



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.

Mention Complémentaire
Employé Traiteur

Epreuve ET1 – Technologie professionnelle

| | | | |
|-------------------------|---|-----------------|------------|
| | Session : 2010 | Code : | |
| Examen et Spécialité : | MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR | | |
| Intitulé de l'épreuve : | ET 1 – Technologie professionnelle | | |
| Type : SUJET | Durée : 1 h | Coefficient : 4 | Page : 1/2 |

Question 1

Indiquer la signification des mots suivants :

- Abaisser
- Blanchir
- Clarifier
- Décanter
- Singer
- Mirepoix

Question 2

- Indiquer les diverses utilisations des fonds
- Indiquer les 2 grandes catégories de fonds
- Indiquer 3 sortes de fonds dans chaque catégorie
- Indiquer un plat réalisé avec chaque sorte de fond

Question 3

Préciser le mode de cuisson pour :

- Un pot au feu
- Un steak
- Des pommes dauphines
- Du chou fleur
- Un canard entier
- Des gambas
- Un navarin d'agneau
- Une truite « au bleu »

Question 4

Dans la découpe du bœuf, que signifie :

- Un ART8
- Un AVT5
- Un carapaçon
- Un tournedos

Dans la découpe du mouton, que signifie :

- Une culotte
- Un baron
- Une selle anglaise
- Un carré

Question 5

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

| | | | |
|-------------------------|--|------------------------|-------------------|
| | Session : 2010 | Code : | |
| Examen et Spécialité : | MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR | | |
| Intitulé de l'épreuve : | ET 1 – Technologie professionnelle | | |
| Type : SUJET | Durée : 1 h | Coefficient : 4 | Page : 2/2 |