

CORRIGE

Question n°1.

4 points (0,25 pt x 16)

Complétez le tableau suivant en indiquant pour chaque plat cuisiné, l'animal concerné, le morceau utilisé et sa catégorie :

Plat cuisiné	Animal	Morceau	Catégorie
TOURNEDOS	Bœuf	Filet	1
ESCALOPE	Veau	Noix ou sous-noix pâtissière	1
NAVARIN	Agneau	Epaule	2
OSSO BUCCO	Veau	Jarret	3
GOULASH HONGROISE	Bœuf	Epaule	2
CURRY D'AGNEAU	Agneau	Epaule	2

Question n°2.

3 points (0,25 pt x 12)

Complétez le tableau suivant en associant à chaque mets un vin d'accompagnement, en indiquant pour chacun d'eux la région de production et son type :

Mets	Vin d'accompagnement (appellation)	Région de production	Type (blanc, rosé, rouge)
BROCHET BEURRE BLANC	Muscadet	Vin de Loire (région nantaise)	Blanc sec
COQ CHAMBERTIN	Chambertin	Bourgogne	Rouge
BAVAROISE CHOCOLAT	Sauternes ou coteaux de layon	Bordeaux Loire	Blanc doux
ENTRECOTE BORDELAISE	Saint Émilion	Bordeaux	Rouge

Groupe inter académique II		Session	code :	
Examen et spécialité MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve ET1 : Technologie professionnelle				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1h	Coefficient	N° de page / total 1/3

CORRIGE

Question n°3 : Le fond brun de veau.

5 points

- a) Indiquez dans le tableau les éléments nécessaires à la préparation et les phases principales de la réalisation : (4 pts)

ELEMENTS NECESSAIRES A LA PREPARATION	PHASES PRINCIPALES DE LA REALISATION
Os et parures de veau Oignon Carottes Tomate fraîche ou concentré Ail Bouquet garni Eau froide Estragon Champignons (parures)	Concasser les os Colorer les os au four sans matière grasse, aux 2/3 de la cuisson ajouter et faire suer la garniture aromatique taillée en grosse mirepoix Débarrasser les os, la viande, la garniture aromatique à l'aide d'une écumoire Mouiller à l'eau froide ou au fond blanc de veau Porter à ébullition Dépouiller Ajouter le reste de la garniture aromatique (bouquet, parures de champignons.....) Cuire régulièrement et lentement en maintenant l'ébullition au cours de la cuisson Au terme de la cuisson, passer au chinois sans fouler Refroidir rapidement

- b) Donnez deux utilisations du fond brun de veau : (1 pt)

Sauce Madère, Périgieux, Porto.....
Mouillement des viandes braisées à brun

(Messieurs les correcteurs voudront bien prendre en compte les réponses des candidats autres que celles figurant sur le corrigé)

MC EMPLOYE TRAITEUR	
ET1 Technologie professionnelle	2/3

CORRIGE

Question n°4 :

4 points (0,25 pt x 16)

Pour chacune des préparations, indiquez par une croix dans la case correspondante la ou les propriétés de l'œuf entier, du jaune ou du blanc d'œuf (cf. exemple de la mayonnaise) :

PROPRIETES	Emulsifiante	Liante	Levante Moussante	Aromatique	Colorante
PREPARATIONS					
SAUCE MAYONNAISE	✕				✕
PATE A BRIOCHE		X		X	
GENOISE			X	X	X
SAUCE HOLLANDAISE	X				X
CREME ANGLAISE		X		X	X
GALANTINE		X			
PATE DE POISSON		X	X		
PATE A CHOUX		X		X	X

Question n°5 :

4 points (0,5 pt x 8)

Complétez le tableau suivant en indiquant pour chaque poisson et crustacé, une application culinaire et le mode de cuisson correspondant

POISSONS ET CRUSTACE	APPELLATION CULINAIRE	MODE DE CUISSON
TRUITE DE 250 g	Farcie	Pocher
SOLE	Sole normande	Pocher à court mouillement
CRABE	Salade composée	Pocher
SAUMON	En brochette	Griller

(Messieurs les correcteurs voudront bien prendre en compte les réponses des candidats autres que celles figurant sur le corrigé)

MC EMPLOYE TRAITEUR	
ET1 Technologie professionnelle	3/3