



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg  
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

### 1<sup>ère</sup> partie : Les abats 6 pts

- 1- Donner la classification en cochant la bonne case.
- 2- Citer le nom manquant de l'abat et de l'animal de boucherie correspondant.
- 3- Citer deux applications culinaires pour chacun des abats.

Rouge	Blanc	ABATS	ANIMAL	APPLICATIONS CULINAIRES
X		Ris de veau	Veau	Ex : Riz de veau braisé au Porto, riz de veau grillé Saint-Germain, ris de veau sauté vallée d'auge, ris de veau frits, poché, etc.
	X	Tête entière	Veau, porc	Ex : Tête de veau ravigote, tête de veau sautée à la poulette (escalopes préalablement pochées), tête de veau frites (dans une pâte à frire après pochage), pâté de tête de porc, etc.
X		Foie	Agneau, veau, porc, génisse	Ex : Foie de veau sauté aux raisins, foie de veau grillé à l'anglaise, foie de veau braisé à la bourgeoise, foie de veau frit, foie de veau poché à la flamande, pâtés divers, etc.
X		Rognon	Agneau, veau, porc, bœuf	Rognons de veau en cocotte, brochette de rognons d'agneau grillés, rognons de veau sautés Bercy, rognonnade, etc.

0.25 pt /  
classificat° = 1 pt

0.25 pt / animal = 1 pt

1 pt / application = 4 pts

Exemples d'applications culinaires à l'appréciation du jury.

Session :	2014	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

## 2<sup>ème</sup> partie : Les pâtes 3 pts

Compléter le tableau ci-dessous en citant un exemple de pâte et une application en cuisine ou en pâtisserie :

CLASSIFICATION DES PÂTES	EXEMPLE DE PÂTE	APPLICATIONS
Pâte levée (utilisation de levure de boulanger)	Brioche, pâte à pain, pâte à pizza, Baba, Savarin, etc.	Brioches et dérivés, pizza, pissaladière, etc.
Pâte molle (liquide ou semi-liquide)	Pâte à choux, crêpes, gauffres, etc.	Gougères, cygnes Chantilly, crêpe aux fruits de mer, etc.
Pâte sèche ou friable	Brisée, sablée, pâte à croûte, feuilletée, etc.	Tarte, tourte, quiche, pâté en croûte, etc.

0.5 pt / réponse = 3 pts

## 3<sup>ème</sup> partie : Les cuissons 6 pts

Définir les modes de cuisson suivants :

MODES DE CUISSON	DÉFINITION
Griller	Cuire un aliment par contact direct sur un gril ou éventuellement sous une salamandre. Cette technique de cuisson rapide s'applique plus spécialement à de petites pièces.
Sauter	Cuire un aliment à feu vif, à découvert avec un peu de matière grasse, dans un récipient bas.
Rôtir	Cuire un aliment à découvert, avec un peu de matière grasse dans un four, à la broche ou par rayonnement dans une rôtissoire.
Poêler	Cuire un aliment au four, avec matière grasse, dans un récipient haut muni d'un couvercle. Une garniture aromatique (Mignon ou Mirepoix) apporte une ambiance humide et parfumée.
Braiser	Cuire des pièces entières, lentement, à couvert, dans un liquide lié ou non lié, avec une garniture aromatique et gélatineuse.
Pocher	Cuire un aliment par immersion dans de l'eau bouillante (cuire à l'anglaise), un fond, du vin, du lait ou un sirop.

1 pt / réponse = 6 pts

Session :	2014	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

#### **4<sup>ème</sup> partie : Les légumes 2.5 pts**

Citer 2 légumes pour chacune des familles suivantes.

<b>FAMILLES DE LÉGUMES</b>	<b>LÉGUMES</b>
Légumes fruits	Tomate, aubergine, concombre courgette, poivron, etc.
Racines	Navet, carotte, salsifis, betterave rouge, etc.
Feuilles	Epinards, oseille, cresson, laitue, chou vert, etc.
Légumes secs	Lentilles, pois cassés, haricots secs, pois chiches, etc.
Champignons	Champignons de Paris, cèpes, girolles, truffes, trompettes de la mort, pleurotes. etc.

*0.5 pt / ligne = 2.5 pts*

Refuser toutes les réponses avec des fruits.

#### **5<sup>ème</sup> partie : Les gammes 2.5 pts**

Donner la définition de chacune des gammes de légumes.

1 <sup>ère</sup> gamme	Légumes frais réfrigérés.
2 <sup>ème</sup> gamme	Légumes appertisés, conserve et semi-conserve.
3 <sup>ème</sup> gamme	Légumes surgelés.
4 <sup>ème</sup> gamme	Légumes crus conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée et réfrigérés.
5 <sup>ème</sup> gamme	Légumes cuits conditionnés sous vide et réfrigérés.

Session :	<b>2014</b>	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 :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>4</b>	Page :	<b>3/3</b>

