

# 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.**

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

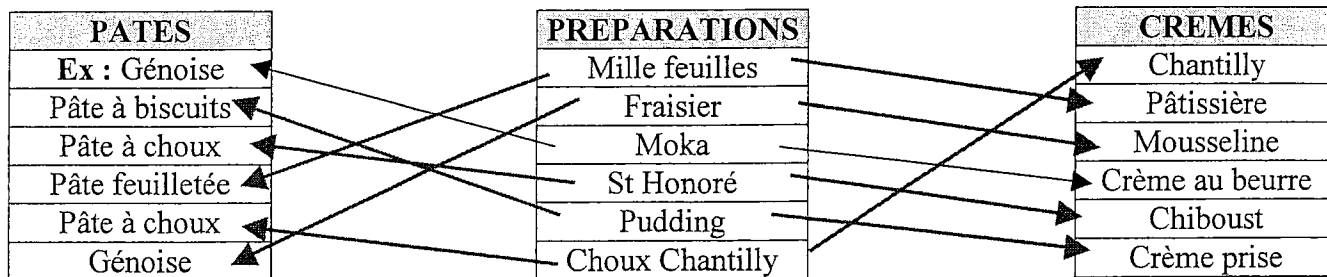
## Épreuve ET1 - Technologie professionnelle

CORRIGÉ	Session 2008
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Epreuve ET1 - Technologie Professionnelle	Feuille 1 / 4

**Question 1 (5 points) 1 x 5**

**Les pâtes et crèmes**

Relier à l'aide d'une flèche, les préparations aux pâtes et aux crèmes.



**Question 2 (3 points)**

0,25 x 12

**Poissons et Crustacés**

Compléter le tableau en précisant l'appellation et le mode de cuisson.

Poissons crustacés	Appellation culinaire	Mode de cuisson
Homard	Civet de homard	Ragoût à brun
Sole	Sole à la meunière	Sauter
Bar	Bar grillé au fenouil	Griller
Langouste	Langouste en belle vue	Pocher
Saumon	Saumon grillé béarnaise	Griller
Maquereau	A la moutarde	sauter
Turbot	Sauce hollandaise	Pocher

**Question 3 (3 points) 0,5 x 6**

**Les marinades**

Classer les pièces et produits dans les marinades correspondantes.

Turbot, gambas, cuissot sanglier, noisette chevreuil, gigue biche, lapin de garenne.

Marinade instantanée	Marinade cuite	Marinade crue
Turbot	Gigue de biche	Noisette de chevreuil
Gambas	Cuissot de sanglier	Lapin de garenne

CORRIGÉ

Session 2008

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Epreuve ET1 - Technologie Professionnelle

Feuille 2 / 4

**Question 4 (6 points) 0,5 x 12****Les volailles**

Classer les volailles suivantes ; donner une appellation selon leur chair.

Poularde, canard, pigeon, pintade, poulet, chapon.

PRODUIT	CHAIR	APPELLATION
Ex : Caille	Brune	Caille aux raisins
Canard	Brune	Canard à l'orange
Pigeon	Brune	Salmis de pigeon
Pintade	Brune	Pintade forestière
Poularde	Blanche	Poularde sauce suprême
Chapon	Blanche	Chapon farci
Poulet	Blanche	Poulet sauté chasseur

**Question 5 (3 points) 0,5 x 6****La fiche technique**

Votre chef de production vous demande de compléter la fiche technique de la **terrine de merlan arlequin** (Annexe).

CORRIGÉ	Session 2008
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Epreuve ET1 - Technologie Professionnelle	Feuille 3 / 4

<b>Terrine de merlan arlequin</b>
-----------------------------------

MATIÈRES PREMIÈRES		PROGRESSION
Ingrédients	Quantités	
<b>Mousseline</b>		<b>Mise en place du poste de travail.</b>
Merlan (filet)	0,500 kg	Vérifier les filets de merlan.
<b>Blanc d'œuf</b>	0,100 kg	
Sel	0,015 kg	<b>Réaliser la mousseline.</b>
<b>Crème fleurette</b>	0,5 litre	Mixer les filets avec le sel et les blancs d'œufs ( <i>ressortir le collagène</i> ).
Poivre blanc	PM	
Noilly Prat	0,05 litre	<b>Émulsionner avec la crème fleurette.</b> Ajouter l'assaisonnement et l'alcool.
<b>Garniture</b>		
Huile d'olive	0,02 litre	<b>Confectionner la garniture.</b>
Echalotes	0,020 kg	Éplucher les légumes.
Poivron rouge	0,100 kg	Tailler en brunoise.
Poivron vert	0,100 kg	Étuver à l'huile d'olive.
Sel	PM	Assaisonner.
Poivre blanc	PM	Laisser refroidir.
		<b>Monter la terrine.</b> Mélanger la mousseline et la garniture refroidie.
		<b>Cuire la terrine de merlan.</b> Cuire au bain marie à 150°C 10 minutes Poursuivre la cuisson à 100°C. Température à cœur 65°C
		<b>Refroidir et décorer la terrine.</b>

CORRIGÉ

Session 2008

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Epreuve ET1 - Technologie Professionnelle

Feuille 4 / 4