
.....

L'intérêt :

.....
.....

Session :	2027	Code :	
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur			
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs			
Type :	SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8
			Page : 8/10

CANDIDAT N°:	
--------------	--

DOCUMENT B

À COMPLÉTER ET À RENDRE :

Pour répondre à la production demandée, compléter la fiche de planification

INTITULE DES PRÉPARATIONS

- 1 – Le plat à base de saumon
 - 2 – Les tartelettes au citron
 - 3 – Les mises en bouche

	Session : 2027	Code :
Examen et Spécialité :	CS3 fabrication traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs	
Type :	SUJET	Durée : 7 h 00 Coefficient : 8 Page : 9/10

CANDIDAT N°:	
--------------	--

DOCUMENT C**À COMPLÉTER ET À RENDRE :**

Compléter les étiquettes de vente :

**Désignation du plat :**

.....

Allergènes :

.....

Conditions de conservation : °C

Date de conditionnement :

Date limite de conservation :

**Désignation du plat :**

.....

Allergènes :

.....

Conditions de conservation : °C

Date de conditionnement :

Date limite de conservation :

	Session : 2027	Code :
Examen et Spécialité : CS3 fabrication traiteur		
Intitulé de l'épreuve : EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs		
Type : SUJET	Durée : 7 h 00	Coefficient : 8
		Page : 10/10