



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.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE
EMPLOYÉ TRAITEUR**

**Épreuve
ET1-Technologie professionnelle**

CRDP Nord Pas-de-Calais

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

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	Feuille 2 / 4
Épreuve : ET1 - Technologie professionnelle	

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

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

M.C. Employé traiteur

Épreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 4 / 4