

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 :		

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ÉPREUVE E2

ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

SUJET N° 21

Ce dossier comporte 16 pages numérotées de page 1/16 à page 16/16.

La calculatrice est autorisée.

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2017	SUJET N° 21
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2
		Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	11,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	8,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4,5 pts
Dossier 4 - Le matériel	3 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	2,5 pts
Sous-total	30 pts
Dossier 6 - La législation	2 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	6 pts
Dossier 8 - La communication	2 pts
Sous-total	10 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION

Vous êtes embauché(e) dans un centre de vacances (500 personnes) dans la région Occitanie, proche de Toulouse.

Vous dirigez une brigade de pâtisseries composée de deux commis et une apprentie.

Durant la saison estivale, le directeur de la restauration vous demande de créer l'évènement pour le dixième anniversaire du centre en innovant sur le buffet « entrées et desserts ».

Pour l'occasion, vous devez produire un buffet de 8 entrées et 10 desserts différents.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Le chef de cuisine vous aide dans le choix des entrées et desserts, il vous propose de lister les fabrications par variétés de pâtes.

1.1. Compléter le tableau ci-dessous en écrivant les différentes pâtes utilisées pour chacune des productions.

Les entrées proposées	Les différentes pâtes à produire
Accras de morue	Ex : Pâte à frire
Allumettes au fromage	Ex : Pâte feuilletée
Pissaladière	
Talmouse en tricorne	
Gnocchi à la parisienne	
Saucisson en brioche	
Petit pâté de Pézenas	
Bouchée à la reine	

Les desserts proposés	Les différentes pâtes ou appareil à produire
Éclairs et choux à la violette	Ex : Pâte à choux
Tarte aux fruits de saison	
Russe à la crème de pistache	
Mille-feuille aux noix	
Crêpes aux fruits rouges	
Forêt noire	
Babas aux fruits de la passion	
Gaufres sauce chocolat	
Clafoutis aux cerises du Languedoc	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Vous devez réaliser la commande des fruits que vous allez utiliser lors de cette semaine événementielle. Classer tous les fruits ci-après par famille dans le tableau suivant :

Citron, Fraise, Amande, Noisette, Pruneau, Groseille, Ananas, Mandarine, Châtaigne, Framboise, Raisin, Prune, Nectarine, Melon, Cassis, Papaye.

Classification	Fruits
Les agrumes	
Les fruits rouges	
Les fruits oléagineux	
Les fruits à pépins	
Les fruits amylacés	
Les fruits séchés	
Les fruits à noyaux	
Les baies	
Les fruits exotiques	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Pour la réalisation du dessert « Forêt noire », le chef vous propose quatre sortes de couvertures de chocolat. Entourer dans la liste ci-dessous le(s) type(s) de couverture(s) utilisée(s) pour la fabrication de la mousse et pour la fabrication des copeaux de chocolat.

Types de couvertures de chocolat :

- Chocolat de couverture noire 55 %
- Chocolat de laboratoire 64 %
- Couverture de chocolat Ivoire
- Couverture de chocolat Lactée

1.4. Vous devez réaliser une crème diplomate pour garnir vos choux et éclairs. Le responsable de cuisine vous demande de commander vos produits laitiers. Quel lait utilisez-vous pour la réalisation de la crème diplomate, et quelle crème pour votre crème fouettée ?

Choix du lait :

Choix de la crème :

1.5. Donner la signification de la couleur de l'emballage sur le conditionnement du lait.

Couleur de l'emballage	Signification
Jaune	
Vert	
Bleu	
Rouge	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. La crème diplomate.

Donner les proportions pour la réalisation de cette crème pour 1 litre de lait, expliquer la technique de réalisation et indiquer trois points de vigilance à avoir lors de la réalisation.

Proportions	Déroulement de fabrication	Points de vigilance
1 litre de lait		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Vous devez tempérer votre couverture pour la réalisation de vos copeaux de chocolat pour la fabrication de vos Forêts noires. Indiquer les températures en complétant le tableau ci-dessous.

Couverture fondante : 55 % ou 65%

T° de fonte	
T° de cristallisation	
T° d'utilisation	
T° de stockage	

Couverture lactée :

T° de fonte	
T° de cristallisation	
T° d'utilisation	
T° de stockage	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 2.3.** Le chef vous demande de réaliser des madeleines et des cakes pour le buffet d'accueil des vacanciers chaque début de semaine de villégiature.
Dans quelle catégorie de pâte les classe-t-on ?
Compléter le tableau.

Productions	Classification des pâtes
Brioche, pains	Pâte levée
Choux, éclairs	Pâte à choux
Pithiviers, mille-feuille	Pâte feuilletée
Cakes, madeleines	

- 2.4.** Quelles précautions doit-on prendre lors de l'utilisation de la levure chimique pour la réalisation de cakes ou madeleines ?

.....
.....

- 2.5.** Votre intendant qui s'occupe des commandes vous propose de changer de fournisseur pour les œufs que vous utilisez en pâtisserie. Il ne souhaite commander que des ovo-produits. Donner trois avantages et trois inconvénients liés à l'utilisation de ces produits.

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">•••	<ul style="list-style-type: none">•••

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Compléter le tableau ci-dessous pour le stockage des œufs et des ovo-produits :

Produits	Température de stockage	Règle de stockage
Œuf frais		
Ovo-produits liquides pasteurisés		

3.2. Votre chef de cuisine vient de trouver un paquet de levure de boulangerie entamé dans le réfrigérateur. Il vous demande de vérifier sa fraîcheur. Indiquer deux signes de qualité d'une levure biologique.

.....

.....

.....

3.3. Il vous interroge également sur la possibilité de réaliser des glaces et crèmes glacées au sein de votre laboratoire. Compléter le tableau ci-dessous :

Préparation	Température de stockage
Mix	
Crème glacée aux œufs turbinée	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

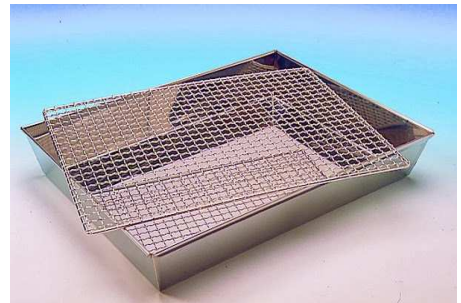
4.1. Votre chef vient d'acquérir un Paco Jet®. Citer deux avantages d'utilisation de ce matériel ?

.....
.....

4.2. Vous devez rédiger une fiche « petit matériel » pour votre apprentie. Nommer les photos et dessins suivants.



.....



.....



.....



.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1 Citer les cinq sens qui permettent d'effectuer l'analyse sensorielle.

-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. La fabrication de crèmes glacées nécessite l'emploi de matériels spécifiques : turbine à glace ou Paco jet®. Le chef vous demande s'il est possible de créer des desserts glacés sans ces appareils.

Proposer lui deux suggestions :

-
-

6.2. Dans le cadre de la législation des glaces et préparations glacées, citer les quatre types d'appellations des différentes préparations.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Pour une soirée de gala, vous devez réaliser un nougat glacé.

7.1. Calculer et compléter la fiche technique ci-dessous pour la réalisation d'une mise en place de nougat glacé pour 40 personnes.

FICHE TECHNIQUE N° 1435 – Nougat glacé – 40 personnes

Denrées	Quantité	Unité	Prix unitaire	Prix H.T.
Crèmerie :				
Crème UHT	4	L	2,02	
Blancs d'œufs	1	kg	2,94	
Légumerie et fruit :				
Framboises	1	kg	4,79	
Menthe fraîche	1	botte	0,7	
Gingembre	0,05	kg	3,6	
Ananas	0,4	kg	5,00	
Économat :				
Ananas confits	0,3	kg	1,91	
Bigarreaux	0,6	kg	12,5	
Écorces d'oranges confites	0,2	kg	6,75	
Fruits confits en cubes	0,4	kg	4,4	
Gélatine	16	feuilles	0,01	
Miel	1,2	kg	8,7	
Sucre semoule	0,2	kg	1,45	
Raisins secs	0,4	kg	2,87	
Cerneaux de noix	0,2	kg	14,22	
Alcool :				
Grand Marnier	0,2	L	11,59	
Coût total matières				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Calculer le coût matières pour une portion individuelle de nougat glacé.

.....

7.3. Donner le prix de vente HT d'une portion en sachant que le prix de vente se décompose comme suit :

Coût matières	32 %
Frais personnel	33 %
Frais généraux	32 %
Bénéfice	3 %

Prix de vente HT =

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

- 8.1** Votre chef vous demande d'élaborer un dessert pour l'anniversaire du centre de vacances qui vous emploie et qui aura lieu le 15 Juillet 2017. Présenter votre création dans le tableau ci-dessous qui servira comme objet de communication du restaurant.

Intitulé du dessert	Proposition commerciale