

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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	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° 8

Ce dossier comporte 18 pages numérotées de page 1/18 à page 18/18.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé ».

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2020	SUJET N° 8		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	2006-MC3 CDR E2 1	Page 1/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	7,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	6 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	5,5 pts
Dossier 4 - Les matériels	2,75 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	3,75 pts
Sous-total	25,5 pts
Dossier 6 - La législation	3,5 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	5 pts
Dossier 8 - La communication	6 pts
Sous-total	14,5 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'être récemment nommé adjoint au chef pâtissier d'un restaurant gastronomique situé en Bretagne. L'établissement jouit d'une notoriété dans la région et souhaite aujourd'hui développer son offre grâce à votre aide.

Le chef pâtissier travaille des produits de saisons et met en avant les différents producteurs locaux afin d'affirmer une forte identité de sa région. Également sensible à un environnement protégé, il s'efforce de mettre en avant une charte de qualité « Bio » et écoresponsable.

L'esquisse de la nouvelle carte pour la saison estivale vient d'être dévoilée, mais le chef souhaite néanmoins avoir votre opinion avant de la proposer à sa clientèle. Voici donc ce qu'il propose :

Extrait de la carte des desserts

Traou Mad, sablé breton et crème mousseline au citron vert, fraise de Plougastel
et son sorbet au Chouchen

Tartare de melon Petit-Gris de Rennes infusion de verveine-citron, émulsion de Yaourt Bio

Millefeuille de galettes caramélisées, crème diplomate au miel de sarrazin
et son sorbet au cidre Bio de la ferme Loïkarec, Kasha caramélisé

Kouign Amann flambé à la liqueur de pommes de Bretagne, crème glacée au lait Ribot
et sa sauce caramel au beurre salé

Parfait glacé aux framboises, croustillant crêpes dentelles et son coulis

Cœur de Bretagne, mousse chocolat lait Jivara, insert caramel beurre salé
et son biscuit aux noisettes croustillantes et son granité au whisky breton

Toujours en quête d'innovation, le chef pâtissier, compte sur votre dynamisme pour le conseiller sur les différents points qui vont suivre.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1. Les fruits

Les fruits occupent une place peu importe dans votre nouvelle carte. Le chef vous demande de lui soumettre des idées de fruits en complétant le tableau suivant :

Famille	Choix 1	Choix 2
Fruits rouges		
	Pêche	Abricot
Agrumes		
	Ananas	Mangue
Fruits à pépins		
Fruits amylacés		

1.2. Le lait

Les produits laitiers tiennent une place prépondérante dans les productions en pâtisserie. Compléter le tableau suivant :

Type de lait	Teneur en MG Obligatoire (%)	Couleur de l'emballage
		Vert
Lait demi-écrémé		
	Aucune indication légale	
		Rouge

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. La crème

La crème rentre dans l'élaboration de vos desserts.

Quel est le pourcentage de matière grasse minimum pour une appellation « crème » sans aucune autre indication. Cocher la bonne réponse.

☐ 30 %

☐ 35 %

☐ 40 %

1.4. Le beurre

Vous utilisez du beurre doux pour réaliser le Kouign Amann.
Donner la composition du beurre doux.

Composants	Pourcentages
Matières grasses	
Eau	
Extrait Sec Dégraissé du Lait (ESDL)	

1.5. Les œufs

Le chef utilise des œufs frais coquille de classe M et souhaite connaître les différents poids moyens pour réaliser vos desserts.

	Poids moyen en grammes
Œufs entier avec coquille	
Œufs entier sans coquille	
Jaune d'œufs	
Blanc d'œufs	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6. Le Lait

Le serveur vous informe qu'un client est allergique au lactose.
Définir le lactose.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Le vocabulaire professionnel

Lors de la réalisation de votre fiche technique du Traou Mad (littéralement « Choses Bonnes » en breton) vous utilisez des termes culinaires appropriés à la fabrication de ce dessert. Définir ceux-ci.

Terme Culinaire	Définition
Sabler	
Abaissier	
Fleurer	
Crémer	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. La crème pâtissière

Pour réaliser votre crème mousseline, vous devez dans un premier temps confectionner une crème pâtissière. Donner la composition (ingrédients et quantités) de la crème pâtissière vanille pour 1 litre de lait.

Ingrédients	Quantités
- Lait	- 1 litre
-	-
-	-
-	-
-	-

2.3. Les dérivés de la crème pâtissière

La crème pâtissière reste une base incontournable dans les réalisations de vos desserts. Celle-ci peut être additionnée d'autres ingrédients et changer de dénomination. Compléter le tableau suivant :

Ingrédients	Dénomination
Crème pâtissière collée + meringue italienne	
	Crème Frangipane
Crème pâtissière collée + crème fouettée	
	Crème mousseline

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Les préparations glacées

La future carte des desserts comporte de nombreuses productions glacées. Ces dernières seront réalisées conformément au guide des appellations.

Appellation	Définition
Sorbet plein fruit	
Crème glacée	
Granité	
Parfait glacé	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Le chef choisi d'utiliser des fraises de Plougastel fraîches et des framboises surgelées.
Lors de la livraison, le chef vous demande des recommandations sur les moyens de conservation et de stockage.

3.1. La conservation des fruits utilisés

Compléter le tableau pour expliquer les températures et l'action du froid sur le développement des micro-organismes.

Méthode de conservation	Température de stockage	Action sur les micro-organismes
Réfrigération		
Surgélation		

3.2. Le stockage des fruits

Donner trois précautions à prendre lors du stockage des fruits

-
-
-

3.3. Le mode de conservation des fruits

Citer deux autres moyens de conservation des fruits.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1. Pour la réalisation des glaces, il faut du matériel spécifique. Nommer ce matériel en complétant ce tableau.

Appareil à glace qui produit lui-même du froid	
Turbine émulsionneuse permettant de réaliser en quelques minutes des glaces, des sorbets, des sauces, des mousses et des purées grâce à sa lame qui tourne à 2000 tours/minutes	
Appareil permettant de refroidir rapidement une préparation	
Appareil permettant de stocker les glaces	

4.2. Le chef voudrait investir dans un Pacojet®. Il vous demande de justifier l'utilisation de ce dernier par rapport à une turbine traditionnelle à glace.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Avant de mettre les desserts à la carte, avec votre chef, vous faites une dégustation du parfait glacé aux framboises, croustillant crêpes dentelles et son coulis pour analyser ses caractéristiques organoleptiques.

Dans le schéma ci-après nommer :

- les sens mis en jeu lors de la dégustation,
- les organes correspondant à chaque sens,
- un exemple des descripteurs du sens mobilisé.

 Sens : Organe : Descripteur :	 Sens : Organe : Descripteur :
	
 Sens : Organe : Descripteur :	 Sens : Organe : Descripteur :
 Sens : Organe : Descripteur :	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Le « bio »

Le chef utilise des produits « bio ». Entourer, parmi les différents logos, celui ou ceux qui correspondent à des produits « bio ».



6.2. Les signes de qualité

Il existe de nombreux signes de qualité concernant les produits alimentaires. Le chef souhaite vérifier vos connaissances. Relier chaque label à sa définition.



•

•

Signe qui met en valeur le savoir-faire traditionnelle d'un produit : choix des matières premières, mode de production ou de transformation.



•

•

Signe européen qui atteste que le produit possède une spécificité en raison de son secteur géographique où il est produit et transformé.



•

•

Signe européen qui atteste que le produit est élaboré à tous les stades de la fabrication selon un savoir-faire reconnu dans une région et lui procurant une spécificité.



•

•

Signe français qui désigne un produit de qualité supérieure, contrôlé par un organisme indépendant.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.3. Gestes éco-responsables

Le chef souhaite réaliser un menu sobre en émission de carbone. Proposer deux actions éco-responsables pour réduire les gaz à effet de serre dans l'assiette.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le chef pâtissier envisage dans un premier temps de proposer le « Traou Mad » en sachets de 30 petits biscuits pour la boutique du restaurant. Il vous demande de valoriser l'extrait de la fiche technique du Traou Mad et de déterminer le prix de vente d'un sachet.

7.1. Compléter l'extrait de la fiche technique suivant en arrondissant à 2 chiffres après la virgule.

Extrait de la fiche technique TRAOU MAD (sachet de 30 pièces)				
Denrées	Unités	Quantités	Prix Unitaire HT	Prix Total HT
Œufs	Pièces	6	0,15 €	
Sucre semoule	Kg	0,200	1,10 €	
Gousse de vanille	Pièce	1	3,07 €	
Beurre doux	Kg	0,150	7,80 €	
Farine	Kg	0,300	0,70 €	
Levure Chimique	Kg	0,010	8,80 €	
Sel fin	Kg	0,006	3,33 €	
Coût matière d'un sachet				
Coût matière pour 1 pièce				

7.2. Sachant que le chef applique un coefficient multiplicateur de 3,33 retrouver le prix de vente HT d'un sachet.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 7.3.** Calculer le bénéfice par sachet sachant que le prix de vente est composé de la manière suivante :

Répartition en pourcentage du prix de vente hors taxes	
Coût Matière	30 %
Coût de personnel	35 %
Frais Généraux (<i>Électricité, eaux, matériel, ...</i>)	32 %
Bénéfice	3 %

Calcul du bénéfice =

- 7.4.** Calculer le prix de vente TTC d'un sachet (arrondir à l'euro supérieur).
Taux de TVA à 10%

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous confie à présent la tenue du stock de farine.

7.5. Compléter l'extrait de fiche de stock de « Farine T45 » à partir des informations ci-dessous, en utilisant la méthode PEPS (arrondi 2 chiffres après la virgule).

Stock de Farine			
Date	Mouvement	Quantité	Prix Unitaire
01/05/2020	Stock Initial	7 Kg	0,65 € / Kg
06/05/2020	Bon de sortie n° 26	4 Kg	-
08/05/2020	Bon d'entrée n° 30	12 Kg	0,70 € / Kg
13/05/2020	Bon de sortie n° 27	5 Kg	-

Extrait de la fiche de Stock (Méthode de valorisation P.E.P.S.)										
Article : Farine T45 au Kilogramme (Réf. : 161079)										
Date	N° Bons	Entrées			Sorties			Stock		
		Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant	Quantité	PU	Montant
01/05/20	SI							7 kg	0,65	4,55

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Devant une demande qui ne cesse de croître, le propriétaire du restaurant envisage l'ouverture d'un établissement au cœur de Paris. Il souhaite garder l'esprit de son restaurant actuel (semi-gastronomique), continuer à valoriser sa région (Bretagne) et mettre à sa future **carte d'automne** davantage de produits « **Bio** ». À partir de vos connaissances personnelles, compléter le tableau ci-dessous :

Produit Valorisé	Intitulé de vente du dessert	Description commerciale
Pomme		
Châtaigne ou Marron		
Chocolat		