



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

# CORRIGE

**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**

**Epreuve ET1 – Technologie professionnelle**

**CORRIGE**

|                         |  |             |                 |            |
|-------------------------|--|-------------|-----------------|------------|
|                         | Session : 2010                                 | Code :      |                 |            |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |             |                 |            |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>ET 1 – Technologie professionnelle</b>      |             |                 |            |
| Type :                  | <b>CORRIGE</b>                                 | Durée : 1 h | Coefficient : 4 | Page : 1/3 |

**Question 1 (3 points)**

Indiquer la signification des mots suivants :

- Abaisser : **Etendre une pâte à l'épaisseur voulue**
- Blanchir : **Mettre un aliment dans l'eau froide et le porter à ébullition ou départ eau bouillante et refroidir ou travailler des jaunes d'œufs avec du sucre**
- Clarifier : **Rendre limpide un consommé ou une gelée ou séparer le jaune d'œuf du blanc d'œuf ou séparer le petit lait du beurre par fusion et décantation**
- Décanter : **Séparer le solide d'un liquide, retirer les morceaux de viande d'un ragoût, laisser reposer un liquide pour éliminer les impuretés qui se déposent au fond**
- Singer : **Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison**
- Mirepoix : **Garniture aromatique taillée en dés**

**Question 2 (4 points)**

- Indiquer les diverses utilisations des fonds :  
**Les fonds peuvent être utilisés pour cuire des produits et réaliser des sauces.**
- Indiquer les 2 grandes catégories de fonds :  
**Les 2 catégories de fonds sont les fonds blancs et les fonds bruns.**
- Indiquer 3 sortes de fonds dans chaque catégorie :
  - les fonds blancs :
    - . **de veau**
    - . **de volaille**
    - . **fumet de poisson**
  - les fonds bruns :
    - . **fond brun de veau**
    - . **fond brun de volaille**
    - . **fond de gibier**
- Indiquer un plat réalisé avec chaque sorte de fond  
**A l'appréciation du jury.**

**Question 3 (4 points)**

Préciser le mode de cuisson pour :

- Un pot au feu **POCHER**
- Un steak **GRILLER OU SAUTER**
- Des pommes dauphines **FRIRE**
- Du chou fleur **POCHER, VAPEUR, SOUS VIDE**
- Un canard entier **POÊLER, BRAISER**
- Des gambas **GRILLER, SAUTER, VAPEUR**
- Un navarin d'agneau **RAGOÛT**
- Une truite « au bleu » **POCHER**

|                         |  |             |                 |            |
|-------------------------|--|-------------|-----------------|------------|
|                         | Session : 2010                                 | Code :      |                 |            |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |             |                 |            |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>ET 3 – Connaissance de l'entreprise</b>     |             |                 |            |
| Type :                  | <b>CORRIGE</b>                                 | Durée : 1 h | Coefficient : 4 | Page : 2/3 |

**Question 4 (4 points)**

Dans la découpe du bœuf, que signifie :

- Un ART8 : **Partie arrière du bœuf, le train de côtes coupé à 8 côtes**
- Un AVT5 : **Partie avant du bœuf, le train de côtes coupé à 5 côtes**
- Un carapaçon : **Poitrine du bœuf et le flanchet**
- Un tournedos : **Tranche coupée dans le filet de bœuf et bardée**

Dans la découpe du mouton, que signifie :

- Une culotte : **se compose de 2 gigots d'agneau**
- Un baron : **se compose de 2 gigots d'agneau et de la selle anglaise**
- Une selle anglaise : **se compose des 2 filets non séparés**
- Un carré : **se compose d'1 morceau dans les côtes**

**Question 5 (5 points)**

**A l'appréciation du jury.**

Un client vient vous consulter pour organiser une réception à thème de 100 personnes

- Indiquer le thème choisi
- Indiquer 5 hors-d'œuvre au choix
- Indiquer 4 plats chauds et garnitures au choix
- Indiquer 4 fromages au choix
- Indiquer 4 desserts au choix

**Barèmes de correction :**

- |    |          |   |
|----|----------|---|
| 1. | 3 points | 0,5 x 6   |
| 2. | 4 points | 0,25 x 16   |
| 3. | 4 points | 0,5 x 8   |
| 4. | 4 points | 0,5 x 8   |
| 5. | 5 points | a) 0,75 x 1<br>b) 0,25 x 5<br>c) 0,25 x 4<br>d) 0,25 x 4<br>e) 0,25 x 4 |

|                         |   |               |     |
|-------------------------|---|---------------|-----|
| Session :               | 2010                                    | Code :        |     |
| Examen et Spécialité :  | MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR |               |     |
| Intitulé de l'épreuve : | ET 3 – Connaissance de l'entreprise     |               |     |
| Type :                  | CORRIGE                                 | Durée :       | 1 h |
|                         |   | Coefficient : | 4   |
|                         |   | Page :        | 3/3 |