

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

  
Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

### SUJET

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		
BEARNAISE		
MADERE		
MORNAY		

#### MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR

Epreuve : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		SUJET		PAGE 1 / 3
Durée : 1 heure	Code : 5222103	Coefficient : 4	SESSION 2006	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

	DEFINITION	EXEMPLE
1 <sup>ère</sup> gamme		
2 <sup>ème</sup> gamme		
3 <sup>ème</sup> gamme		
4 <sup>ème</sup> gamme		
5 <sup>ème</sup> gamme		

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

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

### MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR

Epreuve : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		SUJET	PAGE 2 / 3
Durée : 1 heure	Code : 5222103	Coefficient : 4	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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				
LAIT ENTIER				
LAIT ½ ECREME				
LAIT ECREME				

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

	<p>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.</p>
Livraison surgelée	
	<p>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.</p>

### MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR

Epreuve : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		SUJET		PAGE 3 / 3
Durée : 1 heure	Code : 5222103	Coefficient : 4	SESSION 2006	