



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

**Ce document a été mis en ligne 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.

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.

**Mention Complémentaire
Employé Traiteur
ET1 – Technologie professionnelle**

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.
Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

Matériel autorisé : Calculatrice autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe selon la réglementation en vigueur (circulaire n° 99-186 du 16/11/99).

MC EMPLOYE TRAITEUR	Code :	Session 2014	SUJET
ET1 : Technologie professionnelle	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page 1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} 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
		Ris de veau		
		Tête entière		
		Foie		
		Rognon		

2^{ème} 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)		
Pâte molle (liquide ou semi-liquide)		
Pâte sèche ou friable		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Les cuissons 6 pts

Définir les modes de cuisson suivants :

MODES DE CUISSON	DÉFINITION
Griller	
Sauter	
Rôtir	
Poêler	
Braiser	
Pocher	

4^{ème} partie : Les légumes 2.5 pts

Citer 2 légumes pour chacune des familles suivantes.

FAMILLES DE LÉGUMES	LÉGUMES
Fruits légumes	• •
Racines	• •
Feuilles	• •
Légumes secs	• •
Champignons	• •

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5^{ème} partie : Les gammes 2.5 pts

Donner la définition de chacune des gammes de légumes.

1 ^{ère} gamme	
2 ^{ème} gamme	
3 ^{ème} gamme	
4 ^{ème} gamme	
5 ^{ème} gamme	