

MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR

ET 1 : Technologie professionnelle

	Session : 2013	Code :	
Examen et	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4	Page :

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 style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	<input style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

ET1 : Technologie professionnelle

1. Les poissons

a) Citer deux poissons plats et donner un exemple d'utilisation culinaire entier et en filets. 3 pts

NOM DES POISSONS	PRESENTATION	UTILISATION
▶	- entier - en filets	- -
▶	- entier - en filets	- -

b) Citer deux poissons ronds et donner un exemple d'utilisation culinaire entier et en filets. 3 pts

NOM DES POISSONS	PRESENTATION	UTILISATION
▶	- entier - en filets	- -
▶	- entier - en filets	- -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. La pâte à crêpes

a) Citer les éléments de composition d'une pâte à crêpes. 1 pt

- Farine

-
-
-
-

b) Citer deux utilisations salées et deux utilisations sucrées de la pâte à crêpes. 2 pts

-
-
-
-

3. Les cuissons

Expliquer les deux cuissons suivantes et citer deux aliments que l'on peut dire selon ces mêmes cuissons. 4 pts

CUISSON	EXPLICATION DE LA CUISSON	METS CUITS AVEC CETTE TECHNIQUE DE CUISSON
POCHER		
CUIRE A L'ANGLAISE Pommes de terre Légumes verts		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Accords mets / plats et vins

a) Compléter le tableau suivant en associant selon leur région d'origine, les mets et boissons suivants :

3 pts

Informations

REGIONS	METS	BOISSONS / VINS ADAPTES
AQUITAINE	Flammekueche	Cidre brut
PROVENCE	Fondue	Sylvaner
ALSACE	Brochet beurre nantais	Sauternes
SAVOIE	Canelé	Muscadet
PAYS DE LOIRE	Crêpes	Blanc de cassis
BRETAGNE	Bouillabaisse	Roussete

Réponses

REGIONS	METS	BOISSONS / VINS ADAPTES
AQUITAINE		
PROVENCE		
ALSACE		
SAVOIE		
PAYS DE LOIRE		
BRETAGNE		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Le porc

Indiquer sur le schéma ci-dessous le nom des différents morceaux du porc. 4 pts

