

Certificat de spécialisation
Employé Traiteur

**Épreuve ET1 – Technologie
professionnelle**
Corrigé

BARÈME	
1 ^{re} partie : Les volailles / 4 points
2 ^e partie : Le gibier / 4 points
3 ^e partie : Les poissons / 4 points
4 ^e partie : Les légumes frais / 4 points
5 ^e partie : Les crèmes de base en pâtisserie / 4 points
Total	... / 20 points

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1C			
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle				
Type :	CORRIGE	Durée :	1 h	Coefficient : 3	Page : 1 / 6

Le chef du restaurant « Les cocagnes » vous sollicite afin de vérifier vos connaissances dans le but de vous proposer un poste de second de cuisine en CDI.

1^{ère} partie : Les volailles (4 points)

1.1. Classer les volailles à chair brune ou à chair blanche et proposer une application culinaire différente par volaille. **(0,25 pt par bonne réponse)**

« Pour les applications culinaires, accepter toutes réponses cohérentes ».

VARIETES DE VOLAILLES	VOLAILLES A CHAIR BLANCHE	VOLAILLES A CHAIR BRUNE	APLICATIONS CULINAIRES (ex : poulet sauté chasseur)
COQUELET	X		Grillé à l'américaine En crapaudine
POULET	X		Sauté chasseur Cocotte
OIE		X	En civet rillettes
CHAPON	X		Braisé aux choux Rôti
PIGEONNEAU		X	Farci Rôti au lard
PINTADE		X	En chartreuse En ragoût
DINDONNEAU	X		Rôti aux marrons En fricassée
CANARD		X	Au sang A l'orange

2^{ème} partie : Le gibier (4 points)

Votre chef vous demande à présent quelques renseignements concernant le gibier.

2.1. Donner la définition du terme « venaison ». (1 pt)

- **Le gros gibier est désigné sous le nom de venaison**
EX : sanglier, biche, cerf.

2.2. Comment s'appelle le document qu'un traiteur se doit de posséder pour la commercialisation de plats à base de gibier sauvage ? (1 pt)

- **Le registre du gibier**

2.3. Citer quatre applications traiteur ou charcutières pour le sanglier. (2 pts : 0,5 pt par bonne réponse)
Accepter toutes réponses cohérentes.

APPLICATIONS CULINAIRES ou CHARCUTIÈRES
Grand veneur, diane...
Moscovite, poivrade...
Terrine, rillettes...
Hure de sanglier, buffets froids...

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1C
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle	
Type :	CORRIGE	Durée : 1 h
	Coefficient : 3	Page : 3 / 6

3^{ème} partie : Les poissons (4 points)

3.1. Classer les critères de fraîcheur en fonction des parties du poisson concerné. (2 pts : 0,5 pt par bonne réponse)

Bien rose à rouge vif, ferme, pupille claire, adhérentes.

YEUX	CORPS/CHAIR	BRANCHIES	PEAU/ECAILLES
Pupille claire	Ferme	Bien rose à rouge vif	Adhérentes

3.2. Donner deux critères de fraîcheur des mollusques (2 pts : 1 pt par bonne réponse)

- Vivants
- Odeur agréable

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1C	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient : 3
			Page : 4 / 6

4^{ème} partie : Les légumes frais (4 points)

4.1. Classer les produits ci-dessous dans le tableau. (3 pts : 0,25 pt par réponse (sauf exemples))

Betterave rouge, tomate, brocoli, pois chiche, artichaut, carotte, aubergine, fève, poivron, chou de Bruxelles, céleri rave, haricots blancs.

RACINES	FRUITS	INFLORESCENCES	GRAINES
betterave rouge	aubergine	artichaut	Ex : petits pois
céleri rave	Ex : concombre	brocoli	fève
Ex : navet	poivron	chou de Bruxelles	pois chiche
carotte	tomate	Ex : chou fleur	haricots blancs

4.2. Proposer deux types d'agrumes : (1 pt : 0,50 pt par réponse)
Appréciation du correcteur

- Citron
- Orange

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1C	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient : 3
			Page : 5 / 6

5^{ème} partie : Les crèmes de base en pâtisserie (4 points)

5.1. Retrouver le nom de chaque crème de base selon leur composition.
Donner une application culinaire pour chaque crème de base. (2 pts : 0,25 pt par réponse)

Accepter toutes réponses cohérentes pour les applications culinaires.

CREMES DE BASE	INGREDIENTS	APPLICATIONS CULINAIRES
Crème anglaise	- Lait - Jaunes d'œufs - Sucre - Gousse de vanille	Composition de glaces Sauce d'accompagnement
Crème pâtissière	- Lait - Sucre - Poudre à crème - Jaunes d'œufs - Gousse de vanille	Garniture de nombreux entremets et pâtisseries Base pour la réalisation de soufflés
Crème au beurre	- Jaunes d'œufs - Sucre - Beurre	Utilisée pour garnir, masquer ou décorer un grand nombre de pâtisseries, entremets et petits fours frais
Crème fouettée	- Crème liquide - Sucre glace - Vanille	Décor des pâtisseries Garnissage des entremets Composition d'appareils

5.2. Expliquer les principales phases de réalisation d'une génoise. (2 pts)
« **Accepter toutes réponses cohérentes** »

- **Blanchir les œufs et le sucre semoule**
- **Monter l'appareil au bain-marie (l'appareil doit former le ruban)**
- **Fouetter sans discontinuer en soulevant la masse pour incorporer le maximum d'air**
- **Retirer le cul de poule du bain marie lorsque l'appareil a doublé de volume (ruban)**
- **Continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement**
- **Incorporer la farine en deux fois**

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1C	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	CORRIGE	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 6 / 6