

## Sujet



L'intégralité du sujet est à insérer dans une copie Education nationale.

Vous êtes employé comme commis pâtissier dans un restaurant gastronomique. Votre chef vous demande d'effectuer avec lui, l'analyse de la nouvelle carte des desserts pour la saison d'été.

⇒ Carte des desserts d'été :

- Tarte soufflée aux agrumes 12 €
- Profiteroles à l'abricot, coulis de fraises gariguettes au basilic 15 €
- Poire Williams pochée servie sur son biscuit chocolat, crème pistache, nuage de caramel – cannelle 15 €
- Fraîcheur de melon et fenouil au parfum d'été, son sorbet à la menthe fraîche 15 €
- Crème brûlée à la vanille bourbon et minestrone de fraises à la citronnelle 18 €
- Fruits exotiques en gelée de thé au citron, sorbet passion et sablé breton 18 €
- Sablé aux framboises et glace verveine, croustillant acidulé et panacotta au citron vert 22 €
- Soufflé au chocolat amer, ganache tiède et glace à l'orange 22 €
- Soupe de fruits rouges au parfum de violette, coulis de fraises 25 €

Afin de mieux vous faire comprendre la carte, votre chef va vous tester en vous posant quelques questions portant sur vos connaissances des produits, des préparations, des matériels entrant dans la composition de cette carte.

### 1 – LES PRODUITS :

#### Les pâtes

Vous allez confectionner différentes pâtes.

1.1 Expliquer les différences fondamentales entre un biscuit et une génoise.

<b>Le biscuit</b>	..... .....
<b>La génoise</b>	..... .....

<b>Pilotage National</b>	Session <b>2010</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée 1 h 30	Coefficient 2	N° de page / total 1/7

1.2 Compléter le tableau suivant en classant par catégorie les différentes pâtes proposées à la carte.

Nom de la pâte	Classification	Autres exemples de pâtes
<b>PÂTE À FONCER</b>		
	<b>Pâte molle</b>	
<b>PÂTE À BISCUIT</b>	<b>Pâte battue légère</b>	
		<b>Pâte sucrée</b>

### Le chocolat

Vous allez être amené à travailler du chocolat.

1.3 Classer dans l'ordre, les opérations suivantes entrant dans la fabrication d'un chocolat de couverture : tempérage, broyage, emballage, conchage, stockage, moulage.

- 1 : .....
- 2 : .....
- 3 : .....
- 4 : .....
- 5 : .....
- 6 : .....

1.4 Donner une définition du mot « tableur » en expliquant son objectif et citer les trois phases principales.

- Tableur :  
.....  
.....
- 3 phases principales :  
- .....  
- .....  
- .....

## Les fruits

1.5 Enoncer tous les fruits entrant dans la composition des desserts de la carte en les classant par catégorie.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.6 Citer une variété couramment commercialisé pour chaque fruit indiqué ci-dessous :

<b>Ananas</b>	.....
<b>Abricot</b>	.....
<b>Fraise</b>	.....
<b>Melon</b>	.....

## Les œufs

1.7 Donner une utilisation des œufs entiers, des jaunes et des blancs en dessert de restaurant.

<b>Œufs entiers</b>	.....
<b>Jaunes</b>	.....
<b>Blancs</b>	.....

1.8 L'utilisation des œufs est fréquente pour la confection de desserts. Comment juger-vous de leur fraîcheur ? Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

## 2 – LES PRÉPARATIONS :

Vous devez quotidiennement réaliser des crèmes brûlées.

2.1 Donner la définition du terme « appareil ».

<b>Appareil</b>	..... .....
-----------------	----------------

2.2 Expliquer l'importante différence entre un appareil à crème renversée et celui d'un pot de crème.

.....  
.....

2.3 Citer les ingrédients entrant dans la réalisation de la crème brûlée.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Le chef vous demande de préparer les poires pochées sous vide.

2.4 Enumérer quatre avantages de la cuisson sous vide.

- .....
- .....
- .....
- .....

2.5 Citer les mentions obligatoires du conditionnement.

.....  
.....  
.....  
.....

### 3 – LES MOYENS DE CONSERVATION :

Vous devez chaque matin relever les températures du matériel de stockage au froid.

3.1 Classer les denrées citées ci-dessous, en fonction des températures de stockage :

beurre, œufs, lait UHT, fruits frais, crème pâtissière, sorbet, crème épaisse, herbes aromatiques.

<b>De + 2 à + 4° C</b>	.....
<b>De + 4 à + 6° C</b>	.....
<b>A – 20° C</b>	.....

### 4 – LE MATÉRIEL :

Vous allez utiliser une tempéreuse.

4.1 Expliquer son fonctionnement.

.....  
 .....

### 5 – L'ANALYSE SENSORIELLE :

Le choix des produits utilisés pour la carte, demande une dégustation de votre part afin de comprendre ce choix.

5.1 Citer les quatre saveurs de base et justifier votre réponse en donnant un exemple de produit utilisé dans une recette de la carte.

Saveurs fondamentales	Produits de la carte
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

## 6 – LA LÉGISLATION :

Vous allez réceptionner la marchandise et manipuler des ingrédients à risque tels que les œufs, les produits frais...

6.1 Préciser quatre recommandations à respecter suite à la réception des marchandises avant leur stockage.

- .....
- .....
- .....
- .....

6.2 Citer les règles d'hygiène à respecter pour les œufs.

• Pour stocker les œufs :

- .....
- .....
- .....

• Pour casser les œufs :

- .....
- .....
- .....

## 7 – LA GESTION APPLIQUÉE :

Votre chef vous demande de calculer le prix de revient de la cassonade suivant les indications suivantes :

Au mois de mai le fournisseur propose le kg de cassonade à 2,36 €.

Les conditions de vente sont les suivantes :

- remise de 5 % si la commande est supérieure à 20 € HT ;
- remise de 8 % si la commande est supérieure à 40 € HT ;
- port de 5 € si la commande est inférieure à 30 € ;
- délai de livraison 8 jours.

7.1 Calculer le coût d'achat unitaire HT du kg de cassonade si vous en commander 10 kg.

- .....
- .....
- .....
- .....

Examen :	<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	<b>E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</b>	page 6/7

7.2 Calculer le coût d'achat unitaire HT du kg de cassonade si vous en commander 20 kg.

.....  
.....  
.....  
.....

## 8 – LA COMMUNICATION :

8.1 Lors de la présentation de vos assiettes, quels sont les trois points essentiels à respecter ?

- .....
- .....
- .....

8.2 La présentation d'un dessert à l'assiette est l'expression de votre savoir-faire. Donner en termes professionnels un descriptif de la recette et une suggestion de présentation dans l'assiette.

<b>Profiteroles à l'abricot</b>	..... ..... .....
<b>Poire Williams pochée</b>	..... ..... .....
<b>Soufflé au chocolat amer</b>	..... ..... .....
<b>Fruits exotiques en gelée de thé au citron</b>	..... ..... .....