

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 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

MC EMPLOYÉ TRAITEUR	Code :1806-MC5 ET ET1	Session 2018	SUJET
ET1 : Technologie professionnelle	Durée : 1h	Coefficient : 4	Page 1/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**1<sup>ère</sup> partie : Les hors-d'œuvre froids (3 points)**

Votre chef de production souhaite renouveler son catalogue des pièces cocktails froides pour la saison d'été.

Proposer une liste de six pièces cocktails froides en tenant compte de la saisonnalité.


# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2ème partie : Organisation de la production (6 points)

Le premier dimanche du mois de juillet, vous devez réaliser une paella pour 150 couverts à livrer dans une salle des fêtes équipée d'un four mixte aux normes GN. Cette salle se situe à 20 min de votre laboratoire.

Pour des raisons d'organisation, vous cuisinez cette paella la veille de la prestation (J-1).

Détailler les différentes étapes de production selon la législation en vigueur.

<b>Cuisson</b>	
<b>Conditionnement</b>	
<b>Refroidissement</b>	
<b>Stockage</b>	
<b>Transport</b>	
<b>Remise en température</b>	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**3ème partie : Les pâtes** (3,5 points)

Votre entreprise veut diversifier l'offre des prestations vendues en boutique. Le chef veut mettre en place différentes préparations à base de pâte à choux.

Rappeler les ingrédients et les quantités de la pâte à choux (base 1 L d'eau)

Ingrédients	Quantités

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Énumérer 4 utilisations différentes de la pâte à choux en traiteur :


# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4ème partie : Les fruits et les légumes (2,5 points)

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.

A l'aide de l'image, vous lui exposez les différentes gammes de fruits et légumes que l'on peut trouver et vous citez un exemple pour chacune des gammes.



Source : [www.dietetique-en-ligne.com](http://www.dietetique-en-ligne.com)

Les gammes	Définition	Exemple
1 <sup>re</sup> gamme		
2 <sup>e</sup> gamme		
3 <sup>e</sup> gamme		
4 <sup>e</sup> gamme		
5 <sup>e</sup> gamme		

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**5ème partie : Les fumets et les sauces (5 points)**

Votre chef désire utiliser la lotte comme poisson pour ses menus de mariage pour la saison d'été. Il vous demande conseil sur l'utilité de commander les poissons entiers ou en filets sachant qu'il désire réaliser une sauce à base de fumet frais ou PAI.

- 1- Indiquer dans le tableau les éléments nécessaires à la préparation du fumet de poisson et les phases principales de la réalisation :

Éléments nécessaires	Phases principales de réalisation
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	

- 2- Donner votre avis sur l'intérêt de commander la lotte entière :

- 3- Citer deux utilisations du fumet de poisson :
