

CORRIGE

La note finale doit être coefficientée : **NOTE FINALE = total/20 x coef 4 = / 80**

1/ Donnez les éléments de composition et citez une utilisation pour chacune des sauces
(4 points : 0.5 pt par bonne réponse)

	ELEMENTS DE COMPOSITION	UTILISATIONS CULINAIRES
HOLLANDAISE	Jaune d'œuf Jus de citron ou vin blanc Echalotte Eau Beurre clarifié Sel cayenne	Poisson pochés Poisson vapeur Légumes pochés Légumes vapeur Légumes à l'anglaise
BEARNAISE	Jaune d'œuf Beurre clarifié Vinaigre Mignonette Echalotte ciselée Estragon, cerfeuil Sel cayenne	Viande grillée Poisson grillé Crustacés
MADERE	Fond brun de veau Béarnaise de carotte Oignon, échalotte Sucre, beurre Madère	Jambon Rognon Saucisson en brioche
MORNAY	Sauce béchamel Oeuf + gruyere beurre	Roulé au fromage Œuf farci Feuilletés

2/ Complétez en donnant une définition simple des différentes gammes de fruits et légumes que l'on peut trouver
(5 points)

	DEFINITION	EXEMPLE
1 ^{ère} gamme	Légumes, fruits frais vendus à l'état brut Vrac	Pomme
2 ^{ème} gamme	Légumes, fruits conservés par appertisation « conserve »	Salade de fruits
3 ^{ème} gamme	Légumes, fruits conservés, congelés	Carotte rondelle
4 ^{ème} gamme	Légumes et fruits crus, frais, épluchés et prêts à l'emploi.	Salade
5 ^{ème} gamme	Fruits et légumes cuits et conservés sous vide	Pommes de terre

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR

Epreuve : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE			CORRIGE	PAGE 1 / 2
Durée : 1 heure	Code : 5222103	Coefficient : 4	SESSION 2006	

3/ Donnez l'appellation commerciale pour chaque type de volaille (4 points)

TYPE DE VOLAILLE	APPELLATION COMMERCIALE
Mâle reproducteur	Coq
Volaille de moins de 0,800 kg	Poussin
Mâle castré et engraisé	Chapon
Volaille régionale AOC	Bresse

4/ Le lait (0.25 pt par case : 4 points)

	COULEUR EMBALLAGE	TENEUR EN M.G	DLC POUR UN LAIT UHT	UTILISATION EN CUISINE
LAIT CRU	Jaune	43 g/litre		Boudin blanc
LAIT ENTIER	Rouge	30 g/litre	90 j	Mornay
LAIT ½ ECREME	Bleu	18 g/litre	90 j	Béchamel
LAIT ECREME	Vert	- 3 g/litre	90 j	Produit allégé

5/ Définition (3 points) : Termes des liaisons PCEA

LIAISON CHAUDE	Cette technique consiste dès la fin de la cuisson à maintenir les aliments à une température égale ou supérieure à + 63°C et ce, jusqu'à la remise au consommateur.
Livraison surgelée	Technique de conservation de PCA de plusieurs mois (3 ou 4). Cette technique consiste à abaisser rapidement la température des PCA à cœur à -18°C en cellule de refroidissement de +65°C à +10°C en moins de deux heures puis à -18°C en 2h30 maxi, soit un total de 4h30 maxi
LIAISON FROIDE	Cette technique consiste à rebaisser rapidement la température des PCA de + 63 °C à +10°C à cœur en moins de deux heures grâce à une cellule de refroidissement. Les PCA sont alors stockés en chambre à + 3°C DLC 6 jours.

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR				
Epreuve : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE			CORRIGE	
Durée : 1 heure	Code : 5222103	Coefficient : 4	SESSION 2006	PAGE 2 / 2