



Région académique  
OCCITANIE

Inspection de l'Éducation Nationale



# Mention complémentaire Employé traiteur

## Critères d'évaluation EP1

À l'attention des candidats

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

**Une tenue professionnelle est exigée pour entrer dans le laboratoire le jour de l'épreuve.**

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).