



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 :

- **Abaïsser :** 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
- **Décancer :** 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 :	<b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b> Page : <b>2/3</b>

**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