



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

SUJET

M.C. EMPLOYÉ TRAITEUR

E.T.1 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Durée : 1 heure - Coef. : 4

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE ET
DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

Le sujet se compose de 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.

Le candidat est prié de vérifier si le sujet est complet, dès sa réception.

TOUTES LES PAGES DU SUJET SONT À RENDRE

NATIONAL	SESSION JUIN 2009	SUJET	TIRAGES
M.C. Employé traiteur		Coef. : 4	Page 1/4
ÉPREUVE : E.T.1 - Technologie professionnelle		Durée : 1 h 00	

Question 1

Les produits : Bœuf, veau

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.

-
-
-
-

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		
Tende de tranche		
Flanchet de boeuf		

Question 2

Les pâtes

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

Donner 4 utilisations différentes de la pâte brisée en cuisine :

-
-
-
-

M.C. Employé traiteur

Épreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 2 / 4

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 3**Les produits semi élaborés et d'assemblage**

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

Intérêts :

-
-
-

Limites :

-
-
-

Question 4**Les cuissons**

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

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.

Mode de cuisson	Exemples
Les cuissons avec brunissement départ à chaud	
Les cuissons sans brunissement départ à chaud	
Les cuissons sans brunissement départ à froid	
Les cuissons combinées	

M.C. Employé traiteur

Épreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 3 / 4

Ne rien inscrire dans cette partie

Question 5**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 cuisinez 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
Mouiller avec le fonds brun d'agneau et le lait de coco
Contrôler la cuisson, l'assaisonnement, la liaison, rectifier
Décanter la viande
Assembler la viande et la sauce
Dresser

M.C. Employé traiteur

Épreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 4 / 4

Ne rien inscrire dans cette partie