

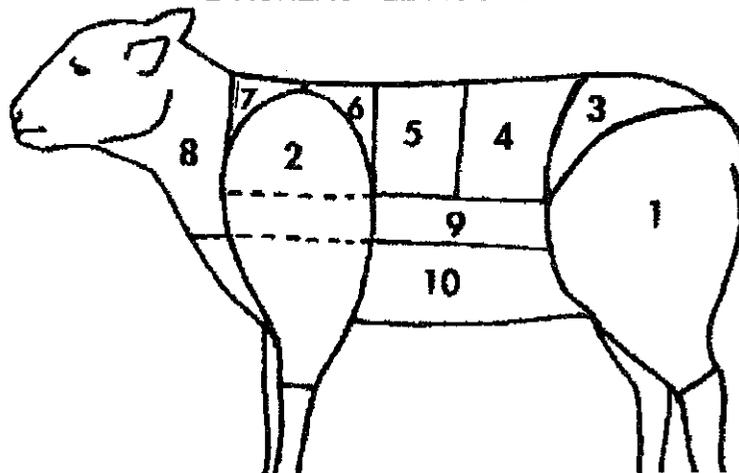
CORRIGE

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.

1 - LES VIANDES DE BOUCHERIE

a) Compléter le tableau ci-dessous à partir des numéros apposés sur le mouton.
(3 points : 0,25 pt par réponse)

L'AGNEAU - LE MOUTON



Numéro	Nom du morceau	Catégorie	Exemple de préparations culinaires
1	<i>Le gigot</i>	1	- <i>Gigot d'agneau à l'anglaise</i> - <i>Gigot d'agneau rôti et son jus</i> - <i>Rouelles d'agneau grillées aux herbes...</i>
2	<i>L'épaule</i>	2	- <i>Blanquette d'agneau aux courgettes</i> - <i>Épaule d'agneau roulée rôtie Boulangère</i> - <i>Navarin d'agneau aux pommes...</i>
4	<i>Le filet</i>	1	- <i>Lamb chops grillé</i> - <i>Noisettes d'agneau sautées à la crème d'ail...</i>
10	<i>La poitrine</i>	3	- <i>Cassoulet Toulousain</i> - <i>Couscous</i> - <i>Curry d'agneau...</i>

b) Citer 4 critères pouvant influencer la qualité d'une viande de boucherie.
(2 points : 0,5 point par réponse)

- *l'âge de l'animal*
- *L'alimentation*
- *Le sexe de l'animal*
- *La race*
- *La conformation*
- *L'état d'engraissement*

Groupement « Est »	Session 2006	CORRIGÉ
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR		Coef. : 4
Épreuve ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 heure	Page 1/4

2 - LES METS ET LES VINS

a) Indiquer le vin, l'alcool ou la liqueur entrant dans la composition des préparations culinaires ci-dessous. (2 points : 0,25 par réponse)

Préparations culinaires	Vins, alcools, liqueurs
Filet de canette sauce Bigarade	<i>Grand Marnier ou Cointreau</i>
Coq à la Bourguignonne	<i>Vin rouge de Bourgogne Passetougrain, Pommard, Côtes de Nuit)</i>
Tripes à la mode de Caen	<i>Calvados</i>
Filet de bœuf en croûte - sauce Périgueux	<i>Porto</i>
Estouffade de bœuf à la Provençale	<i>Vin blanc de Provence (Bandol, Cassis,....)</i>
Lotte à l'Américaine	<i>Cognac, vin blanc</i>
Jambonnette de pintade aux morilles et Savagnin	<i>Vin jaune du Jura, Château Chalon</i>
Choucroute Alsacienne	<i>Vin blanc d'Alsace (Sylvaner, Riesling, Pinot blanc) ou Bière</i>

3 - LES SAUCES DE BASE

Compléter le tableau suivant : (4 points : 0,5 point par réponse, sauf ingrédients de la sauce Tartare : 1 point)

Sauces de base ou sauces mères	Éléments composants les sauces dérivées	Appellations des sauces dérivées
Sauce espagnole ou Fond de veau lié	Échalotes ciselées, champignons émincés, vin blanc, estragon, cerfeuil	<i>Sauce Chasseur</i>
<i>Sauce Espagnole ou Fond de veau lié</i>	Oignons ciselés, vin blanc, moutarde, julienne de cornichons	Sauce Charcutière
Sauce poivrade	Crème, gelée de groseille	<i>Sauce Grand Veneur</i>
Velouté de volaille	<i>Crème épaisse</i>	Sauce Suprême
<i>Velouté de poisson</i>	Moules décoquillées, crevettes roses décortiquées, champignons, crème	Sauce Dieppoise
Sauce Mayonnaise	<i>Oignons ciselés, câpres, cornichons, persil haché, estragon, cerfeuil ciselé</i>	Sauce Tartare
Sauce Béarnaise	Tomate concassée étuvée	<i>Sauce Choron</i>

Groupement « Est »	Session 2006	CORRIGÉ
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR		Coef. : 4
Épreuve ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 heure	Page 2/4

4 - LES FARCES ET TERRINES

a) Citer les composants d'une duxelle sèche et expliquer la technique de réalisation. (3,5 points)

Ingrédients (0,25 pt / ingrédients)	Technique de réalisation (2 points)
➤ <i>Échalotes ou/et oignons</i>	1 - <i>Ciseler les échalotes et/ ou les oignons.</i> 2 - <i>Laver, émincer, hacher les champignons, les citronner.</i> 3 - <i>Faire suer les échalotes.</i> 4 - <i>Ajouter les champignons hachés.</i> 5 - <i>Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation</i> 6 - <i>Assaisonner, ajouter le persil haché en fin de cuisson.</i> 7 - <i>Débarrasser et utiliser la duxelle.</i>
➤ <i>Champignons</i>	
➤ <i>Beurre</i>	
➤ <i>Citron</i>	
➤ <i>Persil</i>	
➤ <i>Assaisonnements : sel, poivre</i>	

b) Donner 2 exemples d'utilisation de cette farce. (1 point : 0,5 point par exemple)

- *Oeufs farcis Chimay*
- *Beurre Hôtelier*
- *Éléments à farcir*
- *Filets de poisson farcis (ex : sole)...*
-

c) Pour la réalisation d'une terrine de volaille, indiquer : (1,5 point : 0,5 pt par réponse)

- Le pourcentage de maigre de volaille nécessaire pour obtenir l'appellation "terrine de volaille" :
20 %
- Le pourcentage de truffes minimum pour obtenir l'appellation "truffée" : **3 %**
- L'appellation de la terrine si celle-ci contient un rouleau de foie gras au centre : **suprême**

Groupement « Est »	Session 2006	CORRIGÉ
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR		Coef. : 4
Épreuve ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 heure	Page 3/4

5 - LE VOCABULAIRE CULINAIRE

Donner la définition des termes culinaires suivants : (3 points : 0,5 point par définition)

LÈCHES	<i>Morceaux de viande coupés longs et assez fins.</i>
MORTIFIER	<i>Laisser reposer la viande quelques jours après l'abattage en vue de l'attendrir, battre un jambon avant la mise au sel sec, pour briser les fibres musculaires.</i>
SALAIISON	<i>Mélange de sel, de salpêtre et de sucre ou de sel nitré qui permet, non seulement d'améliorer le goût, la conservation, mais de garder une couleur rosée aux viandes ainsi traitées.</i>
LIMONER	<i>Éliminer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats (cervelles, amourettes).</i>
VIANDE PERSILLÉE	<i>Qualité d'une viande dont les muscles présentent de nombreuses et fines infiltrations de gras.</i>
BLANCHIR	<ul style="list-style-type: none">• <i>Mélanger fortement des jaunes d'œufs et du sucre</i>• <i>Porter à ébullition une viande ou un légume.</i>

Groupement « Est »	Session 2006	CORRIGÉ
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR		Coef. : 4
Épreuve ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	Durée : 1 heure	Page 4/4