



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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

Corrigé

Question 1 : LES PRODUITS (CRUSTACES ET MOLLUSQUES) 5 pts

Votre chef vous demande de préparer un plateau de fruits de mer comportant 5 mollusques et 3 crustacés. Citer votre proposition dans le tableau ci-dessous :

Mollusques	Crustacés
<i>Ex : Moules d'Espagne</i>	<i>Ex : Langoustes</i>
Bigorneaux, bulots	Crabes, araignées
Praires	Homards, langoustines
Palourdes	Crevettes grises, crevettes roses, bouquets
Huîtres plates, huîtres creuses	
Clams, vernis	

(0.5 pt / réponse)

Proposer 4 accompagnements pour ces coquillages et crustacés : (0.25 pt / réponse)

Pain de seigle, Citron, Vinaigre à l'échalote, salicornes, Mayonnaise, beurre.

Session :	2013	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	1/3

Question 2 : LES LEGUMES 4 pts

De passage à Rungis, le chef teste vos connaissances et vous demande de citer 2 exemples de légumes par famille de produits :

(0.25 pt / réponse)

TIGE	GRAINE	FEUILLE	FRUIT	RACINE	TUBERCULE	INFLORESCENCE	BULBE
Céleri branche	Petits pois, haricots frais	Salade, épinards, oseille	Tomates, courgette, aubergine	Carotte, navet	Pommes de terre, crosnes	Choux fleurs, artichaut	Oignon, ail, échalote
Poireau, blettes	Pois gourmands fèves	Cresson, choux	Poivron, avocat	Betterave, radis	Topinambour	Brocolis, choux de Bruxelles	Fenouil

Question 3 : LES LIAISONS 4 pts (0.5 pt / réponse)

Associer chaque produit liant cité ci-dessous, à son appellation culinaire :

Sang Légumes secs Purées de fruits Œufs entiers
Jaunes d'œufs Farine torréfiée Crème Fécule

Appellations culinaires	Produits liants
Crème renversée	Œufs entiers
Civet de lièvre	Sang
Curry d'agneau	Purée de fruits
Fonds de veau lié	Fécule
Sauce vin blanc	Crème
Ragoût à brun	Farine torréfiée
Crème anglaise	Jaunes d'œufs
Potage Saint-Germain	Légumes secs

Question 4 : LES PÂTES ET LES CREMES DE BASE 3 pts (0.25 / réponse)

Le traiteur pour qui vous travaillez vous demande de composer un plateau de mignardises pour un mariage. Compléter le tableau suivant en indiquant le type de pâte et la crème utilisée :

Noms du produit	Pâtes de base	Crèmes requises
Cygnés Chantilly	Pâte à choux	Crème Chantilly
Tartelettes au chocolat	Pâte brisée, sablée, sucrée	Ganache
Tarte tropézienne	Pâte à brioche	Crème mousseline
Savarin	Pâte à savarin	Chantilly
Aumônière	Pâte à crêpes	Crème pâtissière
Pithiviers	Pâte feuilletée	Crème d'amande
Moka	Génoise	Crème au beurre

Session :	2013	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	2/3

Question 5 : LA FICHE TECHNIQUE 4 pts (0.5 pt / réponse)

Vous devez compléter la fiche technique d'un Paris Brest pour 8 personnes :

Eléments	Unités	Quantités	Progression du travail
<u>Eléments de base :</u>			
Farine	kg	0.125	1. Réaliser la pâte à choux
Beurre	kg	0.060	
Sucre	kg	0.030	2. Cuire le Paris Brest
Sel	kg	0.060	Température du four : 180 à 210° C
Œufs	p	4	
Eau	l	0.250	3. Confectionner la crème pâtissière
<u>Dorure :</u>			
Œuf	p	1	4. Terminer la crème mousseline
<u>Crème pâtissière :</u>			
Lait	l	0.250	5. Garnir le Paris Brest
Œufs	p	2	
Sucre	kg	0.050	6. Dresser.
Poudre à crème	kg	0.020	
<u>Crème mousseline :</u>			
Beurre	kg	0.125	
Praliné	kg	0.065	
<u>Décors :</u>			
Amandes effilées	kg	0.050	
Sucre glace	kg	pm	

	Session : 2013	Code :
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle	
Type : CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient : 4
		Page : 3/3

