

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat	
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
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.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuves.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

1^{ère} partie : Les viandes ou volailles	/ 7 POINTS
2^{ème} partie : Les cuissons	/ 4 POINTS
3^{ème} partie : Les oeufs	/ 2 POINTS
4^{ème} partie : Les vins et alcools	/ 4 POINTS
5^{ème} partie : La pâtisserie	/ 3 POINTS
TOTAL	/ 20 POINTS

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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 :	1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef de laboratoire Monsieur Devin responsable de l'entreprise « Saint Antoine », vous confie la répartition des viandes commandées par catégorie. Vous serez en charge de la préparation d'une volaille et du choix des plats cuisinés suivant les produits et les modes de cuisson. Par la suite, vous devez établir la carte des desserts à base de crème pâtissière et de pâte feuilletée. En fin de journée, vous recevez des clients pour une prestation extérieure afin de les conseiller pour le choix des vins.

1^{ère} partie : Les viandes ou volailles (7 points)

1.1. Indiquer pour chaque animal ci-dessous, un morceau correspondant à chaque catégorie.

	Veau	Agneau	Bœuf
1 ^{ère} catégorie			
2 ^{ème} catégorie			
3 ^{ème} catégorie			

1.2. Citer cinq étapes de l'habillage d'une volaille effilée, pour rôtir :

-
-
-
-
-

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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 :	2/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Les cuissons (4 points)

Compléter le tableau suivant :

MORCEAUX	MODE DE CUISSON	PREPARATION CULINAIRE
Gigot d'agneau		
Paleron de bœuf		
Filet mignon de porc		
Jarret de veau		

3^{ème} partie : Les œufs (2 points)

Citer deux propriétés de l'œuf et indiquer pour chacune d'elle une préparation charcutière :

-
-

4^{ème} partie : Les vins et les alcools (4 points)

Proposer un vin pour chaque met afin d'obtenir un accord parfait et préciser sa région viticole.

	Vin	Région
Galantine de volaille truffée		
Estouffade de bœuf bourguignonne		
Gratin de poissons et fruits de mer		
Fraisier		

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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 :	3/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5^{ème} partie : La pâtisserie (3 points)

5.1. Indiquer trois utilisations de la crème pâtissière :

-
-
-

5.2. Citer les ingrédients et les quantités nécessaires à la réalisation d'une pâte feuilletée :

Ingrédients	Quantités (en Kg)
Farine	1

Session :	2021	Code :	2106-MC3 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 :	4/4