



Région académique  
OCCITANIE



# Mention complémentaire Employé traiteur

## Critères d'évaluation EP1

À l'attention des candidats

Inspection de l'Éducation Nationale

**En préambule, il est rappelé aux candidats que l'examen constitue un moment d'évaluation et non de formation. En conséquence, le jury ne répondra à aucune sollicitation concernant les acquis qui doivent être maîtrisés pour se présenter à l'examen.**

## Épreuve EP1 Pratique professionnelle : coefficient 10 – 5h

Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire le jour de l'épreuve. De plus, les téléphones portables seront interdits, ainsi que les bijoux pour des raisons d'hygiène et de sécurité. Seules les montres seront tolérées, à condition qu'elles soient fixées à la boutonnière de la veste ou à la ceinture du tablier.

L'épreuve ponctuelle pratique EP1 d'une durée de **5 heures comprend 3 phases** :

- Organisation
- Production
- Présentation et distribution

### • Phase d'organisation (20 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.

À partir d'un thème, de produits déterminés (principes 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 (120 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 (20 points)
- La maîtrise des techniques (60 points)
- La qualité de la présentation et de la créativité, le bon conditionnement des denrées (40 points).

### • Phase de distribution (60 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 (20 points)
- Dégustation, appréciation (40 points).



RÉGION ACADÉMIQUE  
OCCITANIE

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SESSION 2020

## DOSSIERS PROFESSIONNELS

Dans le cadre de certains Brevets Professionnels (BP) ou Mentions Complémentaires (MC), les candidats devront concevoir un dossier professionnel pour la présentation d'une épreuve orale.

Rectorat de Toulouse

Direction des Examens et  
Concours

:

Mél. : dec4@ac-toulouse.fr

Adresse Géographique :  
75 rue Saint Roch  
31400 TOULOUSE

Adresse postale :  
CS 87703  
31077 Toulouse cedex 4

Téléphone : 05.36.25.76.45

Sa réalisation doit se conformer aux exigences du référentiel d'examen, en ligne sur le site de l'académie de Toulouse à la rubrique « Examens et concours ».

### Brevets professionnels concernés :

- **BP Boulanger** : (épreuve E4-2 - évaluation de l'activité professionnelle)
- **BP Boucher** : (épreuve E32 – dossier professionnel)

Pour les deux BP ci-dessus, vous devrez transmettre impérativement un **dossier en deux exemplaires au centre d'examen désigné** pour l'épreuve (cette information figurera sur la convocation) **le Vendredi 15 mai 2020 au plus tard.**

- **BP Arts de la Cuisine** : (épreuve E3 - gestion de l'activité de restauration)
- **BP Arts du Service** : (épreuve E3 - gestion de l'activité de restauration)

Pour les deux BP ci-dessus, vous devrez transmettre impérativement **le jour de l'épreuve un dossier en deux exemplaires au centre d'examen désigné** pour l'épreuve (cette information figurera sur la convocation)

### Mentions complémentaires concernées :

- **MC Boulangerie Spécialisée** : (épreuve E3 « évaluation des activités en milieu professionnel)
- **MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie** : (épreuve E3 « évaluation des activités en milieu professionnel)
- **MC Sommellerie** : (épreuve E3 « évaluation des activités en milieu professionnel)

Pour ces trois mentions complémentaires, vous devrez transmettre impérativement **le jour de l'épreuve un dossier en deux exemplaires au centre d'examen désigné** pour l'épreuve (cette information figurera sur la convocation).