

	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :		Série :
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		N° du candidat
	Prénoms :		
	Né(e) le :		
ECRIRE			<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours :	Série* :	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Spécialité/option :		
CE	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
	Note : / 20	Appréciation du correcteur :	
* Uniquement s'il s'agit d'un examen			

ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Groupement inter académique II		Session 2002	N° de l'épreuve 22VV02	
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H	Coefficient 4	N° de page / total 1/4

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

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				
Echine				
Contre Filet				
Collier	Bœuf			
				Tournedos châtelaine
Poitrine	Veau			
	Veau			Escalope viennoise
				Navarin printanier

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	
Ragoût de volaille au vin rouge	
Cassoulet	
Confit	
Volaille rôtie, farcie de marrons	
Volaille sauce suprême	

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

- 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	-
Tarte Tatin	-
Sauce américaine	-
Goulasch hongroise	-
Agneau à l'indienne	-
Choucroute	-
Paëlla	-

④ Les marinades :

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

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

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

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

- Sauce béchamel → -----
Ragoût → -----
Crème anglaise → -----
Civet de lièvre → -----
Sauce de canard à l'orange → -----
Mousseline de poisson → -----

MC EMPLOYÉ TRAITEUR	022VV02
ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	4/4