

L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

M.C. : EMPLOYÉ TRAITEUR

Dominante :

Code spécialité :

Épreuve : **ET1 – Technologie professionnelle**

Durée : **1 h 00**

Centre d'écrit

Session : 2007

NOM et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

RESERVE A

Griffe du correcteur

M.C. : EMPLOYÉ TRAITEUR

Dominante :

Épreuve : **ET1 – Technologie professionnelle**

Session : 2007

N° de sujet

Folio 1 / 5

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Épreuve ET1-Technologie professionnelle

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2 / 5

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.

Morceaux d'agneau	Applications culinaires	Modes de cuissons possibles
Filet		
Épaule		
Poitrine		

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.

Noms des volailles à chair blanche	Applications culinaires
-	-
-	-
Noms des volailles à chair brune	Applications culinaires
-	-
-	-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3 / 5

Question 2

(2 points)

Citez dans l'ordre les différentes étapes de l'habillage d'une volaille.

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.

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

Abats blancs	Abats rouges
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

Avant les applications culinaires, le chef vous confie les préparations préliminaires des abats. Repérez, en les soulignant, 4 préparations préliminaires.

Braiser

Limoner

Dégorger

Clarifier

Fleurer

Parer

Blanchir

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 4 / 5

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).

-
-
-
-
-

Vous utilisez des fonds de sauces. Il vous revient de préciser 2 utilisations pour chaque fond.

FOND BRUN DE VEAU	- -
FOND BLANC DE VOLAILLE	- -
FUMET DE POISSON	- -

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 5 / 5

Question 5

(4 points)

La fiche technique

Vous devez compléter la fiche technique pour 1 kg de terrine de merlan.

Éléments	Unités	Quantités	Progression du travail
Filet de merlan			