

**Mention Complémentaire**  
**Employé Traiteur**

**Epreuve ET1 – Technologie professionnelle**

	Session : <b>2010</b>	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE 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>1/2</b>

### Question 1

Indiquer la signification des mots suivants :

- Abaisser
- Blanchir
- Clarifier
- Décanter
- Singer
- Mirepoix

### Question 2

- Indiquer les diverses utilisations des fonds
- Indiquer les 2 grandes catégories de fonds
- Indiquer 3 sortes de fonds dans chaque catégorie
- Indiquer un plat réalisé avec chaque sorte de fond

### Question 3

Préciser le mode de cuisson pour :

- Un pot au feu
- Un steak
- Des pommes dauphines
- Du chou fleur
- Un canard entier
- Des gambas
- Un navarin d'agneau
- Une truite « au bleu »

### Question 4

Dans la découpe du bœuf, que signifie :

- Un ART8
- Un AVT5
- Un carapaçon
- Un tournedos

Dans la découpe du mouton, que signifie :

- Une culotte
- Un baron
- Une selle anglaise
- Un carré

### Question 5

Un client vient vous consulter pour organiser une réception à thème de 100 personnes

- Indiquer le thème choisi
- Indiquer 5 hors-d'œuvre au choix
- Indiquer 4 plats chauds et garnitures au choix
- Indiquer 4 fromages au choix
- Indiquer 4 desserts au choix

	Session : <b>2010</b>	Code :		
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>			
Intitulé de l'épreuve :	<b>ET I - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>			
Type :	<b>SUJET</b>	Durée :	<b>1 h</b>	Coefficient : <b>4</b> Page : <b>2/2</b>