

Sujet



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

Vous postulez comme commis pâtissier dans le restaurant gastronomique « Le Turquoise ». Le propriétaire, pour effectuer son recrutement et son choix parmi tous les candidats, a établi un questionnaire pour évaluer vos connaissances, qui prend appui sur la carte du restaurant. Le test porte sur la connaissance des produits, les préparations courantes, les moyens de conservation, les matériels, l'analyse sensorielle, la législation, la gestion appliquée et la communication.

⇒ *Extrait de la carte des mets réalisés par le pâtissier :*

- Petits pâtés Fracs-comtois
- Crêpes soufflées au comté
- Beignets de gambas, sauce aux fines herbes
- Gougères à la Morteau

⇒ *Extrait de la carte des desserts « Le Turquoise » :*

- Poires pochées et sa glace au caramel salé 8 €
 - Crème brûlée au gingembre confit 6 €
- Profiterole vanille – menthe, sauce macvin 8 €
- Entremets framboise – chocolat et son coulis de rhubarbe 7 €
 - Sablé à l'abricot, glace nougatine – pistache 6 €
- Griottines compotées, émulsion de chocolat blanc, sorbet à la Bleue 8 €
 - Soupe de melon, sorbet basilic 5 €
- Moelleux chocolat, sauce liqueur de sapin 6 €
 - Tarte aux fraises 5 €

1 – LES PRODUITS :

Vous devez justifier de votre connaissance des différents produits utilisés dans la pâtisserie.

Le sucre

1.1 Donner l'appellation des différentes cuissons des sucres, la température de cuisson et en indiquer un usage spécifique. (3 points)

Appellation	Température	Utilisation
PETIT FILÉ	105°C	Sirop, Mousse aux fruits

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

Les vins, alcools, liqueurs et eaux-de-vie

1.2 Énumérer les vins, alcools, liqueurs et eaux-de-vie utilisés en desserts de restaurant en les associant à une utilisation. (2,5 points)

Appellation	Dessert
.....
.....
.....
.....

Le beurre

1.3 Indiquer la composition du beurre. (3 points)

Éléments	Quantité
Matière grasse	
Eau	
Matière sèche non grasse	

2 – LES PRÉPARATIONS :

2.1 Il existe trois façons de fabriquer des meringues en pâtisserie. Citer lesquelles et donner leurs caractéristiques. (3 points)

Appellation	Caractéristiques
.....
.....
.....

2.2 Indiquer les ingrédients entrant dans la composition de la pâte à choux et préciser dans quels plats de la carte elle est utilisée. **(3 points)**

-
-
-
-
-
-

3 – LES MOYENS DE CONSERVATION :

Les entremets

Pour la confection des entremets, vous utilisez du lait stérilisé, de la crème pasteurisée, des fruits surgelés. Cependant, toutes les quantités de denrées prévues n'ont pas été utilisées.

3.1 Compléter le tableau ci-dessous, en précisant les conditions de stockage à très court terme de ces denrées restantes. **(3 points)**

Produits alimentaires	Température de stockage	Lieu de stockage	Justification
Lait stérilisé
Crème froide pasteurisée
Fruits rouges

3.2 Préciser une précaution à prendre avant de mettre en stockage les produits. **(1 point)**

.....

4 – LE MATÉRIEL :

La sécurité du batteur

4.1 Indiquer 3 dispositifs assurant la sécurité de l'utilisateur. **(3 points)**

-
-
-

5 – L'ANALYSE SENSORIELLE :

Lors d'une manifestation particulière, votre équipe décide de mettre au point une nouvelle fabrication.

Suite à une première dégustation, vous constatez que « l'arôme fruit » est peu décelable et que l'acidité est trop intense.

5.1 Compléter la phrase ci-dessous, en utilisant la terminologie adaptée.

(1,5 point)

Lors de la mise en bouche de l'entremets framboises, je perçois rapidement
sucrée puis, très légèrement framboise.
Par ailleurs, l'acidité de ces fruits peu mûrs excite trop les

5.2 Nommer un ingrédient de la recette qui permettra de diminuer la sensation acide si on augmente son dosage. **(0,5 point)**

.....

5.3 Décrire rapidement le mécanisme physiologique conduisant à la perception de l'arôme framboise. **(1 point)**

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

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 4/7

6 – LA LÉGISLATION :

Pour assurer la qualité sanitaire de vos fabrications, vous appliquez la méthode H.A.C.C.P.

6.1 Compléter le tableau ci-dessous concernant le risque microbien de la crème fouettée, de sa fabrication à son stockage. **(1,5 point)**

Étapes de réalisation	Risque microbien	Moyen de maîtrise
Verser la crème dans le bol	Contamination par le bol	Désinfecter le bol avant utilisation
Fouetter mécaniquement
Conditionner dans des coupes individuelles
Stocker en chambre froide

6.2 Préciser la précaution d'hygiène personnelle à respecter par le pâtissier avant de commencer la réalisation de toute fabrication. **(2 points)**

.....

7 – LA GESTION APPLIQUÉE :

Votre Chef pâtissier vous demande de fabriquer des mokas suite à une réservation spéciale pour un anniversaire.

LE MOKA (8 personnes)							
Ingrédients	Unité	Génoise	Chemisage	Crème au beurre	Sirop	Finition	Total
Œufs entiers	P	4		2			6
Sucre semoule	kg	0,125		0,2	0,04		0,365
Farine	kg	0,125	0,02				0,145
Beurre	kg		0,02	0,250			0,270
Eau	L			0,04	0,06		0,100
Œufs (jaunes)	P			2			2
Café (extrait)	L			PM			PM
Vanille (extrait)	L			PM			PM
Rhum	L				0,04		0,040
Amandes hachées	kg					0,100	0,100

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 5/7

7.1 Calculer le coût matière du moka pour 16 couverts. **(2 points)**

Remarque : les calculs devront être arrondis au centime d'euros le plus proche.

Éléments	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Œufs entiers	P		0,08 €	
Sucre semoule	kg		1,45 €	
Farine	kg		1,50 €	
Beurre	kg		3,20 €	
Eau	L			
Œufs (jaunes)	P		0,08 €	
Café (extrait)	L		15,20 €	
Vanille (extrait)	L		18,45 €	
Rhum	L		12,25 €	
Amandes hachées	kg		8,45 €	
Coût matière pour 16 couverts				
Coût matière pour 1 couvert				

7.2 On vous signale que le coût matière représente 37 % du prix de vente HT.

La TVA est de 5,5 %.

Compléter le tableau suivant : **(1 point)**

Remarque : les calculs devront être arrondis au centime d'euros le plus proche.

POUR UNE PART	CALCULS
Prix de revient	
Prix de vente HT	
TVA	
Prix de vente TTC	

7.3 À partir du prix de vente HT, calculer la marge bénéficiaire de l'entreprise sur une part de moka. **(1 point)**

.....

8 – LA COMMUNICATION :

En tant que commis pâtissier, on vous demande de proposer 4 desserts pour la carte.

8.1 Présenter cette nouvelle carte en suivant les recommandations suivantes : (4 points)

- Recommandations :
- un dessert à base de pain d'épices,
 - un dessert glacé,
 - un dessert à base de pâte feuilletée,
 - un dessert à base de mousse.

Donner un descriptif commercial rapide de vos suggestions.

ex. : Fondant au chocolat, crème vanille et coulis à l'orange.

descriptif : C'est un appareil à base de chocolat cuit au four, servi chaud et dont le cœur est encore coulant. Il est accompagné d'une crème anglaise et d'un coulis aux oranges sanguines.

CARTE DE DESSERTS « LE TURQUOISE »

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vocabulaire professionnel

8.2 Définir les termes suivants : (4 points)

NAPPER
PUNCHER
INFUSER
MOUSSER