

# ET1

## TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

MC Employé traiteur	Session 2004	N° d'anonymat
Épreuve ET1 : Technologie professionnelle	Feuille 1/4	

<b><u>Groupement interacadémique II</u></b>	<b>Sujet</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : MC Employé traiteur		Session 2004	
Intitulé de l'épreuve : ET1 → Technologie professionnelle		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée :	Coefficient :	Feuille 1/4
Date de naissance : .....	1 h 00	4	

**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			
ESCALOPE	Veau		
NAVARIN			
OSSO BUCCO			
GOULASH HONGROISE			
CURRY D'AGNEAU	Agneau		

**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			
COQ CHAMBERTIN			
BAVAROISE CHOCOLAT			
ENTRECOTE BORDELAISE			

MC Employé traiteur

Épreuve ET1 : Technologie professionnelle

Feuille 2/4

✂

.....

Ne rien inscrire dans cette partie

**Question n°3 : Le fond brun de veau.**

5 points

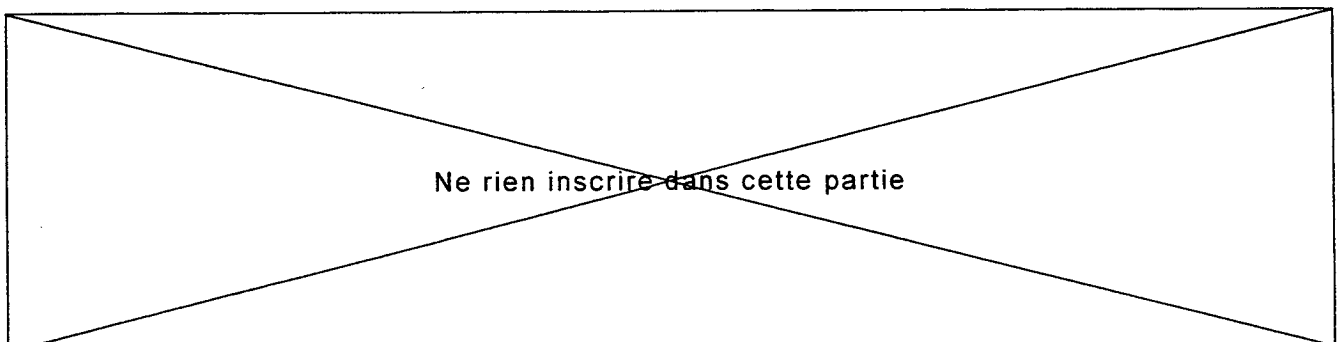
- a) Indiquez dans le tableau les éléments nécessaires à la préparation et les phases principales de la réalisation : (4 pts)

ELEMENTS NECESSAIRES A LA PREPARATION	PHASES PRINCIPALES DE LA REALISATION

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

.....

.....



**Question n°4 :**

4 points

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					
GENOISE					
SAUCE HOLLANDAISE					
CREME ANGLAISE					
GALANTINE					
PATE DE POISSON					
PATE A CHOUX					

**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		
SOLE		
CRABE		
SAUMON		

MC Employé traiteur

Épreuve ET1 : Technologie professionnelle

Feuille 4/4

✂

Ne rien inscrire dans cette partie