

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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 100px;"> Note : </div>		

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 collège » est autorisé. ».

1^{ère} partie : Les fruits et légumes	/3,5 POINTS
2^{ème} partie : Les hors-d 'œuvres chauds à base de pâte	/ 6,5 POINTS
3^{ème} partie : Les poissons	/ 5 POINTS
4^{ème} partie : Les viandes de boucherie	/ 5 POINTS
TOTAL	/ 20 POINTS

Session :	2021	Code : 2106-MC3 ET ET1
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle	
Type :	SUJET	Durée : 1 h Coefficients : 4 Page : 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez d'obtenir votre mention Complémentaire et vous êtes embauché dans l'entreprise de Monsieur Dario.



Dans la boutique un large choix de plats cuisinés est proposé : assortiments de salades, de tartes, de plats chauds, des spécialités régionales mais aussi une grande variété de petits fours et verrines ainsi que de nombreux desserts.

Pour la partie organisation de réception, l'entreprise propose sur réservation des prestations de qualité : lunches, cocktails, buffets froids et chauds...

1^{ère} partie : Les fruits et légumes (3,5 points)

Pour ses salades M. DARIO vous pose des questions sur les différentes gammes

1.1. Définir la notion de GAMMES.

-

.....

1.2. Compléter le tableau suivant en donnant un exemple de fruit pour chaque gamme.

1 ^{ère} gamme	
2 ^{ème} gamme	
3 ^{ème} gamme	
4 ^{ème} gamme	
5 ^{ème} gamme	

	Session : 2021	Code : 2106-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^{ème} partie : Les hors-d 'œuvres chauds à base de pâtes (6,5 points)

2.1. Préciser dans le tableau ci-dessous soit la pâte de base soit un exemple d'application culinaire.

<u>PATE DE BASE</u>	<u>APPLICATION CULINAIRE</u>	<u>PATE DE BASE</u>	<u>APPLICATION CULINAIRE</u>
Brioche			Quiche lorraine
	Gnocchi a la parisienne	A frire	
Crêpes		A nouilles	
Feuilletée			Pissaladière

2.2. Compléter la fiche technique de la pâte feuilletée (base 0,250 kg de farine).

Ingrédients	Progression
- Farine 0,250 kg	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser une fontaine ➤ Dans le puit mettre l'eau et le sel ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ Laisser reposer ➤ Tourer les 2 derniers tours

	Session : 2021	Code : 2106-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 : 3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Les poissons (5 points)

Mr DARIO veut tester vos connaissances sur les poissons

3.1. Citer six critères de fraîcheur du poisson.

3.2. Proposer :

- deux poissons d'eau de mer :

-
-

- deux poissons d'eau douce :

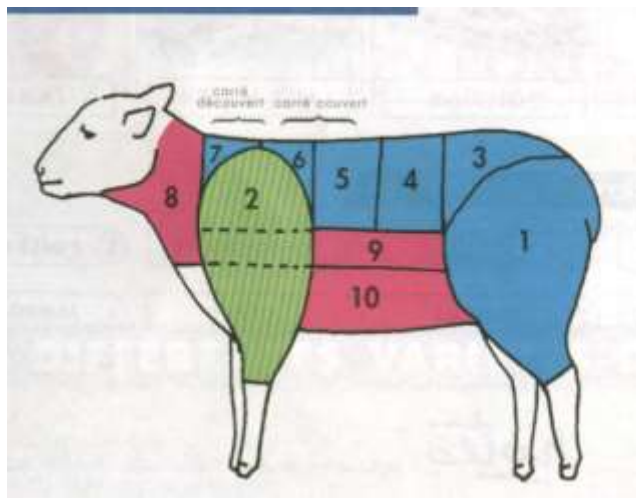
-
-

	Session : 2021	Code : 2106-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

4^{ème} partie : Les viandes de boucherie (5 points)

Mr DARIO voudrait ajouter à ses prestations de l'agneau, il vous demande de classer les morceaux.



4.1. Nommer dans le tableau ci-dessous les différents morceaux de l'agneau.

1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

	Session : 2021	Code : 2106-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