

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CORRIGÉ

## LES PRODUITS

Question n° 1 (2 points)

### LES VIANDES DE BOUCHERIE :

Donner la définition du cinquième quartier :

Réponse : le cinquième quartier comprend :

- Les abats blancs et rouges (*1 pt pour au moins 2 éléments comestibles*).
- Les issues, les glandes et les déchets (*1 pt pour au moins 2 éléments non comestibles, réservés pour des usages industriels*).

Question n° 2 (2,5 points)

### LES POISSONS ET PRODUITS DE LA MER :

Associer un nom d'animal à chaque famille :

Famille	Animal
Crustacés	Crabe ...
Lamellibranches	Huître ...
Gastéropodes	Escargot ...
Céphalopodes	Encornet ...
Batraciens	Grenouille ...

Question n° 3 (2,5 points)

### LES VOLAILLES :

Décrire dans l'ordre chronologique, en 5 étapes, en utilisant les termes appropriés, l'habillage d'une volaille effilée à découper :

1	Etirer
2	Plumer
3	Flamber ...
4	Vider
5	Nettoyer les abats

GROUPEMENT EST		Session 2005	CORRIGÉ	Tirage s
M.C. – EMPLOYÉ TRAITEUR			Code(s) examen(s)	A :
Épreuve : ET 1 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				L :
Coefficient : 4	Durée : 1 heure		Feuillet 1/2	R :

**Question n° 4 (6 points)**

**PRÉPARATION – CUISSON :**

a. Donner la composition et les proportions d'une farce de saumon (base de 1 kg) :

Eléments	Quantités
Filet de saumon	1kg
Blancs d'œuf	120g
Crème	600 à 800g
Sel de cuisine, poivre	pm

b. Indiquer quatre utilisations de cette fabrication :

- quenelles...
- terrine...
- mousse...
- farce à garnir...

**Question n° 5 (6 points)**

**LES PÂTES**

a. En fonction de ces différentes familles, indiquer un nom et une utilisation de pâtes :  
(4 points)

Famille de pâtes	Nom de pâtes	Utilisation
Pâtes molles	À crêpes	Crêpes florentines...
Pâtes montées	Génoise	Entremets...
Pâtes sèches	À foncer	Quiches...
Pâtes levées	Cake	Cake aux légumes

b. Donner les ingrédients d'une génoise pour 8 personnes : (2 points)

Ingrédients	Quantité
Œufs entiers	4 pièces
Sucre semoule	125 g
Farine	125 g
Beurre	30 g (facultatif)