



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

**Campagne 2009**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# 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**

**CORRIGE**

CRDP Nord-Pas-de-Calais

CORRIGÉ	Session 2009
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Épreuve : ET1 : Technologie Professionnelle	Feuille 1 / 4

**Question 1****Les produits : Bœuf, veau****(5 points)**

Votre chef vous demande de l'aider pour le choix de la viande de bœuf et de veau à acheter pour le prochain banquet. Il vous demande de lui rappeler quatre critères qui ont une influence sur la qualité d'une viande.

- Age de l'animal
- sexe
- race
- mode d'élevage

Suivant les morceaux de viande, citer si c'est une cuisson lente ou rapide et citer les modes de cuisson appropriés

Morceaux de viande	Cuisson lente ou rapide	Modes de cuisson appropriés
Filet de bœuf, rumsteck	rapide	Rôtir, sauter
Tende de tranche	rapide	Rôtir, sauter
Flanchet de boeuf	lente	pocher

**Question 2****Les pâtes****(4 points)**

Votre entreprise veut diversifier l'offre des prestations vendues en boutique. Le chef veut mettre en place différentes préparations à base de pâte Brisée.

Vous rappellerez les ingrédients et les quantités de la pâte Brisée salée (Base 1 kg de farine).

Ingrédients	Quantités
Farine	1 kg
beurre	0.5 Kg
eau	0.2 litre
Œuf jaune	4
sel	20 g

Donner 4 utilisations différentes de la pâte Brisée en cuisine :

- quiche
- tarte à l'oignon
- pâté en croûte
- flamiche

CORRIGÉ	Session 2009
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Épreuve : ET1 : Technologie Professionnelle	Feuille 2 / 4

**Question 3**  
**(3 points)**

**Les produits semi élaborés et d'assemblage**

Indiquer 3 intérêts et 3 limites gastronomiques des principaux produits alimentaires intermédiaires (P A I)

Intérêts :

- rapidité
- facilité d'utilisation
- organisation du travail

Limites :

- gustative
- standardisation
- dévalorisation du personnel

**Question 4**  
**(4 points)**

**Les cuissons**

Les modes de cuisson sont classés en 4 familles. Repositionner dans le tableau chaque mode de cuisson avec un exemple de cuisson approprié.

Ex. : Cuisson avec brunissement départ à chaud → Rôtir

Poêler, Cuire à l'anglaise, Frire, Cuire en ragoût, Griller, Pocher départ à froid, Cuisson vapeur, Braiser.

Modes de cuisson	Exemples
Les cuissons avec brunissement départ à chaud	Poêler, frire, griller
Les cuissons sans brunissement départ à chaud	Vapeur, cuire à l'anglaise
Les cuissons sans brunissement départ à froid	Pocher départ à froid
Les cuissons combinées	Ragoût, braiser

CORRIGÉ	Session 2009
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR	
Épreuve : ET1 : Technologie Professionnelle	Feuille 3 / 4

**Question 5**  
**(4 points)**

**Organisation de la production**

Vous devez prochainement réaliser une prestation de 200 couverts au Centre des Congrès situé à 15 minutes en voiture de votre établissement. Pour des raisons d'organisation, vous cuisinerez le plat principal la veille de la prestation (J-1). Le plat retenu est à base d'un ragoût d'agneau au tandoori. Rappelez les différentes étapes de production (cuisson, conditionnement, refroidissement, stockage, transport, remise en température) selon la législation en vigueur.

Détailler l'épaule d'agneau en morceaux de 65g
saisir la viande
suer garniture aromatique, singer
Mouiller avec le fonds brun d'agneau et le lait de coco
cuire en sauteuse environ 50 minutes
Contrôler la cuisson, l'assaisonnement, la liaison, rectifier
Décanner la viande
conditionner en bac GN1/1 la viande et la sauce séparément
refroidir en cellule de refroidissement de +63°C à +10°C en moins de 2 heures
stocker en chambre froide à +3°C
transporter en containers isothermes remettre en température. sur site les différent éléments de 3°C à 63 C en moins d'une heure
Assembler la viande et la sauce
Dresser