



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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

ET1 : Technologie professionnelle

Question 1 (3 points)

Compléter la fiche technique pour réaliser une farce mousseline de rascasse pour 8 personnes.

Eléments	Unités	Quantités	Technique
Filet de rascasse	KG		

Question 2 (2,5 points)

Citer une application culinaire pour chaque morceau d'agneau.

Morceaux	Applications culinaires
Collier	
Carré d'agneau	
Epaule	
Gigot	
Selle anglaise	

Question 3 (2 points)

Les légumes sont commercialisés par gamme ; donner les définitions.

Ex : 1^{ère} gamme légumes frais

2^{ème} gamme

3^{ème} gamme

4^{ème} gamme

5^{ème} gamme

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2012	SUJET
ET1 : Technologie professionnelle	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page 1/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 4 (3,5 points)

Vous réceptionnez dans votre laboratoire les fruits et légumes.
Compléter l'étiquette de critère qualité.

Emb. Exp	ORIGINE PROVENCE	PRODUIT NORMALISÉ	
Ets Jack MARBAUD	PRODUIT POMMES		
S. A. R. L. Expéditeur	VARIÉTÉ GOLDEN DELICIOUS		
84260 SARRIANS	CALIBRE	Nbre ou MASSE NETTE	
Tél. 90 65 41 15 - Télex 431 262			

Question 5 (3 points)

Votre chef de production souhaite intégrer dans le catalogue de l'entreprise des cocktails pour la saison d'été.
Proposer une liste de ces cocktails.

Ex : Verrine de gaspacho de tomate aux billes de mozzarella

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 6 (3 points)

Citer une préparation culinaire utilisée en traiteur à partir des pâtes.

Ex pâte Brisée	Mini quiches au saumon
Pâte à brioche	
Pâte feuilletée	
Pâte à frire	
Pâte à chou	
Pâte à tempura	
Pâte à pain	

Question 7 (3 points)

Relier à l'aide d'une flèche les différentes appellations culinaires aux morceaux correspondants.

Bourguignon ●	●	Tranche
Escalope viennoise ●	●	Jarret de veau
Noisette d'agneau ●	●	Collier d'agneau
Couscous ●	●	Noix de veau
Osso bucco ●	●	Filet d'agneau
Rôti de bœuf ●	●	Paleron