

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 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
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 : AP1806-MC5 ET ET1	Session 2018	SUJET
ET1 : Technologie professionnelle	Durée : 1h	Coefficient : 4	Page 1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1ère partie : LES POISSONS : (6 pts)

- Citer deux poissons de mer plats, deux poissons de mer ronds et deux poissons de rivière en indiquant un mode de cuisson pour chaque (proposer au moins deux modes de cuisson différents) :

Poissons plats :	Mode de cuisson	Poissons ronds :	Mode de cuisson
Poissons de rivière :	Mode de cuisson		

2ème partie : LES MOLLUSQUES ET CRUSTACES : (2 pts)

- Donner le nom de l'éleveur des coquillages suivants :

COQUILLAGE	ELEVEUR
HUITRE	
MOULE	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3ème partie : LES CORPS GRAS : (2 pts)

- Citer deux corps gras d'origine animale et deux corps gras d'origine végétale :

ORIGINE ANIMALE	ORIGINE VEGETALE

4ème partie : LES FRUITS ET LEGUMES : (3 pts)

- Relier chaque légume à sa famille :

PLEUROTE

CHAMPIGNONS

NAVET

TIGE

ECHALOTE

GRAINE

CELERI BRANCHE

TUBERCULE

TOPINAMBOUR

BULBE

HARICOT TARBAIS

RACINE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5ème partie : LA FICHE TECHNIQUE (7 pts)

- Compléter la fiche technique d'allumettes au fromage pour 4 personnes

Denrées	Unité	Quantité	Progression
Eléments de base pâte feuilletée			1) Mise en place du poste Denrées, matériels de préparation, de cuisson, de dressage
.....	Kg	0,400	2) Préliminaires Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours.
Margarine à feuilletage	Kg	
.....	L	0,200	
Sel fin	Kg	0,005	3) Réaliser la sauce Mornay
Sauce Mornay			
Lait	L	
Beurre	Kg	
Farine	Kg	0,020	
.....	Kg	0,040	
Œuf jaune	P	1	
		0,250	
		0,020	
Finition			
Bâtonnets de gruyère	kg	0,080	4) Monter les allumettes Abaisser la pâte à environ de la forme d'un rectangle de 24cm de largeur et de 2 à 3mm, d'épaisseur. Séparer l'abaisse en deux pour obtenir deux rectangles de 12 cm de largeur. Coucher sur l'abaisse tous les 4cm un passage de sauce Mornay à l'aide d'une poche à douille. Appliquer sur la sauce Mornay un bâtonnet de gruyère. Mouiller l'abaisse à l'aide d'un pinceau. Recouvrir avec la 2 ^{ème} abaisse Dorer sur toute la surface Détailler les allumettes Appliquer sur chaque allumette un petit losange de gruyère Réserver au froid 1/4h avant cuisson.
Losange de gruyère	kg	0,040	
Assaisonnement			
Sel fin	PM	PM	
Poivre de Cayenne	PM	PM	
Muscade	PM	PM	
Dorure			
Œuf entier	Kg	0,005	
Sucre semoule	Kg	0,002	
Muscade	Kg	0,001	
			5) Cuisson