



**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 | |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé