

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 collègue » est autorisé.

1^{ère} partie : Les produits laitiers	/ 5 POINTS
2^{ème} partie : Les œufs et ovoproduits	/ 7 POINTS
3^{ème} partie : Les cuissons	/ 4 POINTS
4^{ème} partie : Les corps gras	/ 2,5 POINTS
5^{ème} partie : Les hors d'œuvres	/ 1,5 POINTS
TOTAL	/ 20 POINTS

Session :	2023	Code :	NC23SN-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 :	1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Les produits laitiers

1.1. Donner 2 exemples d'utilisations culinaires en cuisine et 2 en pâtisserie pour le lait, la crème et le fromage.

	CUISINE	PÂTISSERIE
LAIT	•	•
	•	•
CREME	•	•
	•	•
FROMAGE	•	
	•	

Session :	2023	Code :	NC23SN-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 :	2/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Les œufs et ovoproduits

2.1. Citer une propriété de l'œuf mise en œuvre dans ces différentes préparations culinaires.

Si je réalise ...	Le rôle de l'œuf c'est...
⇒ Une mayonnaise	⇒
⇒ De la dorure	⇒
⇒ Une meringue, des blancs en neige	⇒
⇒ Une crème pâtissière	⇒
⇒ Une clarification de consommé	⇒
⇒ Une sauce béarnaise	⇒
⇒ Une farce grasse	⇒
⇒ Une sauce Mornay	⇒

2.2. Donner trois avantages et trois inconvénients de l'utilisation des ovo-produits.

AVANTAGES	INCONVENIENTS
<ul style="list-style-type: none">•••	<ul style="list-style-type: none">•••

Session :	2023	Code :	NC23SN-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 :	3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Les cuissons

3.1. Compléter le tableau suivant d'après l'exemple de la cuisson « frire ».

MODES DE CUISSONS	TYPES DE CUISSONS	UTILISATIONS CULINAIRES	MATERIELS UTILISES
FRIRE	CUISSON AVEC BRUNISSEMENT	FRITES BEIGNETS FONDUE BOURGUIGNONE EPERLANS CROMESQUIS	FRITEUSE
	Cuisson avec brunissement		Four ou broche Plaque à rôtir
		Canard à l'orange	Rondeau avec couvercle
	Cuisson sans brunissement départ à chaud		Cuiseur vapeur Four vapeur basse et haute pression
	Cuisson combinée		Rondeau bas avec son couvercle
Griller			
		Escalope de volaille panée	
Pocher dans un liquide départ à froid	Cuisson sans brunissement départ à froid		

	Session : 2023	Code : NC23SN-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 : 4/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} partie : Les corps gras

4.1. Indiquer le corps gras le mieux adapté à chaque préparation culinaire.

Préparations culinaires	Choix du corps gras
Ratatouille	
Pâte feuilletée	
Pommes frites en collectivité	
Pâte à brioche	
Choucroute	

5^{ème} partie : Les hors d'œuvres

5.1. Rédiger, en quelques lignes les ingrédients présents dans une piémontaise et expliquer les techniques mises en œuvre pour sa réalisation.

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

	Session : 2023	Code : NC23SN-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 : 5/5