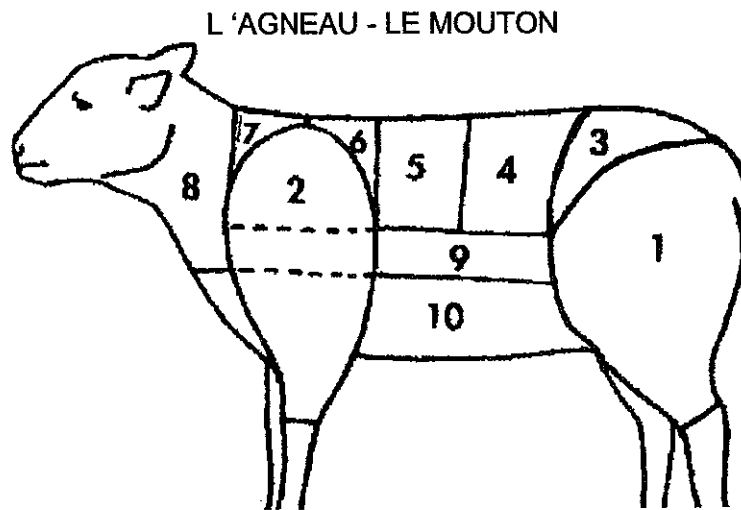


# 1 - LES VIANDES DE BOUCHERIE

a) Compléter le tableau ci-dessous à partir des numéros apposés sur le mouton.



Numéro	Nom du morceau	Catégorie	Exemple de préparations culinaires
1	➤ .....	➤ .....	➤ .....
2	➤ .....	➤ .....	➤ .....
4	➤ .....	➤ .....	➤ .....
10	➤ .....	➤ .....	➤ .....

b) Citer 4 critères pouvant influencer la qualité d'une viande de boucherie.

- .....
- .....
- .....
- .....

Groupement « Est »	Session 2006	<b>SUJET</b>
<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR</b>		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.

Préparations culinaires	Vins, alcools, liqueurs
Filet de canette sauce Bigarade	➤ .....
Coq à la Bourguignonne	➤ .....
Tripes à la mode de Caen	➤ .....
Filet de bœuf en croûte sauce Périgieux	➤ .....
Estouffade de bœuf à la Provençale	➤ .....
Lotte à l'Américaine	➤ .....
Jambonnette de pintade aux morilles et Savagnin	➤ .....
Choucroute Alsacienne	➤ .....

## 3 - LES SAUCES DE BASE

Compléter le tableau suivant :

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	
	Oignons ciselés, vin blanc, moutarde, julienne de cornichons	Sauce Charcutière
Sauce poivrade	Crème, gelée de groseille	➤ .....
Velouté de volaille	➤ .....	Sauce Suprême
	Moules décoquillées, crevettes roses décortiquées, champignons, crème	Sauce Dieppoise
Sauce Mayonnaise	➤ .....	Sauce Tartare
Sauce Béarnaise	Tomate concassée étuvée	➤ .....

Groupement « Est »	Session 2006	<b>SUJET</b>
<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR</b>		Coef. : 4
Épreuve <b>ET1 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	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.

Ingrédients	Technique de réalisation
➤ .....	1 - .....
➤ .....	2 - .....
➤ .....	3 - .....
➤ .....	4 - .....
➤ .....	5 - .....
➤ .....	6 - .....
➤ .....	7 - .....

b) Donner 2 exemples d'utilisation de cette farce :

- .....
- .....

c) Pour la réalisation d'une terrine de volaille, indiquer :

- le pourcentage de maigre de volaille nécessaire pour obtenir l'appellation "terrine de volaille" : .....
- le pourcentage de truffes minimum pour obtenir l'appellation "truffée" : .....
- L'appellation de la terrine si celle-ci contient un rouleau de foie gras au centre : .....

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

## 5 - LE VOCABULAIRE CULINAIRE

Donner la définition des termes culinaires suivants :

LÈCHES	➤ ..... ..... ..... .....
MORTIFIER	➤ ..... ..... ..... .....
SALAISSON	➤ ..... ..... ..... .....
LIMONER	➤ ..... ..... ..... .....
VIANDE PERSILLÉE	➤ ..... ..... ..... .....
BLANCHIR	➤ ..... ..... ..... .....

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