



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

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Epreuve ET1 – Technologie professionnelle**

**CORRIGE**

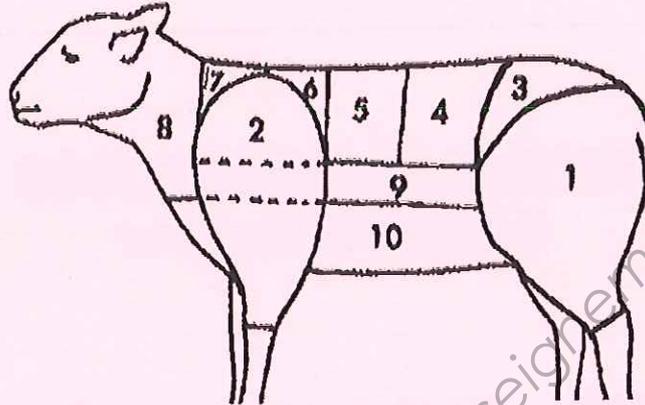
	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 1 – Technologie professionnelle</b>			
Type :	<b>CORRIGE</b>	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 1/5

**Question 1 : LES VIANDES DE BOUCHERIE (5 pts)**

A) Dans le cadre ci-dessous, en fonction des numéros apposés sur ce mouton, vous devez :

- 1- Nommer les morceaux correspondants.
- 2- Indiquer si c'est une cuisson lente ou rapide.
- 3- Proposer un exemple de préparation culinaire.

**L'AGNEAU - LE MOUTON**



(0.25 pt par réponse)

Numéro	Nom du morceau	Cuisson lente ou rapide	Préparations culinaires
1	Le gigot	Rapide	. Gigot d'agneau à l'anglaise . Gigot d'agneau et son jus . Rouelles d'agneau grillées aux herbes
2	L'épaule	Lente	. Blanquette d'agneau aux courgettes . Epaule d'agneau roulée rôtie Boulangère . Navarin d'agneau aux pommes
4	Le filet, la selle anglaise	Rapide	. Lamb chops grillé . Selle d'agneau farcie rôtie provençale . Noisettes d'agneau sautée à la crème d'all
10	La poltrine	Lente	. Cassoulet toulousain . Couscous . Curry d'agneau

B) La qualité d'une viande de boucherie peut varier suivant plusieurs critères.  
Citez 4 critères pouvant influencer sur la qualité d'une viande de boucherie.

(0.5 pt par réponse)

- L'âge de l'animal	- La race
- L'alimentation	- La conformation
- Le sexe de l'animal	- L'état d'engraissement

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	2/5

**Question 2 : LES METS ET LES VINS (5 pts)**

A) Vous avez à réaliser les préparations culinaires suivantes (voir tableau ci-dessous).  
A partir de ces propositions :

Calvados, Grand Marnier, Madère, Cognac, Riesling, Chambertin, Bière

Vous devez associer les alcools et vins aux préparations culinaires proposées :

(0.25 pt par réponse)

Préparations culinaires	Vins, alcools, liqueurs
Filet de canette rôti sauce Bigarade	Grand Marnier
Coq à la Bourguignonne	Chambertin
Carbonade flamande	Bière
Filet de bœuf en croûte sauce Périgueux	Madère
Lotte à l'Américaine	Cognac
Jambonnette de pintade sautée Vallée d'Auge	Calvados
Choucroute Alsacienne	Riesling

B) Quels vins à déguster pouvez-vous conseiller à vos clients pour accompagner les plats suivants :

(0.25 pt par réponse)

Foie gras d'oie d'Alsace aux figues	Sauternes Montbazillac Coteaux du Layon Gewurztraminer Champagne
Médaille de saumon à la Parisienne	Riesling Pinot blanc Côtes du Jura blanc Chablis Sancerre Mâcon blanc Aligoté Muscadet
Civet de lièvre à la Française	Pommard Chambertin Saint Emilion Château Neuf du Pape Saint Nicolas de Bourgueil Nuit St Georges

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
Coefficient :	4	Page :	3/5

**Question 3 : LES SAUCES DE BASE***(Total : 2,5 pts – 0,25 pt / réponse sauf ingrédients sauce Tartare : 1 pt)*

Compléter le tableau suivant, indiquer soit :

- La sauce mère ou sauce de base
- Les éléments qui composent la sauce dérivée
- L'appellation de la sauce dérivée.

Sauces de base ou sauces mères	Éléments composants les sauces dérivées	Appellations des sauces dérivées
Sauce Espagnole ou Fond de veau lié	Echalotes ciselées, champignons émincés, vin blanc, estragon, cerfeuil	Sauce Chasseur
Sauce espagnole ou fond de veau lié	Oignons ciselés, vin blanc, Moutarde, julienne de cornichons	Sauce Charcutière
Sauce poivrade	Crème, Gelée de groseille	Sauce Grand Veneur
Velouté de volaille	Crème épaisse	Sauce Suprême
Velouté de poisson	Moules décoquillées, crevettes roses décortiquées, champignons, crème	Sauce Dieppoise
Sauce Mayonnaise	Oignons ciselés, câpres, cornichons, persil hâché, estragon, cerfeuil ciselé	Sauce Tartare
Sauce Béarnaise	Tomate concassée étuvée	Sauce Choron

**Question 4 : LES PREPARATIONS DE BASE (Total : 5,5 pts)**

A) Citez les composants d'une duxelle sèche et expliquer la technique de réalisation.  
Indiquez deux applications ou préparations culinaires à base de duxelle sèche.

Ingrédients (0,25 pts / ingrédients)	Technique de réalisation (1,5 pts)
Echalotes ou/et oignons	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciseler les échalotes et/ou les oignons</li> <li>2. Laver, émincer, hacher les champignons, les citronner</li> <li>3. Faire suer les échalotes</li> <li>4. Ajouter les champignons hachés</li> <li>5. Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation</li> <li>6. Assaisonner, ajouter le persil haché en fin de cuisson</li> <li>7. Débarrasser et utiliser la duxelle</li> </ol>
Champignons	
Beurre ou huile	
Sel	
Persil	
Poivre	

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	4/5

2 EXEMPLES D'APPLICATIONS OU PREPARATIONS CULINAIRES A BASE DE DUXELLE SECHE (0,5 pt par exemple)	
- Œufs farcis Chimay	- Beurre hôtelier
- Duxelle à farcir	- Filets de poisson farcis (ex : sole)

B) Lors de la préparation de farces (grasses ou maigres), des précautions rigoureuses doivent être prises au niveau de l'hygiène. Citez 3 précautions : (0,5 pt par précaution)

<p>Hygiène des denrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le secteur où est hachée la viande doit être séparé du reste de la cuisine.</li> <li>- Le hachage de la viande doit être réalisé moins de 2 heures avant utilisation.</li> <li>- Les matières premières doivent être fraîches et de bonne qualité.</li> </ul> <p>Hygiène du matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel doit être démonté, lavé et désinfecté après chaque utilisation.</li> <li>- Le matériel doit être stocké à l'abri de la poussière ou de préférence dans une armoire à ozone pour le stériliser.</li> <li>- Les tables de travail doivent être en matériaux inoxydables.</li> </ul> <p>Hygiène du personnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Port d'une tenue professionnelle propre.</li> <li>- Utiliser des gants à usage unique.</li> <li>- Port d'une charlotte ou coiffe enveloppant entièrement la chevelure.</li> </ul>
--

**Question 5 : LES CORPS GRAS (Total : 2 pts – 0,5 pt / définition)**

Citez deux corps gras d'origine animale :

Beurre, saindoux, graisse d'oie

Citez deux corps gras d'origine végétale :

Huile de tournesol, margarine de tournesol, huile d'olive

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	5/5

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN