

ET 1

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

MC Employé traiteur	Session 2005	N° d'anonymat
Épreuve ET1 → Technologie professionnelle	Feuille 1/5	

Groupement interacadémique II	Sujet	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : MC Employé traiteur		Session 2005	
Intitulé de l'épreuve : ET1 → Technologie professionnelle		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée : 1 h 00	Coefficient : 4	Feuille 1/5
Date de naissance :			

Question n° 1

Les légumes : 4,5 points

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

COULEUR	CATÉGORIE	DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE
	EXTRA	QUALITÉ SUPÉRIEURE
	I	BONNE QUALITÉ
	II	QUALITÉ MARCHANDE
	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					
JULIENNE DE POIREAU					
LAITUE					
PETITS POIS					

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	FRIURE
BEURRE				
GRAISSE D'OIE				
MARGARINE				

MC Employé traiteur

Épreuve ET1 : Technologie professionnelle

Feuille 2/5

Ne rien inscrire dans cette partie

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

TYPE DE LAIT	LAIT CRU	LAIT ENTIER	LAIT 1/2 ÉCRÉME	LAIT ÉCRÉME
COULEUR				

C – Citer trois utilisations du lait : 1.5 point

EN CUISINE TRAITEUR	EN PÂTISSERIE

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			
PÂTISSERIE			

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						
CANARD À L'ORANGE						
CIVET						
MELON						
SAUCE AMÉRICAINNE						
TRIPES À LA MODE DE CAEN						

MC Employé traiteur

Épreuve ET1 : Technologie professionnelle

Feuille 3/5

Ne rien inscrire dans cette partie

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

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.

(Voir annexe 1)

MC Employé traiteur

Épreuve ET1 : Technologie professionnelle

Feuille 4/5

Ne rien inscrire dans cette partie

Fiche technique de la terrine de canard

MATIÈRES PREMIÈRES		PROGRESSION
Ingédients	Qtés	
<u>BASE</u>		<u>BASE</u>
<u>ASSAISONNEMENT</u>		<u>CUISSON</u>
<u>LIANTS</u>		<u>FINITION</u>
<u>AUTRES ÉLÉMENTS</u>		

MC Employé traiteur

Épreuve ET1 : Technologie professionnelle

Feuille 5/5

Ne rien inscrire dans cette partie