

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 <input type="text"/>                                  |
| 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**

**Épreuve ET1 – Technologie professionnelle**

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé. ».

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>1<sup>ère</sup> partie : Les viandes de boucherie</b>       | <b>/ 5 POINTS</b>  |
| <b>2<sup>ème</sup> partie : Epices, aromates et condiments</b> | <b>/ 4 POINTS</b>  |
| <b>3<sup>ème</sup> partie : Farines et pâtes</b>               | <b>/ 6 POINTS</b>  |
| <b>4<sup>ème</sup> partie : Les fonds et fumets</b>            | <b>/ 5 POINTS</b>  |
| <b>TOTAL</b>   | <b>/ 20 POINTS</b> |

|                         |  |               |                        |
|-------------------------|--|---------------|------------------------|
| Session :               | <b>2023</b>                                    | Code :        | <b>2306-MC3 ET ET1</b> |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |               |                        |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>       |               |                        |
| Type :                  | <b>SUJET</b>                                   | Durée :       | <b>1 h</b>             |
|                         |  | Coefficient : | <b>3</b>               |
|                         |  | Page :        | <b>1/5</b>             |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1<sup>ère</sup> partie : Les viandes de boucherie

Vous êtes en apprentissage dans une entreprise Traiteur à Limoges.

1.1. Relier les morceaux de viande à leurs catégories et citer un mode de cuisson correspondant.

|                    |                   | Mode de cuisson |
|--------------------|-------------------|-----------------|
| Filet de bœuf .    |                   |                 |
| Collier de bœuf .  | . 1 ère Catégorie | .....           |
| Tende de tranche . |                   |                 |
| Jarret de Bœuf .   | . 2 ème Catégorie | .....           |
| Faux filet .       |                   |                 |
| Plat de côte .     | . 3 ème Catégorie | .....           |
| Côte de bœuf .     |                   |                 |

1.2. Définir les informations se trouvant sur cette estampille :



|       |  |
|-------|--|
| FR :  |  |
| 01 :  |  |
| 001 : |  |
| 001 : |  |
| CE :  |  |

|                         |   |         |                 |               |   |        |     |
|-------------------------|---|---------|-----------------|---------------|---|--------|-----|
| Session :               | 2023                                    | Code :  | 2306-MC3 ET ET1 |               |   |        |     |
| Examen et Spécialité :  | MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR |         |                 |               |   |        |     |
| Intitulé de l'épreuve : | ET1 – Technologie professionnelle       |         |                 |               |   |        |     |
| Type :                  | SUJET                                   | Durée : | 1 h             | Coefficient : | 3 | Page : | 2/5 |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> partie : Epices, aromates et condiments

Votre entreprise travaille avec une diversité importante d'épices, d'aromates et condiments. Classifier ces derniers en fonction de leurs familles et donner une application culinaire.

|                    | Epices | Aromates | Condiments | Application culinaire |
|--------------------|--------|----------|------------|-----------------------|
| Exemple : cannelle | X      |          |            | Pain d'épices         |
| Curry              |        |          |            |                       |
| Câpres             |        |          |            |                       |
| Poivre             |        |          |            |                       |
| Estragon           |        |          |            |                       |
| Muscade            |        |          |            |                       |
| Vinaigre de cidre  |        |          |            |                       |
| Aïoli              |        |          |            |                       |
| Menthe poivrée     |        |          |            |                       |

|                         |  |                               |        |            |
|-------------------------|--|-------------------------------|--------|------------|
|                         | Session : <b>2023</b>                          | Code : <b>2306-MC3 ET ET1</b> |        |            |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |                               |        |            |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>       |                               |        |            |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>1 h</b>                             | Coefficient : <b>3</b>        | Page : | <b>3/5</b> |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3<sup>ème</sup> partie : Farines et pâtes

Chaque semaine, vous réalisez les différentes pâtes de base afin de préparer les hors-d'œuvres.  
Compléter les trois fiches techniques et citer deux applications culinaires pour chaque type de pâte.

| Pâte à choux              |         |
|---------------------------|---------|
| Farine                    | .....kg |
| .....                     | 5 g     |
| Eau                       | .....l  |
| .....                     | 4 à 5 P |
| Beurre                    | .....kg |
| Applications culinaires : |         |
| -                         | .....   |
| -                         | .....   |

| Pâte Feuilletée           |          |
|---------------------------|----------|
| Farine                    | ... kg   |
| Sel                       | 10 g     |
| .....                     | ...kg    |
| MG de Tourage             | 0,380 kg |
| Applications culinaires : |          |
| -                         | .....    |
| -                         | .....    |

| Pâte brisée               |          |
|---------------------------|----------|
| Farine                    | ...kg    |
| Sel                       | ... g    |
| .....                     | 0,125 kg |
| eau                       | ...kg    |
| Jaune d'œuf               | 0,020kg  |
| Applications culinaires : |          |
| -                         | .....    |
| -                         | .....    |

|                         |  |                               |                   |
|-------------------------|--|-------------------------------|-------------------|
|                         | Session : <b>2023</b>                          | Code : <b>2306-MC3 ET ET1</b> |                   |
| Examen et Spécialité :  | <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |                               |                   |
| Intitulé de l'épreuve : | <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>       |                               |                   |
| Type : <b>SUJET</b>     | Durée : <b>1 h</b>                             | Coefficient : <b>3</b>        | Page : <b>4/5</b> |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4<sup>ème</sup> partie : Les fonds et fumets

4.1. Etablir le bon d'économat en précisant tous les ingrédients dont vous aurez besoin pour la confection d'un fond brun de volaille.

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Base                 | Mouillement                      |
| -                    | -                                |
| -                    | Assaisonnement en fin de cuisson |
| Garniture aromatique | -                                |
| -                    | -                                |
| -                    | Liaison pour fond lié            |
| -                    | -                                |

4.2. Reclasser les différentes étapes de la réalisation du fond brun dans l'ordre chronologique (de 1 à 10).

|  |
|--|
| <b>Mettre en place son poste de travail</b>                              |
| Colorer au four dans une plaque à rôtir                                  |
| Ajouter oignons, carottes lorsque que la coloration est presque terminée |
| Concasser les carcasses et les abattis de Volaille                       |
| Passer le fond de volaille au chinois sans fouler                        |
| Mouiller le fond brun de volaille  |
| Débarrasser les os dans un rondau haut ou dans une marmite               |
| Préparer la garniture aromatique   |
| Refroidir le fond à 5°C en moins de deux heures                          |
| Cuire durant 1h à feux doux en écumant                                   |

|   |                               |                        |                   |
|---|-------------------------------|------------------------|-------------------|
| Session : <b>2023</b>   | Code : <b>2306-MC3 ET ET1</b> |                        |                   |
| Examen et Spécialité : <b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b> |                               |                        |                   |
| Intitulé de l'épreuve : <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>      |                               |                        |                   |
| Type : <b>SUJET</b>   | Durée : <b>1 h</b>            | Coefficient : <b>3</b> | Page : <b>5/5</b> |