

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

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 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

1 ^{ère} partie : Les morceaux de porc	/ 6 points
2 ^{ème} partie : Les mollusques et crustacés	/1,5 points
3 ^{ème} partie : Les œufs	/ 5 points
4 ^{ème} partie : Les pâtés, terrines et ballotines	/ 6 points
5 ^{ème} partie : Les préparations de bases	/1,5 points
TOTAL	/ 20 points

	Session juin	2024	AP2406-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

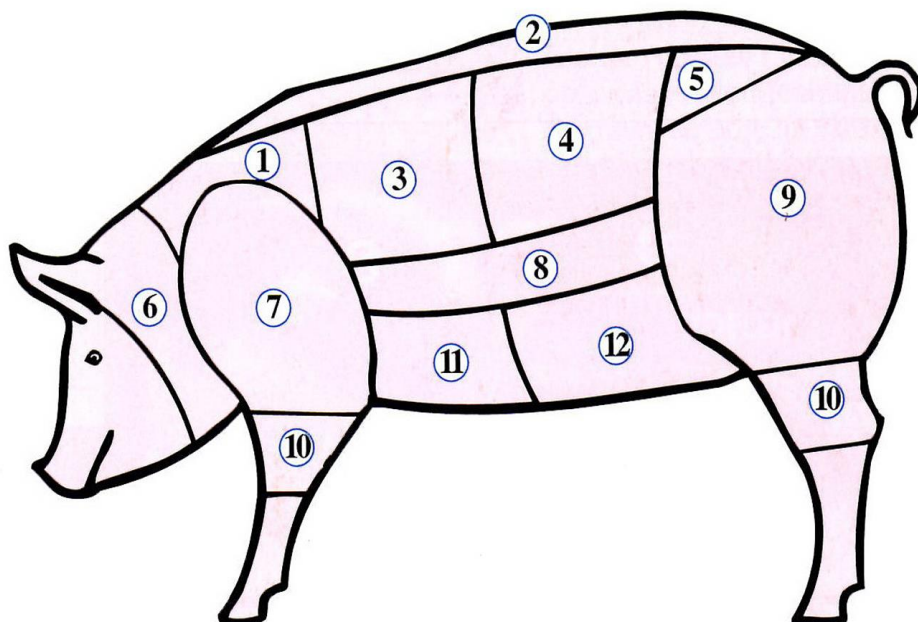
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE : L'entreprise « Au porcelet rose » est spécialisée en traiteur boutique. Elle est située dans une zone de chalandise de Nantes.

Vous êtes embauché comme traiteur, vous êtes responsable des approvisionnements.

1^{ère} partie : Les morceaux de porc :

1.1. Votre responsable vous demande d'élaborer un tableau de découpe du porc.
Enumérer les différentes parties du porc :



1-	5-	9-
2-	6-	10-
3-	7-	11-
4-	8-	12-

	Session juin 2024	AP2406-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 mollusques et crustacés :

2.1. Les mollusques et les crustacés sont de plus en plus utilisés dans les différentes fabrications de l'entreprise.

Cocher la case Vrai ou Faux :

Affirmations	Vrai	Faux
1) Les crustacés peuvent être pochés au court-bouillon.		
2) Châtrer une écrevisse, c'est lui enlever la tête.		
3) L'huître ne peut que se manger crue.		
4) Le homard peut se faire griller.		
5) Les crustacés verdissent à la cuisson.		
6) Les calmars peuvent se présenter sous forme de beignets.		

3^{ème} partie : Les œufs :

L'œuf est la matière première la plus utilisée dans les fabrications

3.1. Associer l'utilisation des œufs aux préparations.

	Œuf entier	Jaune d'œuf	Blanc d'œuf
Sauce Mornay			
Meringues			
Crème caramel			
Crème anglaise			
Crème au beurre			
Flan pâtissier			

3.2. Citez quatre ovoproduits.

1 :

2 :

3 :

4 :

	Session juin 2024	AP2406-MC3 ET ET1	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ 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

3.3. Indiquer les temps de cuisson.

Œufs mollets		Œufs frits	
Œufs durs		Œufs pochés	

3.4. Nommez quatre mentions qui figurent sur l'emballage des œufs :

- 1 :
2 :
3 :
4 :

4^{ème} partie : Les pâtés, terrines, ballotines :

4.1. Votre entreprise souhaite renouveler sa gamme de pâtés, terrines et ballotines dans ses deux magasins. Le chef vous demande de lui suggérer 2 sortes de terrines, 2 sortes de pâtés et 2 sortes de ballotines en lui indiquant les ingrédients nécessaires à leurs élaborations.

Pâtés	Ingrédients

Terrines	Ingrédients

Ballotines	Ingrédients

	Session juin	2024	AP2406-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

5^{ème} partie : Les préparations de bases :

5.1. Vous réalisez de la pâte à choux pour des pommes dauphines, des quenelles, des choux à la crème.
Citer les principaux ingrédients et les quantités nécessaires.

INGRÉDIENTS	POIDS

5.2. Préciser le nom de la pâte à chou avant d'incorporer les œufs ?

-
.....
.

	Session juin 2024	AP2406-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