

DÉFINITION DES ÉPREUVES

1. DOMAINE PROFESSIONNEL PRATIQUE

EP1. Pratique professionnelle

Cette épreuve comporte trois phases et vise à évaluer les compétences du candidat en :

- Organisation ;
- Production ;
- Présentation et distribution.

Phase d'organisation (2 points).

Cette phase de l'épreuve a pour objectif d'évaluer le candidat sur la rédaction d'une fiche technique à partir d'un plat à concevoir.

A partir d'un thème, de produits déterminés (principe du panier), de techniques imposées, le candidat conçoit la recette d'un plat pour 4 personnes et, sous la forme d'une fiche technique, propose les éléments qualitatifs et quantitatifs nécessaires, ainsi que les phases d'exécution et calcule le coût des matières premières de ce plat.

Pour ce même plat, il est demandé au candidat d'établir une « fiche conseil » précisant les conditions de remise en température, de dressage et de service.

Phase de production (12 points).

Le candidat exécute le plat qu'il a conçu ainsi qu'un plat imposé à partir d'une fiche technique qui lui est fournie.

Cette phase de production a pour objectif d'évaluer le candidat sur les points suivants :

Le respect des règles d'hygiène et de sécurité (2 points).

La maîtrise des techniques (6 points).

La qualité de la présentation et de la créativité, le bon conditionnement des denrées (4 points).

Phase de distribution (6 points).

En fonction du thème imposé, le candidat doit prévoir la disposition des plats, soit sur un buffet, un comptoir, etc., et assurer leur mise en valeur.

La remise en température des plats doit s'effectuer conformément à la réglementation en vigueur.

L'évaluation se fera sur les points suivants :

Qualité et originalité de la présentation (2 points).

Dégustation, appréciation (4 points).

2. DOMAINE PROFESSIONNEL THÉORIQUE

ET1. Technologie professionnelle

Les candidats auront à répondre à cinq questions simples, indépendantes les unes des autres, se rapportant à des thèmes contenus dans le référentiel professionnel.

ET2. Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

L'épreuve comprendra trois questions dont une au moins portera sur la partie « Nutrition ».

L'épreuve pourra s'appuyer sur des documents (extraits de textes réglementaires, compte rendus de contrôle sanitaires, plans de locaux, fiches techniques de préparations culinaires ou d'appareils, reproductions d'étiquetage ou d'emballage, articles de presse,...).

L'épreuve pourra conduire à l'analyse d'une situation professionnelle.

Le jury appréciera :

L'exactitude des connaissances ;

L'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances scientifiques pour justifier le choix des techniques, de matériels ;

L'aptitude à utiliser les textes réglementaires pour proposer et justifier une ou des solutions ;

La rigueur du raisonnement et la clarté de l'expression.

ET3. Connaissance de l'entreprise traiteur

Cette épreuve, sous forme écrite, devra prendre en compte les thèmes retenus dans le référentiel, notamment les lieux d'exercice du métier de traiteur, les types de prestations effectuées par le traiteur, les aspects de la commercialisation, la gestion de l'activité traiteur sans omettre ses aspects juridiques et de rentabilité.

Concrètement, l'épreuve pourra prendre la forme d'un petit cas d'organisation, d'une analyse simple ou d'une instruction pratique, par exemple :

Description d'une organisation, d'ateliers de production, d'une prestation traiteur ;

Etablissement des coûts matières à partir de données fournies ;

Analyse de documents de vente en vue de la commercialisation d'une prestation traiteur...

Cette mention complémentaire est accessible aux candidats titulaires :

- des certificats d'aptitude professionnelle de :
 - Cuisinier,
 - Charcutier préparation traiteur,
 - Boulanger,
 - Préparateur en produits carnés,
 - Poissonnier ;
- des brevets d'études professionnelles d' :
 - Hôtellerie - collectivités, option cuisine ;
- du brevet de Compagnon boucher-charcutier délivré par les chambres des métiers d'Alsace et de Moselle ;
- du brevet de technicien Hôtellerie ;
- du baccalauréat professionnel Restauration,
qui ont suivi des cours de perfectionnement pendant 1 an.