

CORRIGÉ

LES PRODUITS

1) Les poissons, crustacés et coquillages :

a) Compléter le tableau : (0.25×12=3 points)

Poissons	Application culinaire	Mode de cuisson correspondant à l'application culinaire
Turbot entier	En chaud froid	Braiser
Truite portion	Meunière	Sauter
Filet de sole	Normande	Pocher à court mouillement
Langouste de 2 Kg	En bellevue	Pocher
Dame de saumon	Sauce béarnaise ou hollandaise	Griller
Sandre	Beurre blanc	Pocher
Lotte	Sauce américaine	Sauter

b) Citer deux de ces espèces pouvant entrer dans la fabrication d'un fumet : (1 point)

Turbot Sole

2) Les végétaux :

Associer chaque appellation avec son élément prédominant: (3,5 points)

Oignons, truffes, câpres, tomates, champignons de paris, estragon, échalotes.

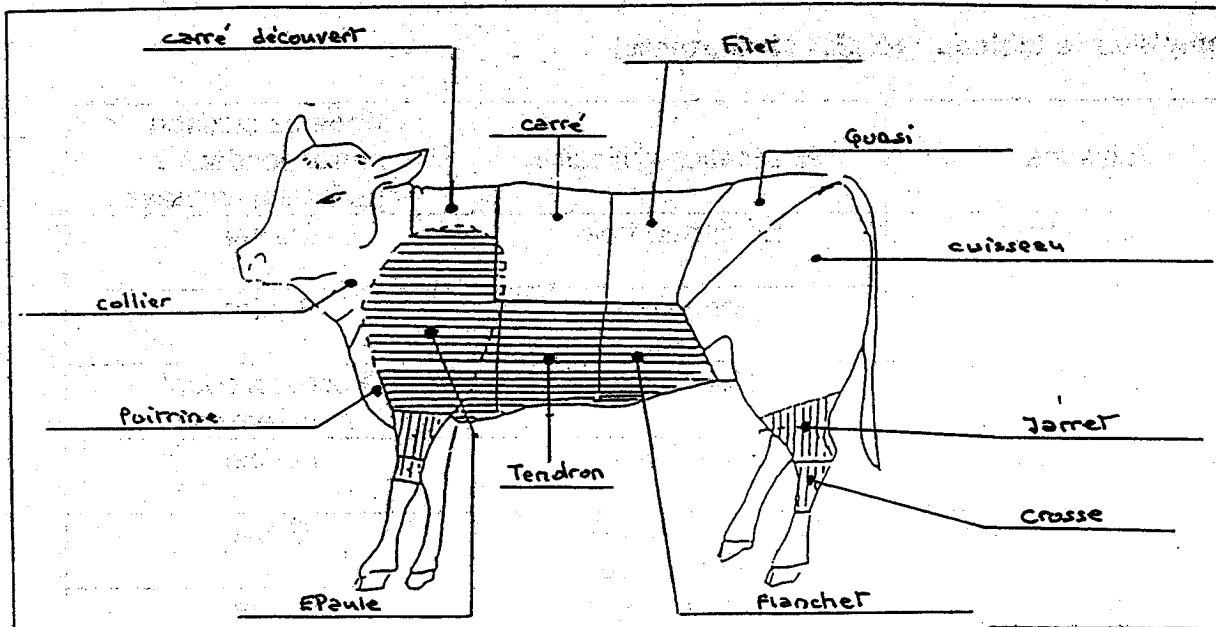
Appellations	Eléments
Duxelles	Champignons
Tartare	Câpres
Béarnaise	Estragon
Périgueux	Truffe
Beurre blanc	Echalotte
Soubise	Oignons
Américaine	Tomate

Groupeement inter académique II	Session 2003	Facultatif : Sujet 034vv02		
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve ET 1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1h	Coefficient 4	N° de page / total 1/3

CORRIGÉ

3) Le veau :

a. Sur le schéma ci dessous, compléter les indications manquantes (3 points)



b) Donner deux utilisations possibles pour un des morceaux que vous avez cité : (1 point)

Morceau _____ 1 _____

_____ 2 _____

L'évaluation des réponses est laissée à l'appréciation des correcteurs.

4) Les pâtes salées et sucrées

Citer une préparation salée ou sucrée réalisée à partir des pâtes suivantes : (3,5 points)

Pâte	Préparation
A crêpes	Farcie...
A choux	Eclairs...
Pain de mie	Toasts...
Génoise	Moka...
Brioche	Saucisson brioché...
Feuilletée	Vol au vent...
A foncer	Tartes, quiches...

