

|                |                                                      |                                                                      |                      |
|----------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 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                                                       | <input type="text"/> |
|                | Né(e) le :                                           | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) |                      |
|                | Appréciation du correcteur                           |                                                                      |                      |
|                | Note :                                               | <input type="text"/>                                                 |                      |

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 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.  
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.

|                                                                |                      |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b><u>Dossier 1 : Les fruits et légumes</u></b>                | <b>/ 1,75 POINTS</b> |
| <b><u>Dossier 2 : Le bœuf et le veau</u></b>                   | <b>/ 5,25 POINTS</b> |
| <b><u>Dossier 3 : Les sauces de bases froide et chaude</u></b> | <b>/ 3,75 POINTS</b> |
| <b><u>Dossier 4 : Les gibiers</u></b>                          | <b>/ 4,75 POINTS</b> |
| <b><u>Dossier 5 : Les vins et les alcools</u></b>              | <b>/ 4,50 POINTS</b> |

|                                                                             |              |                          |            |               |          |        |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|------------|---------------|----------|--------|--------------|
| Session <b>2026</b>                                                         |              | <b>26-CS3-ET-ET1-PO1</b> |            |               |          |        |              |
| Examen et Spécialité : <b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR</b> |              |                          |            |               |          |        |              |
| Intitulé de l'épreuve : <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>            |              |                          |            |               |          |        |              |
| Type :                                                                      | <b>SUJET</b> | Durée :                  | <b>1 h</b> | Coefficient : | <b>4</b> | Page : | <b>1 / 7</b> |

**NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE**



Dans une boutique traiteur située en hypercentre de la ville de Lille, vous vous occupez de la préparation culinaire et du conseil client.

Vous réceptionnez les livraisons : cagettes de fruits et légumes frais provenant de producteurs locaux, pièces de viande de boucherie et gibiers sélectionnées chez un artisan partenaire, et l'arrivage de vins soigneusement choisis par le responsable de la cave.

Votre travail consiste à contrôler la qualité, vérifier la fraîcheur des produits, calibrer les légumes, parer les viandes et ranger l'ensemble en chambre froide ou en rayon.

Tout au long de la journée, vous conseillez la clientèle, expliquez l'origine des produits, la composition des sauces, les modes de cuisson, et assurez un service chaleureux et personnalisé.

|                                                                             |              |                          |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|------------------------|
| Session <b>2026</b>                                                         |              | <b>26-CS3-ET-ET1-PO1</b> |                        |
| Examen et Spécialité : <b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR</b> |              |                          |                        |
| Intitulé de l'épreuve : <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>            |              |                          |                        |
| Type :                                                                      | <b>SUJET</b> | Durée : <b>1 h</b>       | Coefficient : <b>4</b> |
|                                                                             |              | Page : <b>2 / 7</b>      |                        |

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 1 : Les fruits et légumes

Vous réceptionnez les légumes chaque matin et vous décidez de former l'apprenti sur la lecture des étiquettes.

Compléter les inscriptions obligatoires de l'étiquetage

|                                                                                           |                           |                  |                       |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|-----------------------|----------|
| G.A.E.C                                                                                   |                           | ORIGINE          | Produit Normalisé     |          |
| "Les Jardins du Château                                                                   |                           | France           | <b>I</b>              |          |
| Capital social variable : 156840 €euro                                                    |                           | Eure et Loire    |                       |          |
| Siège social : 17 rue de la brique rouge                                                  |                           | PRODUITS VARIÉTÉ |                       |          |
| 59000 LILLE                                                                               |                           | CALIBRE          | <b>ENDIVES</b>        |          |
| Tél. : 02 37 53 70 70                                                                     |                           |                  |                       |          |
| Siret 321 456 678 00023 - Code APE 0134                                                   |                           |                  |                       |          |
| RC Chartres F 543 678 567                                                                 |                           | NC               | NOMBRE OU MASSE NETTE |          |
| <br>CE | Règlement (CE) N°22345/07 |                  |                       | 10 X 1KG |
|                                                                                           | N°59.1                    |                  |                       |          |
|                                                                                           | France                    |                  |                       |          |

Exemple : numéro de lot

**NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **DOSSIER 2 : Le bœuf et le veau**

Le chef vous présente les futurs plats qu'il souhaite mettre en place en boutique.  
Il vous demande de citer les morceaux utilisés et un mode de cuisson pouvant être appliqués aux différents plats.

| <b>Appellation</b>                     | <b>Morceaux utilisés</b>          | <b>Mode de cuisson</b> |
|----------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| <b>Exemple : bœuf bourguignon</b>      | <b>macreuse, paleron, jumeaux</b> | <b>ragoût</b>          |
| <b>tournedos Rossini</b>               |                                   |                        |
| <b>pot au feu</b>                      |                                   |                        |
| <b>pavé de bœuf sauce au poivre</b>    |                                   |                        |
| <b>veau marengo</b>                    |                                   |                        |
| <b>osso bucco de veau</b>              |                                   |                        |
| <b>escalope de veau à la milanaise</b> |                                   |                        |
| <b>blanquette de veau à l'ancienne</b> |                                   |                        |

## **DOSSIER 3 : Les sauces de bases froide et chaude**

Compléter le tableau et indiquer le nom ou la composition des différentes sauces ainsi qu'une utilisation culinaire.

| <b>Sauce</b>                    | <b>Composition</b>                                                                                                | <b>Utilisation culinaire</b>           |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Exemple : sauce cocktail</b> | <b>mayonnaise, ketchup, sauce anglaise, tabasco, Cognac,</b>                                                      | <b>cocktail de crevettes et avocat</b> |
| <b>sauce mornay</b>             |                                                                                                                   |                                        |
|                                 | <b>oignon ciselé, vin blanc, fond brun de veau lié, moutarde, cornichon en julienne blanchi, montée au beurre</b> |                                        |
| <b>sauce poivre</b>             |                                                                                                                   |                                        |
|                                 | <b>huile, jaune d'œuf, moutarde, vinaigre ou citron</b>                                                           |                                        |
| <b>sauce tartare</b>            |                                                                                                                   |                                        |
|                                 | <b>échalote grise, champignon de Paris, Cognac, vin blanc, fond brun tomate, estragon, cerfeuil</b>               |                                        |

|                                                                             |                    |                          |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------|--|
| Session <b>2026</b>                                                         |                    | <b>26-CS3-ET-ET1-PO1</b> |                     |  |
| Examen et Spécialité : <b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR</b> |                    |                          |                     |  |
| Intitulé de l'épreuve : <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>            |                    |                          |                     |  |
| Type : <b>SUJET</b>                                                         | Durée : <b>1 h</b> | Coefficient : <b>4</b>   | Page : <b>4 / 7</b> |  |

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 4 : Les gibiers

Dans le cadre d'un salon de la gastronomie du Nord-Pas-de-Calais, les organisateurs souhaitent mettre en avant les produits de la chasse.

Ils vous demandent de réaliser un met à base de sanglier.

### Question 1

Compléter le tableau :

|               |                                                                                    |                                                                |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| exemple       |  | <u>Classification</u> : gibier à poil de petite venaison       |
|               | ▼                                                                                  | <u>Préparation préliminaire</u> : dépouiller                   |
|               |                                                                                    | <u>Appellation culinaire</u> : civet de lièvre à la royale     |
|               |                                                                                    | <u>Garniture à base de légumes anciens</u> : cerfeuil tubéreux |
| <b>RAGOÛT</b> |                                                                                    |                                                                |

|                                      |                                                                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Classification</u> :              |  |
| <u>Préparation préliminaire</u> :    |                                                                                       |
| <u>Appellation culinaire</u> :       |                                                                                       |
| <u>Garniture à base de légumes</u> : |                                                                                       |
| <b>RÔTIR</b>                         |                                                                                       |

Source 3/12/25 à 10H13 : <https://www.publicdomainpictures.net/en/view-image.php?image=20586&picture=foret-sanglier&large=1&jazyk=FR>

|                                                                             |              |                          |            |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|------------|------------------------|
| Session <b>2026</b>                                                         |              | <b>26-CS3-ET-ET1-PO1</b> |            |                        |
| Examen et Spécialité : <b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR</b> |              |                          |            |                        |
| Intitulé de l'épreuve : <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>            |              |                          |            |                        |
| Type :                                                                      | <b>SUJET</b> | Durée :                  | <b>1 h</b> | Coefficient : <b>4</b> |
|                                                                             |              |                          |            | Page : <b>5 / 7</b>    |

**NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **Question 2**

Citer sept ingrédients composant une marine crue.

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

## **Question 3**

Préciser les intérêts d'une marine crue.

- 
- 

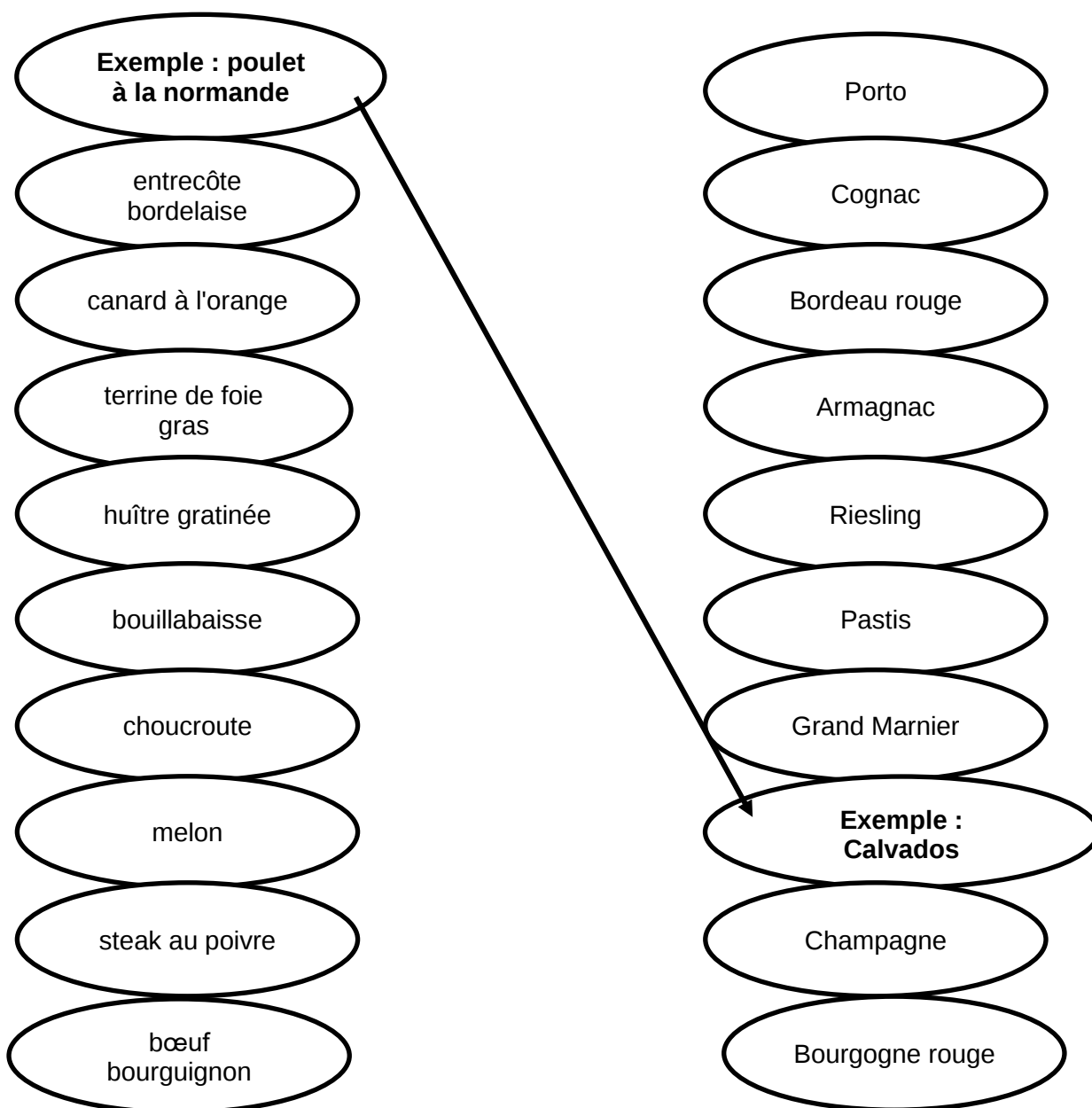
|                                                                             |              |                          |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|------------------------|
| Session <b>2026</b>                                                         |              | <b>26-CS3-ET-ET1-PO1</b> |                        |
| Examen et Spécialité : <b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR</b> |              |                          |                        |
| Intitulé de l'épreuve : <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>            |              |                          |                        |
| Type :                                                                      | <b>SUJET</b> | Durée : <b>1 h</b>       | Coefficient : <b>4</b> |
|                                                                             |              | Page : <b>6 / 7</b>      |                        |

**NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **DOSSIER 5 : Les vins et alcools**

Sur la carte du restaurant éphémère du salon, sont proposés différents mets à base de vin et d'alcool.

Relier par une flèche le plat à son vin ou alcool qui entre dans sa composition.



|                                                                             |              |                          |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|------------------------|
| Session <b>2026</b>                                                         |              | <b>26-CS3-ET-ET1-PO1</b> |                        |
| Examen et Spécialité : <b>CERTIFICAT DE SPECIALISATION EMPLOYE TRAITEUR</b> |              |                          |                        |
| Intitulé de l'épreuve : <b>ET1 – Technologie professionnelle</b>            |              |                          |                        |
| Type :                                                                      | <b>SUJET</b> | Durée : <b>1 h</b>       | Coefficient : <b>4</b> |
|                                                                             |              | Page : <b>7 / 7</b>      |                        |