

CORRIGE

① Compléter le tableau ci-dessous : les viandes de boucherie

0,25 pt par réponse = 7 pts

Morceau de viande	Provenance (animal)	Catégorie	Mode de cuisson	Application culinaire
Gigot	Agneau	1	Rôtir	Gigot persillé
Echine	Porc		Sauter	Côtes de porc charcutière
Contre Filet	Bœuf	1	Rôtir	Contre filet rôti, jardinière de légumes
Collier	Bœuf	3	Ragoût	Estouffade de bœuf bourguignonne
Filet	Bœuf	1	Sauter	Tournedos châtelaine
Poitrine	Veau	3	Poêler	Poitrine farcie
Noix	Veau	1	Sauter	Escalope viennoise
Epaule	Agneau	2	Ragoût	Navarin printanier

Messieurs les correcteurs voudront bien prendre en compte les réponses différentes mais acceptables.

Groupement inter académique II		Session 2002	Facultatif : code 022VVo2		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR					
Intitulé de l'épreuve ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE					
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1 H	Coefficient 4	N° de page / total 1/3	

CORRIGE

② Citer la volaille la mieux adaptée aux mets proposés :

0,5 pt par réponse = 3 pts

Application culinaire	Volaille proposée
Filet de volaille grasse aux fruits rouges	Magret d'oie ou canard
Ragoût de volaille au vin rouge	Coq
Cassoulet	Oie ou canard
Confit	Oie ou canard
Volaille rôtie, farcie de marrons	Dinde
Volaille sauce suprême	Poularde

③ Dans la liste proposée, sélectionner une épice ou un aromate et l'associer au plat cuisiné le mieux adapté :

0,5 pt par réponse = 4 pts

↳ Curry - Cannelle - Echalote - Poivre de Cayenne - Safran - Genièvre - Paprika

Plat cuisiné	Epice ou aromate
Beurre blanc	Echalote
Tarte Tatin	Cannelle
Sauce américaine	Poivre de Cayenne – Estragon
Goulasch hongroise	Paprika
Agneau à l'indienne	Curry
Choucroute	Genièvre
Paëlla	Safran

CORRIGE

④ Les marinades :

a- Citer les effets attendus d'une marinade crue de gibier sur la viande utilisée : 1,5 pt

- **Attendrir les viandes.**
- **Atténuer le goût fort du gibier.**
- **Conservier les viandes quelques jours.**

b- Citer 12 éléments de garniture entrant dans la composition d'une marinade de lièvre :
1,5 pt

**Oignon, thym, poivre en grain, sel, huile, vinaigre,
carotte, laurier, persil, échalote, ail, vin rouge, genièvre.**

5- Citer l'élément de liaison généralement utilisé pour chacun des mets énumérés ci-dessous
0,5 p par réponse = 3 pts

Sauce béchamel	→	Roux blanc ou farine
Ragoût	→	farine
Crème anglaise	→	Jaune d'œuf
Civet de lièvre	→	Sang
Sauce de canard à l'orange	→	Réduction
Mousseline de poisson	→	Œuf ou blanc d'œuf

MC EMPLOYE TRAITEUR	022V02
ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	3/3