

ET1
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Corrigé

Questions	Rubriques	Être capable de :	Points
Question 1	Les légumes		4,5
Question 2	Les corps gras, produits laitiers et œufs		6,5
Question 3	Les vins et alcools		1,5
Question 4	Le gibier		3
Question 5	Les préparations et les cuissons		4,5

Total → 20 / 20

<u>Groupement interacadémique II</u>		Session 2005	Facultatif : code	
Examen et spécialité : MC Employé traiteur				
Intitulé de l'épreuve ET1 → Technologie professionnelle				
Type CORRIGÉ	Durée : 1 h 00	Coefficient : 4	N° de page / total 1/3	

Question n° 1

Les légumes : 4,5 points

A – Citer la couleur des étiquettes en fonction des catégories : 2 points

COULEUR	CATÉGORIE	DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE
<i>rouge</i>	EXTRA	QUALITÉ SUPÉRIEURE
<i>verte</i>	I	BONNE QUALITÉ
<i>jaune</i>	II	QUALITÉ MARCHANDE
<i>grise</i>	III	CATÉGORIE TRANSITOIRE

B – Indiquer les modes de cuisson (*plusieurs réponses possibles*) : 2,5 points

	BLANCHIR (avant cuisson)	ANGLAISE	BRAISER	DANS UN BLANC	ÉTUVER
ARTICHAUT		X		X	
JULIENNE DE POIREAU		X			X
LAITUE	X	X	X		X
PETITS POIS		X			X

Question n° 2

Les corps gras, produits laitiers, œufs : 6,5 points

A – Indiquer les applications culinaires (*pour chacun des corps gras*) 1,5 point

	CRU OU FONDU	CUISSON	PÂTISSERIE	FRITURE
BEURRE	X		X	
GRAISSE D'OIE		X		
MARGARINE	X	X	X	

B – Indiquer la couleur de l'emballage pour chaque type de lait : 2 points

TYPE DE LAIT	LAIT CRU	LAIT ENTIER	LAIT 1/2 ÉCRÈME	LAIT ÉCRÈME
COULEUR	<i>jaune</i>	<i>rouge</i>	<i>bleu</i>	<i>vert</i>

C – Citer trois utilisations du lait : 1,5 point

EN CUISINE TRAITEUR	EN PÂTISSERIE
<i>pâte à crêpes</i>	<i>bavarois</i>
<i>sauce béchamel</i>	<i>crème anglaise</i>
<i>appareil à quiches</i>	<i>crème pâtissière</i>

(d'autres réponses sont possibles)

D – Citer une utilisation de l'œuf entier, du jaune, du blanc en traiteur et en pâtisserie : 1,5 point

	ŒUF ENTIER	JAUNE	BLANC
TRAITEUR	<i>appareil à quiches</i>	<i>mayonnaise</i>	<i>farce mousseline</i>
PÂTISSERIE	<i>génoise</i>	<i>crème anglaise</i>	<i>meringues</i>

(d'autres réponses sont possibles)

Question n° 3

Les vins et alcools : 1,5 point

Cocher les vins, alcools et liqueurs utilisés pour les préparations suivantes :

	ROUGE	CALVADOS	RHUM	COGNAC	CURRACAO	PORTO
BABA			X			
CANARD À L'ORANGE					X	
CIVET	X					
MELON						X
SAUCE AMÉRICAINNE				X		
TRIPES À LA MODE DE CAEN		X				

Question n° 4

Le gibier : 3 points

Répondre par oui ou par non :

- ♦ Je peux acheter du gibier d'élevage durant la période de fermeture de la chasse ...
- ♦ Je dois garder les factures d'achat du gibier sauvage
- ♦ Je peux acheter du gibier sauvage une semaine avant l'ouverture de la chasse
- ♦ Je peux acheter du gibier faisandé
- ♦ Je peux conserver du gibier sauvage au congélateur pendant la période de fermeture de la chasse
- ♦ Du gibier acheté et préparé (conserves, charcuterie) pendant la période d'ouverture de la chasse peut être servi le restant de l'année

Oui	Non
x	
x	
	x
	x
x	
x	

Question n° 5

La préparation et la cuisson : les terrines : 4,5 points

Réaliser la fiche technique de la terrine de canard pour 1 kg.

Annexe 1

Fiche technique de la terrine de canard

MATIÈRES PREMIÈRES		PROGRESSION
Ingédients	Qtés	
BASE		BASE
<i>Barde</i>	0,100	<i>Préparations préliminaires</i>
<i>Crépine</i>	0,100	<i>Couper les lèches dans l'épaule et trier la gorge</i>
<i>Cuisse de canette</i>	2	<i>Réaliser une mise au sel</i>
<i>Épaule de porc</i>	0,100	<i>Réaliser un fond de canard</i>
<i>Foies de volaille frais</i>	0,050	<i>Barder les moules</i>
<i>Gorge de porc</i>	0,600	<i>Hacher les parures, ajouter le liant et les lèches, mouler et crépiner</i>
ASSAISONNEMENT		
<i>Épice</i>	0,002	
<i>Noix de muscade</i>	PM	CUISSON
<i>Poivre du moulin</i>	PM	<i>Cuire au bain marie 160°C</i>
<i>Sel nitrité</i>	0,018	<i>Puis baisser à 100°C</i>
<i>Sucre semoule</i>	0,002	
LIANTS		<i>Température à cœur 78°C</i>
<i>Blancs d'œufs</i>	1	
<i>Œufs entiers</i>	1	<i>Refroidir et incorporer le fond</i>
AUTRES ÉLÉMENTS		
<i>Cognac</i>	0,03	FINITION
<i>Échalotes</i>	0,010	<i>Démouler, décorer, glacer</i>
FOND DE CANARD ET		
DECOR		<i>Dresser</i>
<i>Ail</i>	0,005	
<i>Bouquet garni</i>	1	
<i>Carottes</i>	0,100	
<i>Concentré de tomates</i>	0,050	
<i>Gelée ambrée</i>	0,100	
<i>Gros oignon</i>	0,100	
<i>Poireau</i>	0,300	
<i>Radis</i>	0,3	
<i>Sel fin</i>	PM	
<i>Tomates garniture</i>	0,100	

(réponse laissée à l'appréciation des membres correcteurs).