

## 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.

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

## CORRIGE

② Citer la volaille la mieux adaptée aux mets proposés :

*0,5 pt par réponse = 3 pts*

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

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

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

## 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.**
- **Conserver 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