

# MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR

## Épreuve ET1-Technologie professionnelle

M.C. Employé Traiteur	N° d'anonymat
Epreuve ET1 -Technologie professionnelle	Feuille 1 / 5



<b>Sujet</b>	<b>Session 2007</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : M.C. Employé traiteur			
Intitulé de l'épreuve : ET1 → Technologie professionnelle		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée : 1h 00	Coefficient : 4	Feuille 1 / 5
Date de naissance : .....			

**Question 1****(5 points)****Les produits : L'agneau et les volailles**

Votre chef vous demande d'associer à chaque morceau d'agneau une application culinaire et un mode de cuisson.

<b>Morceaux d'agneau</b>	<b>Applications culinaires</b>	<b>Modes de cuissons possibles</b>
Filet		
Épaule		
Poitrine		

Suite à la livraison, il vous revient de classer 2 volailles à chair blanche et 2 volailles à chair brune, et de lui proposer une application culinaire pour chacune.

<b>Noms des volailles à chair blanche</b>	<b>Applications culinaires</b>
-	-
-	-
<b>Noms des volailles à chair brune</b>	<b>Applications culinaires</b>
-	-
-	-

M.C. Employé traiteur

Épreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 2 / 5



Ne rien inscrire dans cette partie

**Question 2****(2 points)**

Citez dans l'ordre les différentes étapes de l'habillage d'une volaille.

**Question 3****(4 points)****Les abats**

Les abats sont classés selon une nomenclature. Il vous revient de reporter les abats de la liste dans le tableau ci-dessous.

**Ris de veau, cœur, langue, tripes, rognons, pieds, cervelles, têtes de veau**

<b>Abats blancs</b>	<b>Abats rouges</b>
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

Avant les applications culinaires, le chef vous confie les préparations préliminaires des abats. Repérez, en les soulignant, 4 préparations préliminaires.

**Braiser****Limoner****Dégorger****Clarifier****Fleurer****Parer****Blanchir**

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 3 / 5



Ne rien inscrire dans cette partie

**Question 4****(5 points)****Les préparations et cuissons**

Pour l'élaboration des terrines, pâtés et galantines, vous pouvez réaliser des marinades. Votre chef souhaite que vous lui expliquiez les rôles des marinades (4 réponses minimum).

-
-
-
-
-

Vous utilisez des fonds de sauces. Il vous revient de préciser 2 utilisations pour chaque fond.

FOND BRUN DE VEAU	- -
FOND BLANC DE VOLAILLE	- -
FUMET DE POISSON	- -

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 4 / 5



Ne rien inscrire dans cette partie

**Question 5****(4 points)****La fiche technique**

Vous devez compléter la fiche technique pour 1 kg de terrine de merlan.

Éléments	Unités	Quantités	Progression du travail
Filet de merlan			

M.C. Employé traiteur

Epreuve : ET1 - Technologie professionnelle

Feuille 5 / 5



Ne rien inscrire dans cette partie