

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; width: fit-content;"> 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 œufs et ovoproduits	/4,5 POINTS
2^{ème} partie : Les abats	/ 4,5 POINTS
3^{ème} partie : Les légumes	/ 2,5 POINTS
4^{ème} partie : Les sauces	/ 6,25 POINTS
5^{ème} partie : La pâtisserie	/ 2,25 POINTS
TOTAL	/ 20 POINTS

Session :	2022	Code :	2206-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 :	1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef de l'entreprise « la petite marmite » boutique traiteur, vous sollicite afin de vérifier vos connaissances et vos compétences en vues d'un éventuel recrutement au poste employé traiteur en CDI.

1^{ère} partie : Les œufs et ovoproduits

1.1. Compléter le tableau suivant.

Cuisson des œufs		
Nom de la cuisson	Temps et mode de cuisson	Application culinaire
		Aspic d'œuf en gelée
Œufs dur		
	6 minutes en coquille	

1.2. Le chef d'entreprise souhaite favoriser l'utilisation d'ovoproduits. Citer 3 sortes d'ovoproduits ainsi qu'un exemple d'application culinaire.

-
-
-

1.3. Préciser trois avantages de l'utilisation d'ovoproduits.

-
-
-

	Session : 2022	Code : 2206-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 abats

Au sein de l'entreprise vous serez amené à cuisiner des abats, le directeur souhaite faire le point sur vos connaissances.

Compléter le tableau suivant.

Les abats	Animal d'origine	Abats blancs	Abats rouges	Application culinaire
<i>Ex : Le foie</i>	<i>Ex : Veau</i>		X	<i>Foie de veau lyonnaise</i>
Le pied				
La langue				
Les tripes				
Le rognon				
Le ris				
La cervelle				

3^{ème} partie : Les légumes

Cocher dans le tableau ci-dessous la famille d'appartenance des légumes proposés.






Légumes	Famille d'appartenance des légumes									
	Bulbes	Champignons	Feuilles	Fruits	Graines	Inflorescences	Racines	Rhizomes	Tiges	Tubercules
Carottes										
Bintje										
Asperges										
Fenouil										
Cèpes										
Tomates										
Artichauts										
Petits pois										
Epinards										
Céleri branche										

	Session : 2022	Code : 2206-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

4^{ème} partie : Les sauces

4.1. Rédiger la fiche technique de la sauce béchamel pour 1L (ingrédients, et phases de réalisation).

Intitulé La sauce béchamel		Base	1 litre
Eléments principaux		Quantités	Matériel de préparation
<ul style="list-style-type: none">--- lait- sel fin- piment de cayenne- muscade		<ul style="list-style-type: none">--- 1 Litre- PM- PM- PM	<ul style="list-style-type: none">- russe- sauteuse- fouet à sauce- spatule- chinois étamine
Phases essentielles			
1			
2			
3			
4			
5			

Session :	2022	Code :	2206-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

4.2. Citer deux sauces dérivées de la béchamel.

-
-

5^{ème} partie : La pâtisserie

Le chef d'entreprise souhaite diversifier sa gamme en pâtisserie salée et sucrée.

Préciser pour chaque classification de pâte, un exemple, une application salée et une application sucrée.

Classification des pâtes	Exemple	Application salée	Application sucrée
Pâte levée (Levure biologique)			
Pâte molle			
Pâte friable			

	Session : 2022	Code : 2206-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