

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) Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

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° 15

Ce dossier comporte 15 pages numérotées de page 1/15 à page 15/15.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2019	SUJET N° 15		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef : 2	NC19SN-MC5 CDR E2	Page 1/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	9,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	5,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	7,5 pts
Dossier 4 - Le matériel	2,5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	2 pts
Sous-total	27 pts
Dossier 6 - La législation	3 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	7 pts
Dossier 8 - La communication	3 pts
Sous-total	13 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous postulez comme pâtissier dans un restaurant gastronomique « Le Relais des Salins » en Camargue. Afin d'effectuer son recrutement parmi tous les candidats, le chef rédige un questionnaire pour évaluer vos connaissances en prenant appui sur la carte existante.

Desserts du restaurant le Relais des Salins

Pour régaler tous les petits gourmands, le Relais des Salins vous propose ses desserts.

Des desserts crémeux, savoureux, à base de fruits... il y en aura pour tous les palais !

Découvrez ci-dessous notre carte des desserts et venez les déguster !



Crème brûlée à la vanille caramélisée à la cassonade

Brioche perdue, pommes façon Tatin et glace vanille

Aumônière à la banane flambée au rhum

Croustillant praliné, sauce caramel au beurre salé et éclats de nougatine

Dégustation de chocolat en trilogie



Pour accompagner toutes vos petites douceurs,
le Relais des Salins vous recommande un café corsé ou un digestif !

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous utilisez différents produits pour l'élaboration de votre carte.

La farine :

1.1. Compléter le tableau en vous aidant de l'exemple et des informations données.

Préparation	Levure			Classification de la pâte
	Boulangère	Chimique	Sans levure	
<i>Exemple : brioche</i>	x			<i>Levée</i>
Génoise				
Choux				
Cake				
Savarin				
Feuilletage				

1.2. Préciser comment est déterminé le type de farine.

.....

.....

Les fruits :

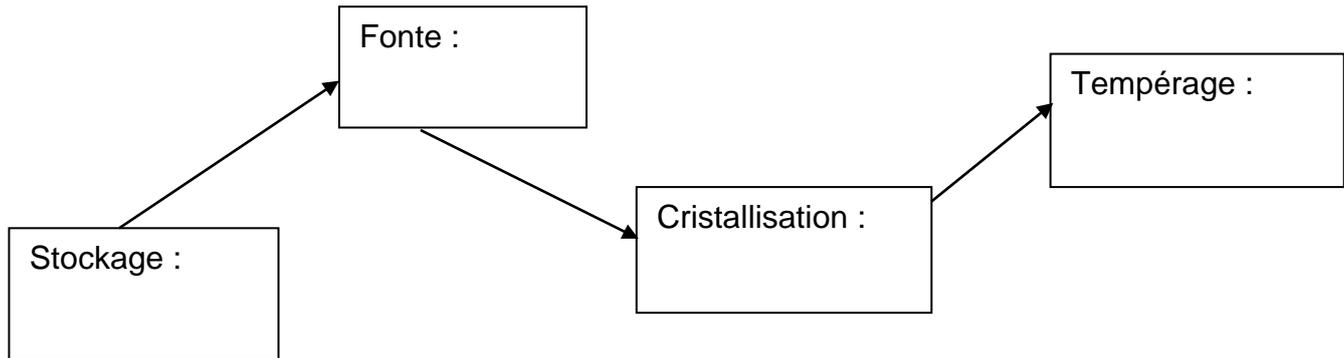
1.3. Donner un exemple de fruit frais pour chaque classification citée ci-dessous.

Classification	Exemples
<input type="checkbox"/> Fruits à noyaux	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Fruits à pépins	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Fruits à coque	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Fruits rouges	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Agrumes	<input type="checkbox"/>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chocolat :

1.4. Indiquer les différentes températures pour chaque stade de la couverture noire :



Le saccharose :

1.5. Quel sucre est utilisé dans la cuisson du sucre cuit pour éviter la cristallisation ?

.....

1.6. Indiquer sous quelle forme se présente le glucose atomisé.

.....

1.7. Préciser le rôle du sucre inverti dans une pâte.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Les pâtes :

Dans votre carte, l'aumônière est confectionnée à partir de pâte à crêpes.

2.1. Donner sa réalisation et sa composition pour 1 litre de lait.

Recette pour 1 litre de lait	Phase de réalisation
<input type="checkbox"/> 1 l de lait
<input type="checkbox"/>

Vous utilisez la recette de la brioche au beurre pour la « brioche perdue ».

2.2. Quelles sont les matières premières nécessaires pour réaliser une pâte à brioche au beurre ?

- La farine

-
-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les crèmes :

Plusieurs crèmes entrent dans la composition des desserts de la carte.

2.3. Préciser la température maximum pour réaliser un mix (glace vanille).

.....

2.4. Indiquer la définition d'une crème diplomate.

.....

.....

.....

2.5. Donner la définition d'une crème chiboust.

.....

.....

.....

2.6. Différencier une crème fouettée d'une crème chantilly.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Vous effectuez la réception des produits suivants : glace à la vanille, banane, chocolat, beurre salé, lait UHT.

3.1. Indiquer quatre contrôles que vous allez effectuer lors de cet arrivage.

-

-

-

-

3.2. Donner la couleur de l'emballage des laits suivants.

Type de lait	Couleur de l'emballage
Lait cru	
Lait entier	
Lait ½ écrémé	
Lait écrémé	

3.3. Les fruits sont des DOV (denrées d'origine végétale). Compléter le tableau suivant.

Gamme 1	• <i>Exemple : Fruits frais conditionnés en état de récolte</i>
Gamme 2	
Gamme 3	
Gamme 4	
Gamme 5	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. En stockant les denrées ci-dessous, préciser la température de conservation et leur lieu de stockage.

Denrées	T° de conservation	Lieu de stockage
Glace à la vanille		
Myrtilles fraîches		
Chocolat		
Beurre salé		
Lait UHT		

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

Le chef pâtissier envisage l'achat de nouveaux matériels pour la fabrication des produits glacés.

4.1. Citer un appareil utilisé pour titrer un sorbet.

.....

4.2. Indiquer deux avantages et deux inconvénients lors de l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide.

Avantages	Inconvénients
-	-
.....
-	-
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Vous dégustez « la crème brûlée à la vanille » de votre carte.

5.1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les descripteurs de cette dégustation par sens.

Sens	Descripteurs utilisés
La vue	<i>Exemple : Appétissant, dorée, brillante, ...</i>
L'odorat	
Le toucher	
L'ouïe	
Le goût	

DOSSIER 6 – LA LÉGISLATION

6.1. Indiquer quatre informations devant apparaître sur un étiquetage d'emballage d'œufs frais.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.2. Les mains sont le principal vecteur de contamination des préparations en restauration. Il convient de se désinfecter régulièrement les mains durant votre journée de travail.

Préciser quatre moments où vous allez devoir appliquer cette consigne.

-
-
-
-

6.3. Vous utilisez un détergent désinfectant sur vos plans de travail ou pour entretenir les sols.

6.3.1. Proposer une définition du terme « désinfectant ».

-
-

6.3.2. Expliquer pourquoi le rinçage est obligatoire en restauration.

- Rinçage :
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 – LA GESTION APPLIQUÉE

Le chef souhaite ajouter un nouveau dessert à sa carte : « Perle d'un jour » et vous demande de calculer le coût et le ratio matières de la part ainsi que son coefficient multiplicateur.

7.1. Compléter le tableau des denrées nécessaires à la production de « Perle d'un jour » pour 10 personnes.

Ingrédients	Unité	Pâte	Ganache	Mousse	Quantité totale	P.U. HT en €
Beurre	Kg	0,150				3,55
Sucre glace	Kg	0,100				2,45
Gousse de vanille	Pièce	1				1,50
Œuf	Kg	0,062				7,30
Poudre d'amande	Kg	0,025				7,45
Farine	Kg	0,250				0,45
Pralin	Kg		0,200			15,90
Lait entier	L		0,075	0,045		0,85
Glucose	Kg		0,050			2,60
Pâte de noisette	Kg		0,090			22,90
Beurre de cacao	Kg		0,030	0,122		11,45
Praliné	Kg		0,175			10,40
Pulpe de cassis	Kg			0,300		5,80
Gélatine	Pièce			2		0,06
Crème	L			0,300		2,35

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Compléter le tableau permettant la valorisation de ce nouveau dessert.
(Arrondir à 2 décimales pour le calcul des coûts).

Ingrédients	Unité	Quantités à reporter	P.U. HT en €	Montant	
Beurre	Kg		3,55		
Sucre glace	Kg		2,45		
Gousse de vanille	Pièce		1,50		
Œuf	Kg		7,30		
Poudre d'amande	Kg		7,45		
Farine	Kg		0,45		
Pralin	Kg		15,90		
Lait entier	L		0,85		
Glucose	Kg		2,60		
Pâte de noisette	Kg		22,90		
Beurre de cacao	Kg		11,45		
Praliné	Kg		10,40		
Pulpe de cassis	Kg		5,80		
Gélatine	Pièce		0,06		
Crème	L		2,35		
					Détail du calcul
Coût matières total					
Coût matières de la part					
Prix de vente TTC				8,00 €	
Prix de vente HT					
Ratio matières					
Coefficient multiplicateur					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.3. Indiquer quelles sont les autres charges qui s'ajoutent au coût matières pour obtenir le coût de revient d'un dessert ? (donner trois exemples).

-
-
-

7.4. Préciser quelle méthode de valorisation des stocks est utilisée pour les denrées périssables.

-

DOSSIER 8 – LA COMMUNICATION

8.1. Le chef souhaite vérifier vos connaissances relatives au vocabulaire professionnel.

Retrouver les termes correspondants aux définitions suivantes :

Nom	Définition
	Avec la pointe de la lame d'un couteau d'office, inciser de raies parallèles la surface préalablement passée à la dorure de certains gâteaux.
	Recouvrir un entremets d'une légère couche de crème, de sauce ou de gelée.
	Nom donné à un morceau de pâte pesée prêt à être façonné.
	Première pousse d'une pâte à pain, à brioche..., avant façonnage

L'ancien chef pâtissier a laissé sa carte des desserts. Il vous demande de porter un œil critique sur celle-ci et d'apporter les corrections nécessaires en remplaçant deux desserts et d'expliquer la composition succincte.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Extrait du journal de l'hôtellerie :

Comment bien gérer sa carte des desserts ?

De manière générale, une carte des desserts isolée de la carte principale fait vendre beaucoup plus. Tout simplement parce que le fait de présenter un nouveau support en fin de repas attire plus l'attention.

Les Français veulent du choix mais restent très classiques dans leur consommation. Il faut donc une carte des desserts courte avec les grands classiques et faire des animations en fonction de saisons (la fraise dans tous ses états, le melon tout le repas, etc.)

Le fait maison est toujours aussi vendeur et le sera de plus en plus demain. Les consommateurs en ont assez de manger des desserts dans des restaurants qu'ils peuvent s'acheter à l'hyper du coin ou chez Picard 2 à 3 fois moins chers et parfois meilleurs !

8.2. Après la lecture de l'article de l'hôtellerie, créer une carte printemps/été de deux desserts servis à l'assiette.

Nom du dessert	Composition succincte
<i>Exemple :</i> <i>Dégustation de chocolat en trilogie</i>	<i>Entremets aux trois chocolats - biscuit Joconde chocolat - Mousse aux trois chocolats - Gelée cacao.</i>