

ET 1

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

MC Employé traiteur	Session 2006	N° d'anonymat
Epreuve ET1 → Technologie professionnelle	Feuille 1/5	

<u>Groupement interacadémique II</u>	Session 2006	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : MC Employé traiteur		Facultatif : date et heure	
Intitulé de l'épreuve : ET1 → Technologie professionnelle			
Nom et prénom :	Durée : 1 h 00	Coefficient : 4	Feuille 1/5
Date de naissance :			

Vous travaillez dans une charcuterie en qualité d'employé traiteur.

Le menu suivant doit être réalisé par l'équipe du laboratoire :



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 points)

.....

.....

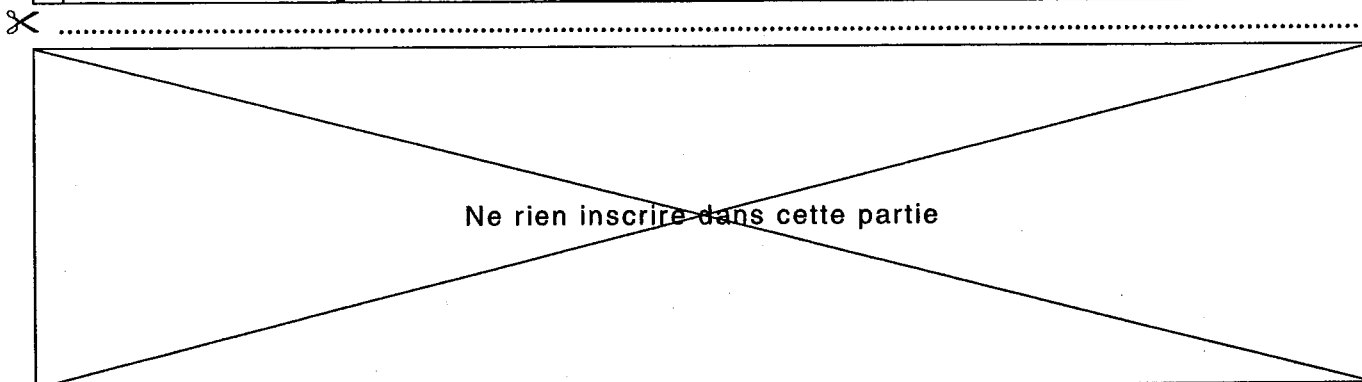
.....

.....

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 points)

.....

.....



Question n° 2

Les produits : les poissons

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

.....
.....

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 points)**

.....
.....

Question n° 3

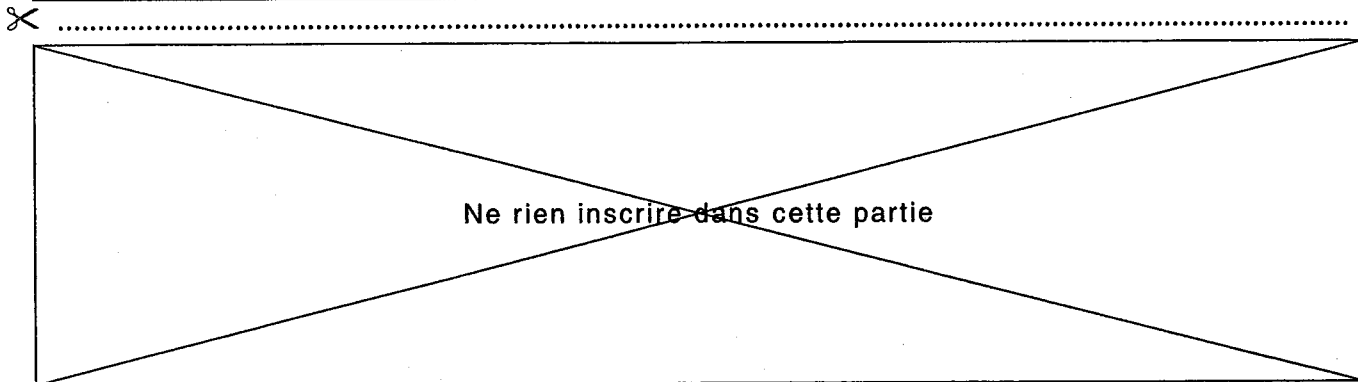
Les produits : le boeuf

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

.....

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

.....
.....



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 point)**

.....
.....
.....

Indiquer les éléments de fond de cuisson pour braiser à court mouillement : **(1 point)**

.....

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

.....

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

.....



Ne rien inscrire dans cette partie

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 points)

- 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
Pâte feuilletée			
Farine	Kg	2	Réaliser une pâte feuilletée. Cuire en plaque, caraméliser.
Sel fin	Kg	
Eau	Litre	
Margarine à feuilletage	Kg	
			Réaliser la crème pâtissière :
			Bouillir les $\frac{3}{4}$ du lait
Crème légère			1)
Lait	Litre	0.800	2)
Sucre semoule	Kg	
Poudre à crème	Kg	3)
.....	Pièce	6	
Beurre	Kg	0.080	4)
Liqueur d'orange	Litre	0.050	
Crème fouettée	Litre	0.700	5)
Garniture et finition			6)
Fraises	Kg	2.5	
Sucre glace	kg	0.200	et puis,
			. monter la crème fouettée
			. mélanger à la crème pâtissière froide
			. en ajoutant l'alcool
			. dresser aussitôt, en montant l'entremets, décorer.

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 point)

.....

MC Employé traiteur

Epreuve ET1 : Technologie professionnelle

Feuille 5/5

Ne rien inscrire dans cette partie