

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)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	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. ».

<b>1<sup>ère</sup> partie : Le bœuf</b>	<b>/ 3,5 POINTS</b>
<b>2<sup>ème</sup> partie : Les volailles</b>	<b>/ 4 POINTS</b>
<b>3<sup>ème</sup> partie : Les fruits et légumes</b>	<b>/ 2,5 POINTS</b>
<b>4<sup>ème</sup> partie : Les poissons</b>	<b>/ 6 POINTS</b>
<b>5<sup>ème</sup> partie : La pâtisserie</b>	<b>/ 4 POINTS</b>
<b>TOTAL</b>	<b>/ 20 POINTS</b>

Session :	<b>2022</b>	Code :	<b>2206-MC3 ET ET1</b>				
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 1 – Technologie professionnelle</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient :	<b>4</b>	Page :	<b>1/5</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous allez être embauché dans un laboratoire traiteur. Lors de votre entretien d'embauche avec le responsable de laboratoire, ce dernier aborde 5 thèmes technologiques afin de tester vos connaissances en la matière.

## 1<sup>ère</sup> partie : Le bœuf

1.1. Nommer le morceau utilisé pour les tournedos et préciser sa catégorie :

- Morceau : .....
- Catégorie : .....

1.2. Indiquer deux modes de cuisson possibles pour ce même morceau :

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

1.3. Citer trois critères de qualité d'une viande :

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

## 2<sup>ème</sup> partie : Les volailles

2.1. Citer deux volailles à chair brune et deux volailles à chair blanche puis préciser une préparation culinaire pour chacune d'entre elles.

VOLAILLES	PRÉPARATIONS CULINAIRES
Brune :	
Brune :	
Blanche :	
Blanche :	

Session :	2022	Code :	2206-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 :	2/5

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.2. Citer quatre phases principales nécessaires à l'habillage d'une volaille effilée :

1	
2	
3	
4	

### **3<sup>ème</sup> partie : Les fruits et légumes**

Votre chef désire améliorer le rendement des productions et se pose la question de l'utilisation des fruits et légumes dans différentes gammes afin de limiter la perte de temps en légumerie.

3.1. Exposer dans le tableau ci-dessous les différentes gammes de fruits et légumes que l'on peut trouver et citer un exemple pour chacune des gammes :

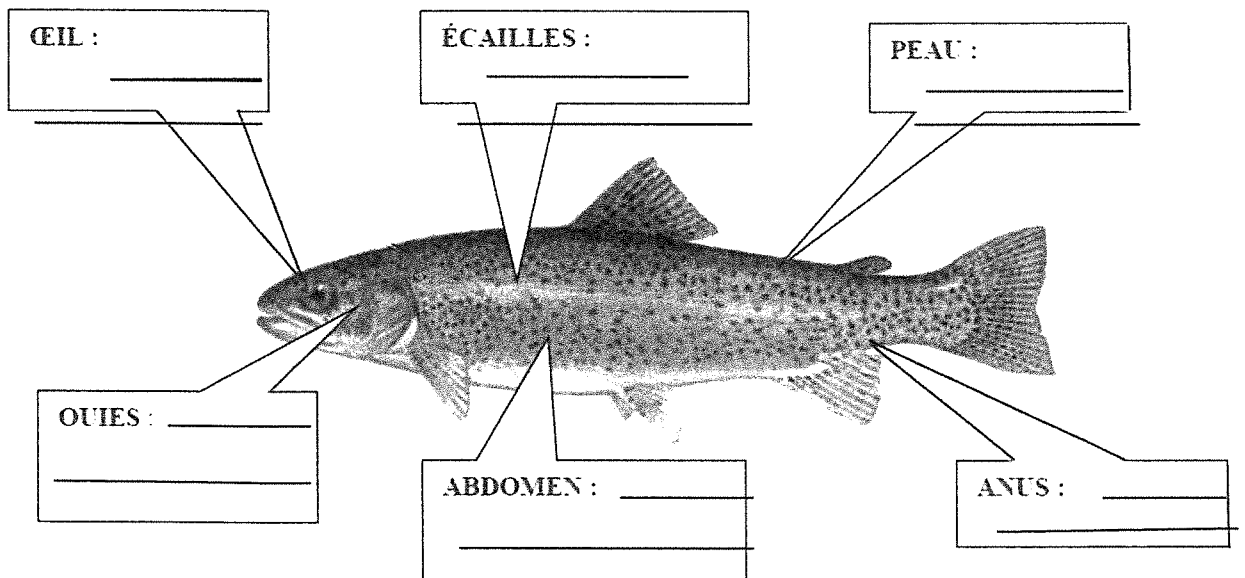
Les Gammes	Définition	Exemple
1 <sup>ère</sup> Gamme		
2 <sup>ème</sup> Gamme		
3 <sup>ème</sup> Gamme		
4 <sup>ème</sup> Gamme		
5 <sup>ème</sup> Gamme		

Session :	2022	Code :	2206-MC3 ET ET1				
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>						
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET 1 – Technologie professionnelle</b>						
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	1 h	Coefficient :	4	Page :	3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**4<sup>ème</sup> partie : Les poissons**

4.1. Préciser les principaux critères de fraîcheur :



4.2. Citer deux poissons ronds et deux poissons plats :

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

4.3. Enoncer 5 principales étapes de la réalisation d'un fumet de poisson.

1	
2	
3	
4	
5	

Session :	2022	Code :	2206-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 :	4/5

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 5<sup>ème</sup> partie : La pâtisserie

5.1. Compléter la fiche technique de ce dessert, feuilleté aux fraises, pour 10 personnes :

Ingrédients	Unité	Quantité	Principales Phases Techniques
<b>Pâte feuilletée</b>			<p><b>Réaliser une pâte feuilletée :</b></p> <p>Cuire en plaque, caraméliser</p> <p><b>Réaliser la crème pâtissière :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>• <b>Ajouter la poudre à crème</b></li> <li>•</li> <li>• <b>Porter à ébullition</b></li> <li>• <b>Débarrasser</b></li> <li>•</li> </ul> <p>- Monter la crème fouettée,</p> <p>- Mélanger à la crème pâtissière froide,</p> <p>- En ajoutant l'alcool,</p> <p>- Dresser aussitôt, en montant l'entremet, décorer.</p>
Farine	kg	0,500	
Sel fin	kg	.....	
Eau	litre	.....	
Margarine à feuilletage	kg	.....	
<b>Crème légère</b>			
Lait	litre	0,500	
Sucre semoule	kg	.....	
Poudre à crème	kg	0,060	
.....	pièce	4	
Beurre	kg	0,040	
Liqueur d'orange	litre	PM	
Crème fouettée	litre	0,250	
<b>Garniture et finition</b>			
Fraises	kg	0,800	
Sucre glace	kg	0,080	

Session :	2022	Code :	2206-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 :	5/5

