

# ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

## Corrigé

Questions	Rubriques	Être capable de :	Points
Question 1	La préparation et la cuisson : <b>Les farces</b>	- Donner en fonction d'une utilisation précise, l'utilisation d'une farce	4
Question 2	Les produits : <b>Les poissons</b>	- Classer les poissons en fonction de leur morphologie. - Les modes de cuisson possibles	4
Question 3	Les produits : <b>Le bœuf</b>	- Nommer la catégorie du morceau correspondant - Les modes de cuisson applicables - Critères de qualité	4
Question 4	La préparation et la cuisson : <b>Les sauces</b>	- Indiquer les phases principales de leur préparation	4
Question 5	La préparation et la cuisson : <b>La pâtisserie</b>	- Établir la fiche technique en fonction des produits indiqués - Donner la progression technique	4

**Total → 20 / 20**

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session <b>2006</b>	Facultatif : code	
Examen et spécialité : <b>MC Employé traiteur</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>ET1 → Technologie professionnelle</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>	Durée : 1 h 00	Coefficient : 4	N° de page / total 1/3	

Vous travaillez dans une charcuterie en qualité d'employé traiteur.  
Le menu suivant doit être réalisé par l'équipe du laboratoire :

Terrine de campagne aux champignons de saison  
Suprême de turbot Dieppoise  
Tournedos grillé sauce Choron  
Assiette de salade et tranche de Brie affiné  
Feuilleté aux fraises

Pour organiser la production, et vous donner la responsabilité d'une fabrication, le chef souhaite vérifier vos connaissances.

**Question n° 1**

La préparation et la cuisson : les farces

Citer quatre farces de base : (2 pts)

- *Farce à pâté ou diverse, Farce à gratin, Farce mousseline de poisson, Duxelle à farcir, Farce mousseline de volaille, veau, etc ...* .....

Le chef souhaite ajouter une petite quenelle de poisson pour le suprême de turbot. Quel sera le type de farce à réaliser ? indiquer les ingrédients de cette farce : (2 pts)

- *Farce mousseline : chair de poisson, blancs d'œufs crus, crème, assaisonnement* .....

**Question n° 2**

Les produits : les poissons

Pour le suprême de turbot, le chef vous demande combien de filets possède le turbot et 2 autres poissons de même nature : (2 pts)

- *4 filets – barbue, sole* .....

Le chef précise que le suprême de turbot est cuit braisé à court mouillement. Citer les autres cuissons possibles pour le turbot en filets : (2 pts)

- *poché, sauté meunière* .....

**Question n° 3**

Les produits : le boeuf

Citer le morceau utilisé pour les tournedos et sa catégorie : (2 pts)

- *Filet, 1<sup>ère</sup> catégorie* .....

Citer 2 autres modes de cuisson possibles pour ce même morceau : (2 pts)

- *Sauter, rôtir* .....

**Question n° 4**

La préparation et la cuisson : les sauces

La sauce du suprême de turbot Dieppoise est une sauce vin blanc. Indiquer les phases de réalisation de cette sauce : (1,5 pt)

*Réduire aux 3/4 la cuisson du turbot, ajouter la crème, réduire aux 3/4, monter au beurre* .....  
Indiquer les éléments de fond de cuisson pour braiser à court mouillement : (1 pt)

*Echalotes ciselées, vin blanc, fumet de poisson* .....

Quelle est la sauce de base de la sauce Choron et qu'est-il ajouté pour son appellation : (1 pt)

*Sauce béarnaise + tomate concassée réduite* .....

Indiquer la quantité de jaunes d'œufs pour 1 kg de beurre pour réaliser une sauce émulsionnée chaude : (0,5 pt)

*16 jaunes d'œufs* .....

**Question n° 5****La préparation et la cuisson : la pâtisserie**

Le chef de laboratoire vous demande de compléter la fiche technique de ce dessert pour 20 personnes : **(3 pts)**

1 pt pour la pâte feuilletée

1 pt pour la crème pâtissière

1 pt pour la réalisation de la crème pâtissière

Ingrédients	Unité	Quantité	Principales phases techniques
<b>Pâte feuilletée</b>			Réaliser une pâte feuilletée. Cuire en plaque, caraméliser. <b>Réaliser la crème pâtissière :</b> 1) <i>Bouillir les <math>\frac{3}{4}</math> du lait</i> 2) <i>mélanger le <math>\frac{1}{4}</math> de lait froid avec le sucre, la poudre à crème, les jaunes d'œufs</i> 3) <i>verser sur le lait bouillant</i> 4) <i>cuire la crème pâtissière</i> 5) <i>incorporer le beurre</i> 6) <i>refroidir réglementairement</i> et puis, . monter la crème fouettée . mélanger à la crème pâtissière froide . en ajoutant l'alcool . dresser aussitôt, en montant l'entremet, décorer.
Farine	Kg	2	
Sel fin	Kg	0,040	
Eau	Litre	1	
Margarine à feuilletage	Kg	1,5	
<b>Crème légère</b>			
Lait	Litre	0.800	
Sucre semoule	Kg	0,250	
Poudre à crème	Kg	0,075	
<b>Jaunes d'œufs</b>	Pièce	6	
Beurre	Kg	0.080	
Liqueur d'orange	Litre	0.050	
Crème fouettée	Litre	0.700	
<b>Garniture et finition</b>			
Fraises	Kg	2.5	
Sucre glace	kg	0.200	

Le chef vous fait remarquer que la quantité de pâte feuilletée permet de réaliser les abaisses pour le feuilleté aux fraises ainsi qu'une garniture dans un plat de ce menu.

Quelle est cette garniture et pour quel plat : **(1 pt)**

**Réalisation de fleurons pour le plat : suprême de turbot Dieppoise .....**