



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier  
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 2016	SUJET
ET1 : Technologie professionnelle	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page 1/4

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1 - Les viandes ou volailles 6 pts

Imaginer 4 préparations culinaires à base de volailles pour la réalisation de nouveaux menus :

- 2 à base de chair brune ;

- 2 à base de chair blanche.

a) Citer 2 volailles à chair brune et 2 volailles à chair blanche puis préciser une préparation culinaire pour chacune d'entre elles.

VOLAILLES	PREPARATIONS CULINAIRES
Brune :	
Brune :	
Blanche :	
Blanche :	

b) Citer les phases d'habillage d'une volaille effilée.

1	
2	
3	
4	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2 - Les poissons 2 pts

Citer les 4 phases d'habillage du poisson :

- 
- 
- 
- 

## 3 - La cuisson 4 pts

Citer 4 modifications apportées au produit par la cuisson.


## 4 - Les fonds de base 3 pts

Citer 3 exemples de fonds blancs et 3 exemples de fonds bruns.

Compléter le tableau suivant.

LES FONDS BLANCS	LES FONDS BRUNS

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### 5 - La pâtisserie 5 pts

Citer l'influence et les propriétés du sel sur la fabrication des pâtes.

-
-
-

Citer les quantités nécessaires à la réalisation d'une crème pâtissière pour 1 litre de lait.

ELEMENTS	QUANTITE
Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	
Sucre semoule	
Farine / Maïzena	
Vanille	