

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)			
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :		N° du candidat	<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px;"></div>
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur			
	Note :		<div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 40px;"></div>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Certificat de spécialisation

Employé Traiteur

Épreuve ET1 – Technologie professionnelle

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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.

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-PO1
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle	
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 1 / 6

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1.1. Classer les volailles à chair brune ou à chair blanche et proposer une application culinaire différente par volaille.

VARIETES DE VOLAILLES	VOLAILLES A CHAIR BLANCHE	VOLAILLES A CHAIR BRUNE	APLICATIONS CULINAIRES Ex : (poulet sauté Chasseur)
COQUELET			
POULET			
OIE			
CHAPON			
PIGEONNEAU			
PINTADE			
DINDONNEAU			
CANARD			

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 4 Page : 2 / 6

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} partie : Le gibier

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

2.1. Donner la définition du terme « venaison ».

-

.....

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

-

2.3. Citer quatre applications traiteur ou charcutières pour le sanglier.

Applications culinaires ou charcutières

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 3 / 6

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} partie : Les poissons

3.1. Classer les critères de fraîcheur en fonction des parties du poisson concerné.

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

YEUX	CORPS / CHAIR	BRANCHIES	PEAU / ÉCAILLES

3.2. Donner deux critères de fraîcheur des mollusques.

-
-

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type :	SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3 Page : 4 / 6

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} partie : Les légumes frais

4.1. Classer les produits ci-dessous dans le tableau.

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

RACINES	FRUITS	INFLORESCENCES	GRAINES
			Ex : petits pois
	Ex : concombre		
Ex : navet			
		Ex : chou-fleur	

4.2. Proposer deux types d'agrumes :

-
-

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 5 / 6

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

5^{ème} partie : Les crèmes de base en pâtisserie

5.1. Retrouver le nom de chaque crème de base selon leur composition.
Donner une application culinaire pour chaque crème de base.

CRÈME DE BASE	INGREDIENTS	APPLICATIONS CULINAIRES Ex : (base pour soufflé, glaces, petits fours)
	- Lait - Jaunes d'œufs - Sucre - Gousse de vanille	
	- Lait - Sucre semoule - Poudre à crème - Jaunes d'œufs - Gousse de vanille	
	- Jaunes d'œufs - Sucre - Beurre	
	- Crème liquide - Sucre glace - Vanille	

5.2. Expliquer les principales phases de réalisation d'une génoise.

-
-
-
-
-
-

	Session juin 2025	25-CS3-ET-ET1-PO1	
Examen et Spécialité :	CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	ET 1 – Technologie professionnelle		
Type : SUJET	Durée : 1 h	Coefficient : 3	Page : 6 / 6