



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.

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).

<b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2017</b>	<b>SUJET</b>
<b>ET1 : Technologie professionnelle</b>	<b>Durée : 1 h</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 1/3</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous allez être embauché dans un laboratoire Traiteur. Lors de votre entretien avec le chef de production, ce dernier aborde cinq thèmes technologiques afin de vérifier vos connaissances.

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

La catégorie est déterminée par l'emplacement anatomique du morceau sur l'animal. Il n'y a pas de catégories chez le porc.

Compléter le tableau :

Catégorie	Emplacement sur l'animal	Principaux modes de cuisson
1 <sup>er</sup> catégorie		
2 <sup>ème</sup> catégorie		
3 <sup>ème</sup> catégorie		

## 2<sup>ème</sup> partie : Les fruits et légumes **3 pts**

2.1- Quelle est la spécificité des deux gammes qui vous sont proposées ?

-4<sup>ème</sup> gamme :

-5<sup>ème</sup> gamme :

2.2- Quels sont les avantages de ces gammes ?

## 3<sup>ème</sup> partie : La pâtisserie **3,5 pts**

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

-  
-

Enumérer les éléments nécessaires à la fabrication d'une crème anglaise pour 1 litre

ELEMENTS	QUANTITE
Lait	1 Litre
Vanille gousse	1 gousse

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4<sup>ème</sup> partie : Les poissons 2,5 pts

A la lecture des techniques suivantes, préciser les modes de cuissons utilisés.

Techniques	Modes de cuisson
Fariner le poisson, cuire avec huile et beurre, dresser sur plat rond ou assiette, napper de beurre meunière.	
Eponger les pièces, tailler très finement et mettre dans un Wok.	
Préparer un court bouillon, refroidir, ajouter le poisson et cuire.	
Volaille cuite au four avec garniture aromatique, abattis à couvert.	
Plaquer les pièces dans un récipient beurré et parsemer d'échalotes ciselées, mouiller au vin blanc et fumet de poissons, couvrir et cuire au four.	

## 5<sup>ème</sup> partie : Les liaisons 5 pts

Entourer les éléments de liaison de la carte du restaurant l'Escargot.

### Entrées

Terrine de foies de volaille  
(Gorge de porc, foie de volaille, mie de pain, lait, sang de porc, sel)

Zéphyr de langoustines  
(lait, beurre, œufs, chair de sandre, langoustines, corail d'oursin)

Velouté de champignons  
(Roux blanc, fonds blanc, champignons)

### Plats

Curry d'agneau  
(Epaule d'agneau, pomme verte, banane, poivron, lait de coco, curry, eau)

Daube de sanglier  
(Sanglier, marinade, farine torréfiée, fonds de gibier)

### Desserts

Crème Catalane  
(Lait, œufs, sucre, maïzena, fleur d'orange)

Œufs à la neige, crème anglaise  
(Lait, jaunes d'œuf, sucre, blanc, caramel)