



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

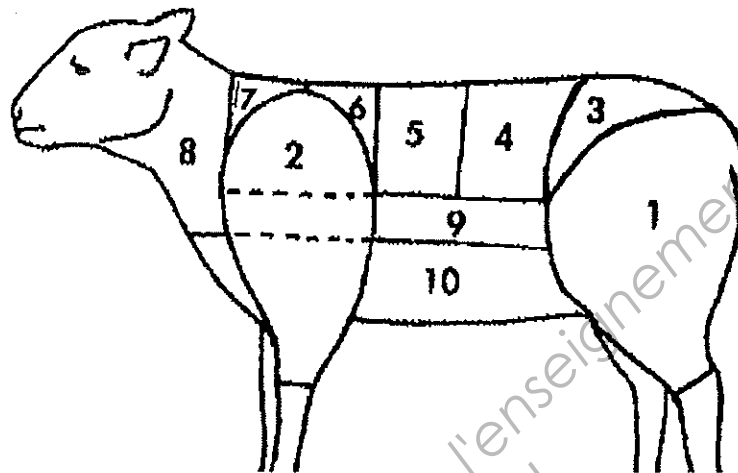
	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page :	1/6

Question 1 : LES VIANDES DE BOUCHERIE

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



Numéro	Nom du morceau	Cuisson lente ou rapide	Préparations culinaires
1			
2			
4			
10			

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.

-	-
-	-

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	2/6

Question 2 : LES METS ET LES VINS

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 :

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

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

Foie gras d'oie d'Alsace aux figues	
Médailon de saumon à la Parisienne	
Civet de lièvre à la Française	

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
Coefficient :	4	Page :	3/6

Question 3 : LES SAUCES DE BASE

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	Eléments composants les sauces dérivées	Appellations des sauces dérivées
Sauce Espagnole ou Fond de veau lié	Echalotes ciselées, champignons émincés, vin blanc, estragon, cerfeuil
.....	Oignons ciselés, vin blanc, Moutarde, julienne de cornichons	Sauce Charcutière
Sauce poivrade	Crème, Gelée de groseille
Velouté de volaille	Sauce Suprême
.....	Moules décoquillées, crevettes roses décortiquées, champignons, crème	Sauce Dieppoise
Sauce Mayonnaise	Sauce Tartare
Sauce Béarnaise	Tomate concassée étuvée

Session :	2011	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	4/6

Question 4 : LES PREPARATIONS DE BASE

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

Ingrédients	Technique de réalisation

2 EXEMPLES D'APPLICATIONS OU DE PREPARATIONS CULINAIRES A BASE DE DUXELLE SECHE

<p>.....</p>	<p>.....</p>
--------------	--------------

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

<p>Hygiène des denrées :</p> <p>.....</p>
<p>Hygiène du matériel :</p> <p>.....</p>
<p>Hygiène du personnel :</p> <p>.....</p>

Question 5 : LES CORPS GRAS

Citez deux corps gras d'origine animale :

-

-

Citez deux corps gras d'origine végétale :

-

-

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

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page :	6/6