

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 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
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. ».

1^{ère} partie : Le porc	/ 4 POINTS
2^{ème} partie : La volaille	/ 4 POINTS
3^{ème} partie : Condiments, épices et aromates	/ 4 POINTS
4^{ème} partie : Pâtés, terrines, ballotines	/ 4 POINTS
5^{ème} partie : Les hors-d'œuvre	/ 4 POINTS
TOTAL	/ 20 POINTS

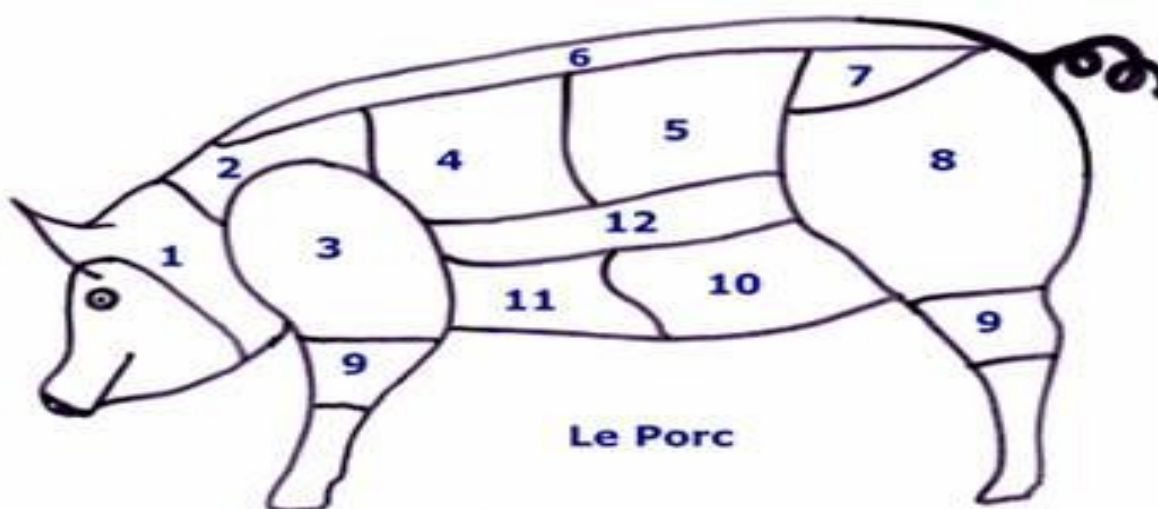
Session :	2023	Code :	2309-MC3 ET ET1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Le porc

Vous venez de prendre votre nouveau poste chez un artisan boucher charcutier traiteur, à votre arrivée, votre employeur vous demande d'aller chercher un demi porc découpé dans la chambre froide boucherie, et de le ramener dans le laboratoire traiteur afin de le travailler.

Nommer les différentes parties du porc en remplissant le tableau ci-dessous à partir du schéma.



1		7	POINTE
2		8	
3		9	
4		10	MOUILLE
5		11	
6	BARDIERE	12	TRAVERS

	Session : 2023	Code : 2309-MC3 ET ET1	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET1 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 2/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : La volaille

Votre employeur vous demande d'habiller un poulet effilé en vue de fabriquer une ballotine de volaille forestière.

Enoncer quatre phases de l'habillage de ce poulet afin d'arriver à obtenir la viande dont vous avez besoin pour effectuer votre fabrication.

POULET EFFILE

-
-
-
-

3^{ème} partie : Condiments, épices et aromates

Classifier les différents produits ci-après.

Produits : AIL, SEL, VINAIGRE, POIVRE, CERFEUIL, MUSCADE, LAURIER, VANILLE.

CONDIMENTS	EPICES	AROMATES

	Session : 2023	Code : 2309-MC3 ET ET1	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET1 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 3/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} partie : Pâtés, terrines, ballotines

Suite à une maladresse la fiche technique ballotine de poulet forestière a été souillée. Au bas de celle-ci votre employeur avait écrit « Remarques importantes ».

Compléter le texte ci-dessous.

Pour avoir le droit de mettre la mention « de poulet » sur mes charcuteries, celles-ci doivent contenir au minimum% de maigre de poulet.

Pour avoir le droit d'appeler mon produit ballotine de poulet forestière, il doit obligatoirement être de forme et contenir des

J'ai le droit d'emballer ma ballotine d'un kilo avec de la barde, mais son poids ne doit pas dépasser.....% du poids total de mon produit fini.

5^{ème} partie : Les hors-d'œuvre

En fin de fabrication, il reste encore de la mûlée dans le mélangeur, votre employeur vous propose alors de préparer une tourte, il vous faut donc réaliser une pâte feuilletée sur la base d'un kilo de farine.

Compléter la liste des ingrédients nécessaires et les quantités à utiliser.

INGREDIENTS	QUANTITE
FARINE	1 KG
SEL	20 G

	Session : 2023	Code : 2309-MC3 ET ET1	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET1 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page : 4/4