

Rendre toutes les feuilles agrafées à la copie d'examen

SUJET

LES PRODUITS

Question n° 1 (2 points)

LES VIANDES DE BOUCHERIE :

Donner la définition du cinquième quartier :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 2 (2,5 points)

LES POISSONS ET PRODUITS DE LA MER :

Associer un nom d'animal à chaque famille :

Famille	Animal
Crustacés	
Lamellibranches	
Gastéropodes	
Céphalopodes	
Batraciens	

GROUPEMENT EST	Session 2005	SUJET	Tirages ¹
M.C. – EMPLOYÉ TRAITEUR		Code(s) examen(s)	A :
Épreuve : ET 1 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE			L :
Coefficient : 4	Durée : 1 heure	Feuillet 1/3	R :

Question n° 3 (3 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	
2	
3	
4	
5	

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

b. Indiquer quatre utilisations de cette fabrication :

-
-
-
-

Question n° 5 (6,5 points)

LES PÂTES

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

Famille de pâtes	Nom de pâtes	Utilisation
Pâtes molles		
Pâtes montées		
Pâtes sèches		
Pâtes levées		

b. Donner les ingrédients d'une génoise pour 8 personnes :

Ingrédients	Quantité