

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

**Question 1**

(5 points)

**Les produits : L'agneau et les volailles**

Votre chef vous demande d'associer à chaque morceau d'agneau une application culinaire et un mode de cuisson. (3 points 0,5ptx6)

Morceaux d'agneau	Applications culinaires	Modes de cuissons possibles
Filet	Filet d'agneau à la provençale	Griller, Sauter, Rôtir
Epaule	Couscous	Rôtir, Braiser, Ragout
Poitrine	Navarin printanier	Ragout, Pocher

Réponses laissées à l'appréciation des correcteurs

Suite à la livraison, il vous revient de classer 2 volailles à chair blanche et 2 volailles à chair brune, et de lui proposer une application culinaire pour chacune (2 points 0,25ptx8)

Noms des volailles à chair blanche	Applications culinaires
Poule Poulet Coquelet....	Poule au pot Poulet basquaise Coquelet en crapaudine....
Noms des volailles à chair brune	Applications culinaires
Canard Pintadeau Oie.....	Canard à l'orange Pintadeau forestière Rillettes, confit....

Réponses laissées à l'appréciation des correcteurs

**Question 2**

(2 points)

Citez dans l'ordre les différentes étapes de l'habillage d'une volaille.  
(2 points 0,5ptx4)

Etire, flamber et gratter, vider, brider

**Question 3**

(4 points)

**Les abats**

Les abats sont classés selon une nomenclature. Il vous revient de reporter les abats de la liste dans le tableau ci-dessous (2 points 0,25ptx8)

Ris de veau, cœur, langue, tripes, rognon, pieds, cervelles, têtes de veau

Abats blancs	Abats rouges
- Tripes - Pieds - Cervelles - Tête de veau	- Cœur - Langue - Rognons - Cervelles - Ris de veau -

**CORRIGÉ**

CORRIGÉ	Session 2007
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Epreuve : ET1 : Technologie Professionnelle	Feuille 1 / 2

Avant les applications culinaires, le chef vous confie les préparations préliminaires des abats. Repérer en les soulignant 4 préparations préliminaires (2 points 0,5ptx4)

Braiser

Dégorger

Clarifier

Limoner

Fleurer

Parer

Blanchir

**Question 4**

**(5 points)**

**Les préparations et cuissons**

Pour l'élaboration des terrines, pâtés et galantines, vous pouvez réaliser des marinades. Votre chef souhaite que vous lui expliquiez les rôles des marinades (4 réponses minimum). (2 points 0,5pt x 4)

Améliorer le goût Attendrir les fibres musculaires Prolonger la durée de conservation Modifier la couleur Réaliser des sauces
---

Vous utilisez des fonds de sauces. Il vous revient de préciser 2 utilisations pour chaque fond (3 points 0,5x6)

FOND BRUN DE VEAU	-Sauce madère -Sauce porto -Sauce Périgueux...
FOND BLANC DE VOLAILLE	-Sauce Suprême -Sauce chaud-froid -Sauce blanche...
FUMET DE POISSON	-Cuisson des poissons -Gelée de poissons -Sauces...-

**Question 5**

**(4 points)**

**La fiche technique**

Vous devez compléter la fiche technique pour 1 kg de terrine de merlan (4 POINTS = Eléments 1Pt, Unités 0,5Pt, Quantité 1 Pt, Progression 1,5 Pt)

Éléments	Unités	Quantités	Progression du travail
Filet de merlan	KG	0,500	Désarêter, Mixer la chair de merlan + assaisonnement Emulsionner la chair de merlan + blancs d'oeuf +crème  Mouler Cuire au bain- marie 120° environ T° à coeur 65° Refroidir rapidement Entreposer au froid Glacer, décorer
Crème fraîche	L	0,500	
Blancs d'oeufs	KG	0,100	
Sel fin	KG	0,015	
Poivre	KG	0,002	

**CORRIGÉ**

CORRIGÉ		Session 2007
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR		
Epreuve : ET1 : Technologie Professionnelle		Feuille 2 / 2