



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 COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR

ET 1 : Technologie professionnelle

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

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 : 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>

Proposer 4 accompagnements pour ces coquillages et crustacés :

Produits d'accompagnement

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 :

TIGE	GRAINE	FEUILLE	FRUIT	RACINE	TUBERCULE	INFLORESCENCE	BULBE

Question 3 : LES LIAISONS 4 pts

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

Sang
Jaunes d'œufs

Légumes secs
Farine torréfiée

Purées de fruits
Crème

Œufs entiers
Fécule

Appellations culinaires	Produits liants
Crème renversée	
Civet de lièvre	
Curry d'agneau	
Fonds de veau lié	
Sauce vin blanc	
Ragoût à brun	
Crème anglaise	
Potage Saint-Germain	

Question 4 : LES PÂTES ET LES CREMES DE BASE 3 pts

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
<i>Cygnés Chantilly</i>	<i>Pâte à choux</i>	<i>Crème Chantilly</i>
Tartelettes au chocolat		
Tarte tropézienne		
Savarin		
Aumônière		
Pithiviers		
Moka		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Question 5 : LA FICHE TECHNIQUE 4 pts

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
Beurre	kg	0.060	
Sucre	kg	0.030	
Sel	kg	0.060	
Œufs	p	4	
Eau	l	0.250	
<u>Dorure :</u>			
Œuf	p	1	4. Terminer la crème mousseline
<u>Crème pâtissière :</u>			
Lait	l	0.250	5.
.....	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	