

NE	Académie :	Session :
	Examen ou Concours :	Série :
RIEN	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous-épreuve :	
ECRIRE	NOM :	
	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
DANS	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
	Examen ou Concours :	Série* :
CE	Spécialité/option :	
	Repère de l'épreuve :	
CADRE	Epreuve/sous-épreuve :	
	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)	

*Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.*

Note :	/ 20	Appréciation du correcteur :
--------	------	------------------------------

\* Uniquement s'il s'agit d'un examen

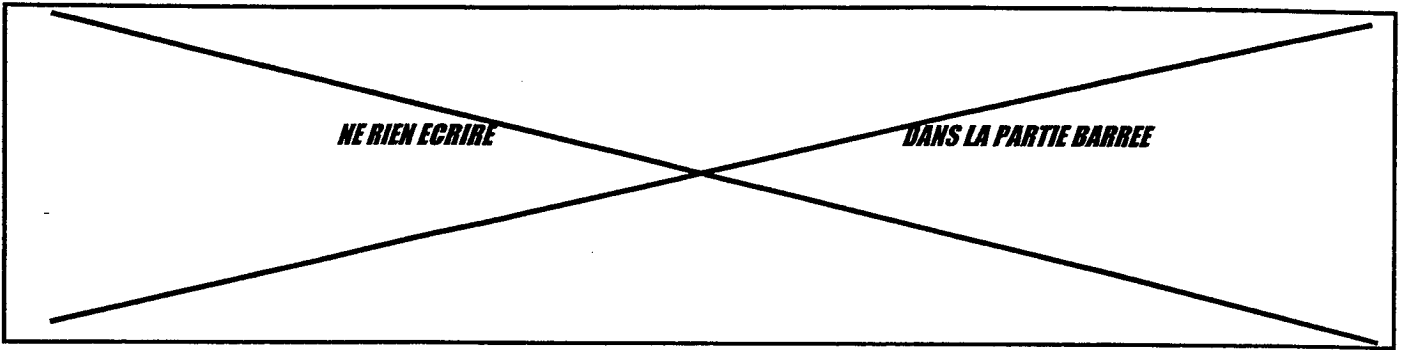
## LES PRODUITS

### 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		
Truite portion	Meunière	
Filet de sole		
Langouste de 2 Kg		
Darne de saumon	Sauce .....	Griller
Sandre		
Lotte		

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Facultatif : Sujet 034vv02
Examen et spécialité <b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve ET 1 Technologie professionnelle <b>ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>		
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1H</b>
		Coefficient <b>4</b>
		N° de page / total <b>1/4</b>



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

**2) Les végétaux :**

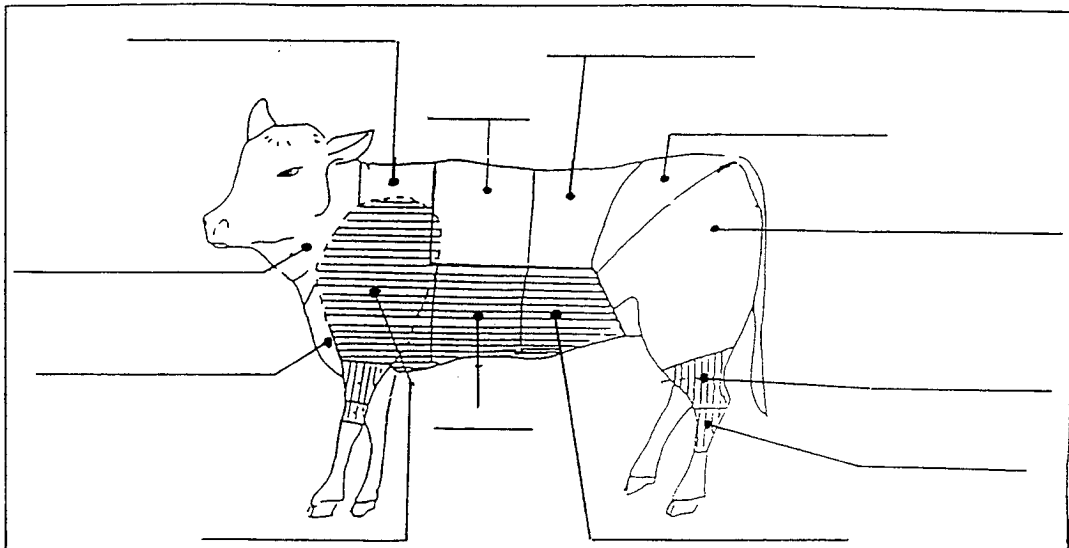
Associer chaque appellation avec son élément prédominant: (3,5 points)

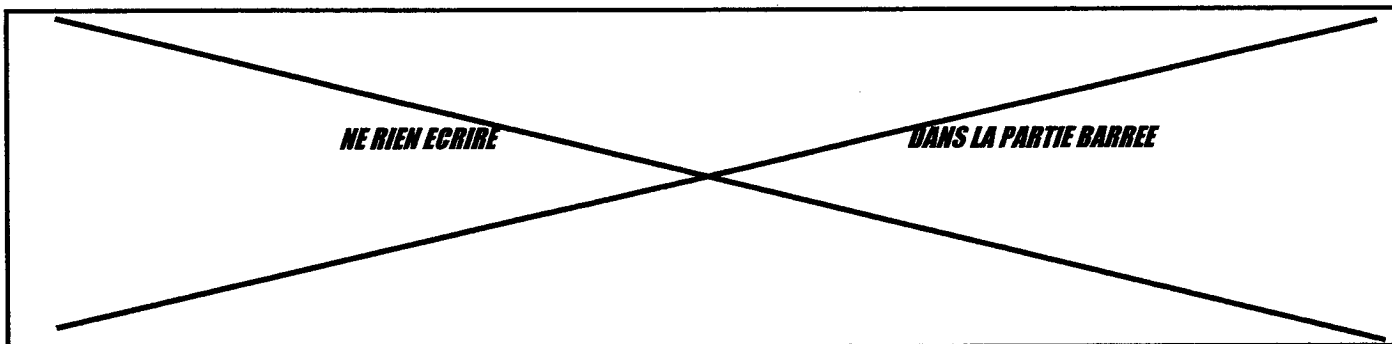
Oignons, truffes, câpres, tomates, champignons de paris, estragon, échalotes.

Appellations	Eléments
Duxelles	
Tartare	
Béarnaise	
Périgueux	
Beurre blanc	
Soubise	
Américaine	

**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)

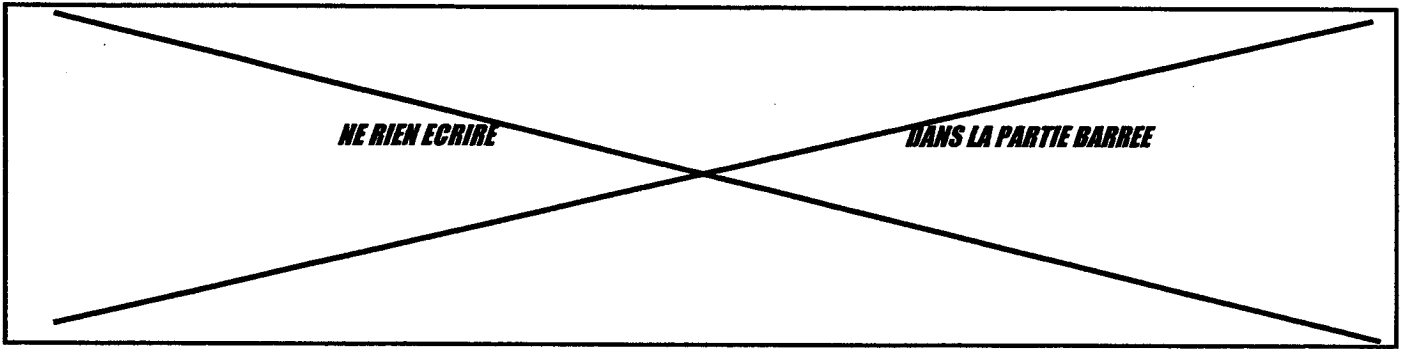
Morceau \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_

#### **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	
A choux	
Pain de mie	
Génoise	
Brioche	
Feuilletée	
A foncer	



**5) Terrine de canard :**

Vous voulez réaliser une terrine de canard à l'orange de 2 kg ; citer les éléments nécessaires et donner les quantités utilisées : (5 points)

ELEMENTS	Unité	QUANTITES