

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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Note : </div>	

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.

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} partie : Les légumes frais et secs, les fruits (6 points)

Votre entreprise veut diversifier l'offre des plats cuisinés vendus en boutique. Le chef souhaite mettre en place différentes préparations à base de légumes et fruits secs.

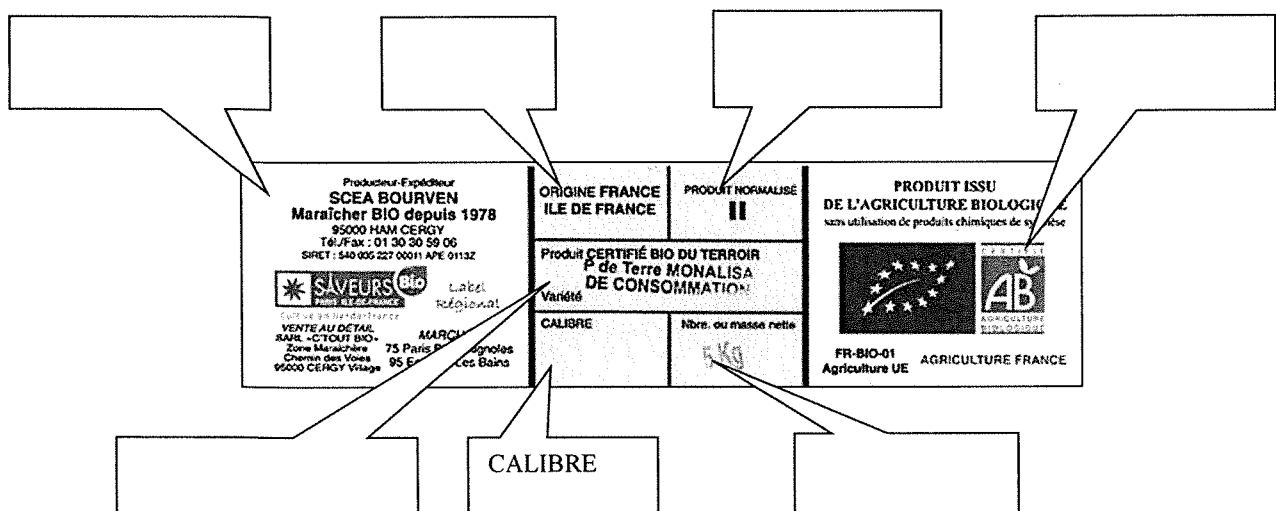
1.1. Associer dans le tableau ci-dessous l'ingrédient de la liste à la préparation dans laquelle il est présent :

RAISINS SECS / POIS CHICHE / LENTILLES DU PUY / MOGETTES / ABRICOTS SECS / COCOS DE PAIMPOL.

PREPARATION	INGREDIENT
JAMBON DE VENDÉE GRILLÉ	
COUSCOUS	
PETIT SALÉ	
BAKLAVA	
CASSOULET	
KOUGLOF	

Pour donner suite à la livraison des fruits et légumes, le chef vous demande d'en assurer la réception.

1.2. Nommer les différentes parties de l'étiquette suivante.



	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4
		Page : 2/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Les poissons (6 points)

Votre chef vous emmène au marché de gros afin de l'aider à s'approvisionner en poisson frais.

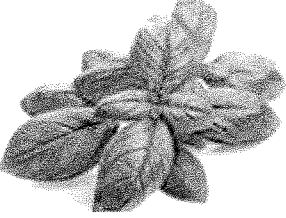
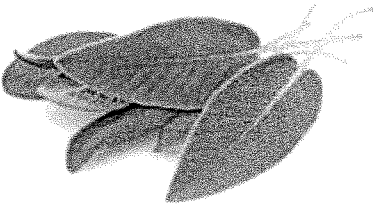

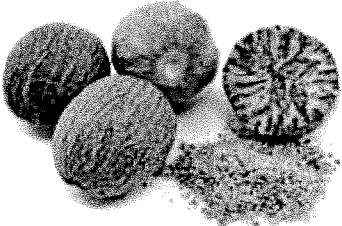
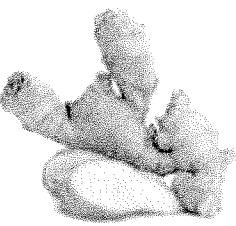

2.1. Indiquer dans le tableau ci-dessous, pour chaque origine, un poisson et un plat différent.

ORIGINE	POISSON	INTITULE DU PLAT
Sauvage		
Elevage		
Poisson rond		
Poisson plat		
De mer		
D'eau douce		

3^{ème} partie : Les condiments - les épices - les aromates (3 points)

Lors de la livraison des aromates et des épices le chef vous demande de reconnaître les produits qu'il vous présente.

3.1. Compléter le tableau ci-dessous.

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} partie : La pâtisserie (1,5 points)

Le responsable de l'entreprise où vous travaillez doit réaliser un buffet de pâtisserie.
Proposer 6 pâtisseries en mignardises dont une d'origine étrangère.

- Ex : Tartelette chocolat

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET1				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle						
Type :	SUJET	Durée :	1 h	Coefficient :	4	Page :	4/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5^{ème} partie : Organisation de la production (3,5 points)

Vous devez prochainement réaliser une prestation de 200 couverts à la salle des congrès située dans l'agglomération de votre établissement. Pour faciliter votre production vous cuisinez le plat principal la veille de la prestation (J -1).

Le plat retenu par l'organisateur est un *Colombo de poulet*.

Classer par ordre chronologique (de 1 à 14) les différentes étapes de production de ce type de ragoût.

N° ETAPE	ETAPE DE PRODUCTION
	Conditionner en bac gastronorme viande et sauces séparés.
	Transporter en container à 3°C.
	Mouiller avec le fond blanc de volaille et la poudre à colombo.
	Habiller et découper la volaille.
	Dresser.
	Stocker en chambre froide à 3°C.
	Faire revenir les morceaux de volaille.
	Dégraissier et faire suer la garniture aromatique.
	Cuire en sauteuse à feu doux et à couvert.
	Assembler la viande et la sauce.
	Refroidir en cellule de 63°C à 10°C en moins de deux heures.
	Décanner la viande.
	Passer la sauce au chinois, fouler et finir la cuisson, assaisonner.
	Remettre en température de 3°C à 63°C en moins d'une heure.

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET1		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle			
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page :	5/5

**Mention Complémentaire
Employé Traiteur**

**Épreuve ET1 – Technologie
professionnelle**

CORRIGÉ

	Session : 2020	Code : 2006-MC5 ET ET1-C	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGÉ	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 1/5

1^{ère} partie : Les légumes frais et secs, les fruits (6 points)

Votre entreprise veut diversifier l'offre des plats cuisinés vendus en boutique. Le chef souhaite mettre en place différentes préparations à base de légumes et fruits secs.

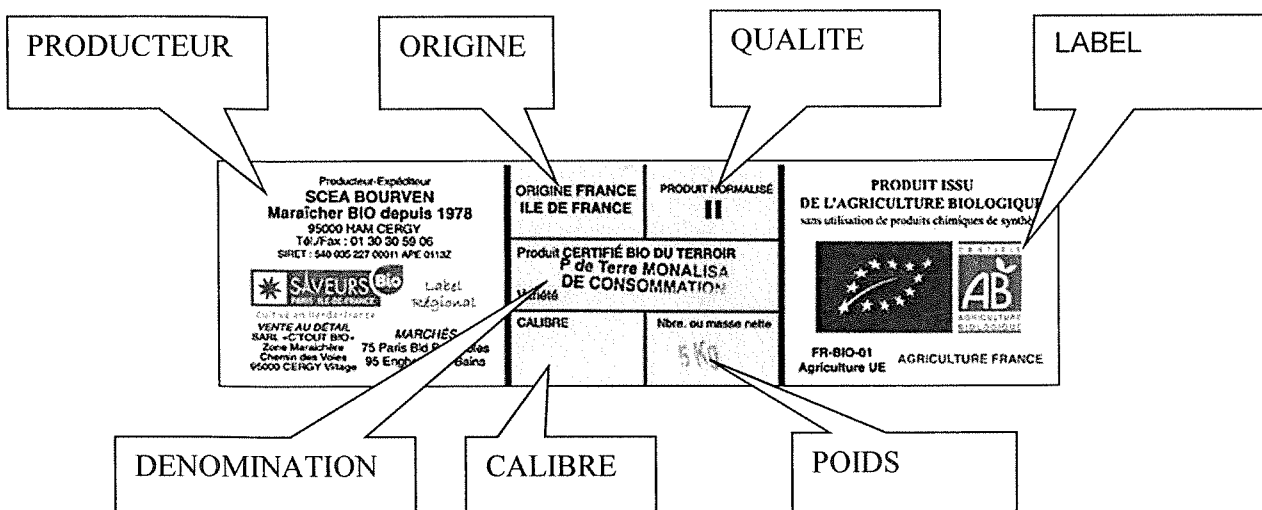
1.1. Associer dans le tableau ci-dessous l'ingrédient de la liste à la préparation dans laquelle il est présent :

RAISINS SECS / POIS CHICHE / LENTILLES DU PUY / MOGETTES / ABRICOTS SECS / COCOS DE PAIMPOL (3 pts : 0,5 pt par réponse)

PREPARATION	INGREDIENT
JAMBON DE VENDÉE GRILLÉ	MOGETTES
COUSCOUS	POIS CHICHES
PETIT SALÉ	LENTILLES DU PUY
BAKLAVA	ABRICOTS SECS
CASSOULET	COCOS DE PAIMPOL
KOUGLOF	RAISINS SECS

Pour donner suite à la livraison des fruits et légumes, le chef vous demande d'en assurer la réception.

1.2. Nommer les différentes parties de l'étiquette suivante : (3 pts : 0,50 pt par réponse)



Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET1-C
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGÉ	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	2/5

2^{ème} partie : Les poissons (6 points)

Votre chef vous emmène au marché de gros afin de l'aider à s'approvisionner en poisson frais.

2.1. Indiquer dans le tableau ci-dessous, pour chaque origine, un poisson et un plat différent. (0,50 pt par réponse)

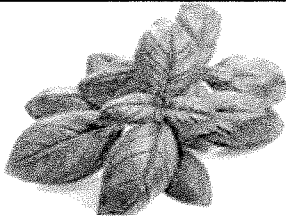
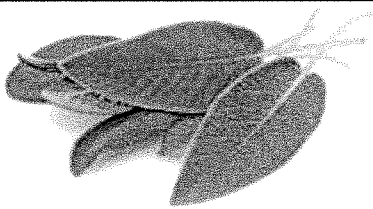
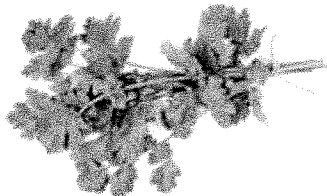
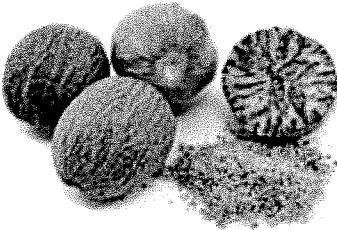
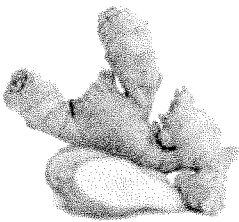
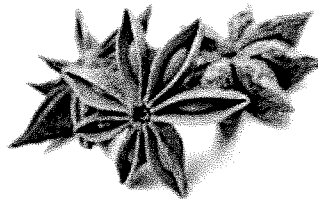
ORIGINE	POISSON	INTITULE DU PLAT
Sauvage	Bar, dorade, lieu, lotte...	Bar en croûte de sel, dorade grillée, filet de lieu Dugléré, lotte à l'américaine...
Elevage	Saumon, truite, sandre, carpe, perche ...	Darne de saumon grillée, truite au bleu, dos de sandre poché au beurre blanc, carpe farcie...
Poisson rond	Truite, merlan, brochet, lieu, sardine, saumon...	Merlan frit, sardine grillée, tartare de saumon, tronçon de brochet en papillote...
Poisson plat	Dorade, plie, sole, turbot, carrelet, limande...	Filet de sole normande, turbot poché sauce hollandaise, filet de carrelet bonne-femme...
De mer	Saint Pierre, cabillaud, merlu, rouget...	Mousseline de cabillaud, Filet de saint-Pierre à l'oseille, feuilleté de rouget aux asperge...
D'eau douce	Carpe, sandre, perche, gardon, goujon, poisson chat, anguille...	Carpe en Bellevue, sandre au riesling, friture de gardons, fritots de poisson chat, matelote d'anguille...

« Accepter toutes réponses cohérentes »

3^{ème} partie : Les condiments - les épices - les aromates (3 points)

Lors de la livraison des aromates et des épices le chef vous demande de reconnaître les produits qu'il vous présente.

3.1. Compléter le tableau ci-dessous. (0,50 pt par réponse)

		
- BASILIC	- SAUGE	- CORIANDE
		
- MUSCADE	- GINGEMBRE	- BADIANE

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET1-C
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGÉ	Durée :	1 h
		Coefficient :	4
		Page :	3/5

4^{ème} partie : La pâtisserie (1,5 points)

Le responsable de l'entreprise où vous travaillez doit réaliser un buffet de pâtisserie.
Proposer 6 pâtisseries en mignardises dont une d'origine étrangère. **(0,25 pt par réponse)**

- Ex : Tartelette chocolat
- CHOUX CHANTILLY
- TARTELETTE CITRON
- MINI ECLAIR AU CHOCOLAT
- TARTELETTE NORMANDE AU POIRE
- MACARON FRAMBOISE
- BAKLAVA de Turquie, BROWNIE américain, SCONES anglais, PASTEÏS DE NATA du Portugal, CORNE DE GAZELLE du Maroc, TARTELETTE SIROP D'ERABLE du Canada...

« Accepter toutes réponses cohérentes »

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET1-C				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle						
Type :	CORRIGÉ	Durée :	1 h	Coefficient :	4	Page :	4/5

5^{ème} partie : Organisation de la production (3,5 points)

Vous devez prochainement réaliser une prestation de 200 couverts à la salle des congrès située dans l'agglomération de votre établissement. Pour faciliter votre production vous cuisinez le plat principal la veille de la prestation (J -1).

Le plat retenu par l'organisateur est un *Colombo de poulet*.

Classer par ordre chronologique (de 1 à 14) les différentes étapes de production de ce type de ragoût. (0,25 pt par réponse)

N° ETAPE	ETAPE DE PRODUCTION
8	Conditionner en bac gastronorme viande et sauces séparés.
11	Transporter en container à 3°C.
4	Mouiller avec le fond blanc de volaille et la poudre à colombo.
1	Habiller et découper la volaille.
14	Dresser.
10	Stocker en chambre froide à 3°C.
2	Faire revenir les morceaux de volaille.
3	Dégraissier et faire suer la garniture aromatique.
5	Cuire en sauteuse à feu doux et à couvert.
13	Assembler la viande et la sauce.
9	Refroidir en cellule de 63°C à 10°C en moins de deux heures.
6	Décanner la viande.
7	Passer la sauce au chinois, fouler et finir la cuisson, assaisonner.
12	Remettre en température de 3°C à 63°C en moins d'une heure.

Session :	2020	Code :	2006-MC5 ET ET1-C				
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR						
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle						
Type :	CORRIGÉ	Durée :	1 h	Coefficient :	4	Page :	5/5

