

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

Épreuve ET1 - Technologie professionnelle

M.C. Employé Traiteur	Session 2008	N° d'anonymat
Epreuve ET1 -Technologie professionnelle	Feuille 1 / 4	

Sujet	Session 2008	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : M.C. Employé traiteur			
Intitulé de l'épreuve : ET1 → Technologie professionnelle		Facultatif : date et heure	
		Durée : 1h 00	Coefficient 4 Feuille 1 / 4

Question 1 (5 points)

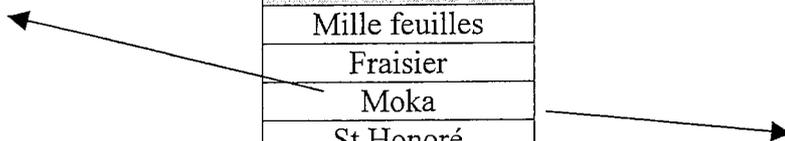
Les pâtes et crèmes

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

PATES
Ex : Génoise
Pâte à biscuits
Pâte à choux
Pâte feuilletée
Pâte à choux
Génoise

PREPARATIONS
Mille feuilles
Fraisier
Moka
St Honoré
Pudding
Choux Chantilly

CREMES
Chantilly
Pâtissière
Mousseline
Crème au beurre
Chiboust
Crème prise



Question 2 (3 points)

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	
Sole		
Bar		Grillé
Langouste		
Saumon		
Maquereau		
Turbot	Sauce.....	

Question 3 (3 points)

Les marinades

Classer les pièces et les produits dans les marinades correspondantes.

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

Marinade instantanée	Marinade cuite	Marinade crue

M.C. Employé traiteur

Epreuve ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 2 / 4



Ne rien inscrire dans cette partie

Question 4 (6 points)**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
	Brune	
	Brune	
	Brune	
	Blanche	
	Blanche	
	Blanche	

Question 5 (3 points)**La fiche technique**

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

M.C. Employé traiteur

Epreuve ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 3 / 4

Ne rien inscrire dans cette partie

Terrine de merlan arlequin

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

M:C. Employé traiteur

Epreuve ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 4 / 4

Ne rien inscrire dans cette partie