

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° 12

Ce dossier comporte 14 pages numérotées de page 1/14 à page 14/14.

« 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 2023		SUJET N° 12	
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	AP 2306-MC3 CDR E2 1	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	7,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	7,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4 pts
Dossier 4 - Les matériels	6,5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	2,5 pts
Sous-total	28 pts
Dossier 6 - La législation	2 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	6,5 pts
Dossier 8 - La communication	3,5 pts
Sous-total	12 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes engagé en tant que second du chef pâtissier dans un hôtel restaurant « La fringale » de type gastronomique, qui met au goût du jour les plats et les desserts classiques.

Vous êtes amené à faire appel à vos connaissances pour la mise en place et la réalisation des desserts de ce restaurant.

Voici la carte :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Les fruits

1.1. Compléter le tableau suivant en indiquant la famille de fruits et le nom du fruit.

Famille de fruits	Nom du fruit 1	Nom du fruit 2
	Citron jaune	Orange
Amylacé		
Baies		
		Pêche
Oléagineux		
	Kiwi	Pommes
Sec		

Les œufs

Les œufs entrent dans la confection de nombreux desserts présents sur la carte. Le chef pâtissier vous questionne sur la connaissance de ces produits.

1.2. Préciser comment sont appelés les produits à base d'œuf conditionnés en bouteilles, poudre vendus aux professionnels de la restauration.

.....

1.3. Donner 2 autres produits à base d'œufs (liquide ou poudre) qui rentrent sous cette forme de commercialisation :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les matières grasses

1.4. Le beurre est un élément que nous retrouvons également dans de nombreuses préparations de pâtisserie.

Classer dans l'ordre chronologique les différentes étapes de fabrication du beurre.

Étapes	Classification dans l'ordre
Barattage	
Conditionnement	
Malaxage	
Maturation	
Pasteurisation	
Écrémage	
Lavage	

1.5. Il y a d'autres matières grasses qui interviennent en réalisation de pâtisserie.

Donner 2 matières grasses autres que le beurre utilisé en pâtisserie :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Les termes culinaires

2.1. Lors de la réalisation du dessert « Le baba au rhum », vous allez utiliser plusieurs termes culinaires pour la fabrication de la pâte à baba et de sa crème.

Donner la définition des termes suivants :

Terme	Définition
Donner du corps	
Pousser	
Marquer en cuisson	
Imbiber	
Monter	
Abricoter ou napper ou lustrer	
Dresser	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La crème pâtissière

2.2. Pour le dessert « Le chou à la crème », vous réalisez une crème pâtissière de base.
Compléter le tableau ci-dessous en précisant :

- les ingrédients et les quantités de matières premières nécessaires à la réalisation d'un litre de crème pâtissière ;
- la technique de réalisation.

Ingrédient	Quantité	Technique de réalisation
Lait	1 litre	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Les moyens de conservation

- 3.1.** Le sucre peut être utilisé comme moyen de conservation.
Citer 3 préparations utilisant le sucre comme moyen de conservation.

.....

.....

.....

- 3.2.** Le lait utilisé en pâtisserie peut avoir subi différents traitements.
Compléter le tableau suivant faisant appel à vos connaissances.

Traitement de conservation	Type de Lait	Temps de conservation avant ouverture
Produit intégral de la traite d'une femelle laitière	Lait cru	3 jours maximum après conditionnement, à + 4°C maximum en enceinte réfrigérée à utiliser rapidement
	Lait pasteurisé	7 jours maximum à + 4°C (DLC) en enceinte réfrigérée
Lait chauffé en l'autoclave : 115°C		J + 4 à 5 mois maxi (DLC)
	Lait U.H.T. (ultra haute température)	J + 3 mois (DLC)
Fabriqué à partir de lait traité thermiquement : - sucré : avec adjonction de sucre après pasteurisation - non sucré : stérilisé après déshydratation		J + 12 à 18 mois (DDM)
Obtenu par évaporation rapide du lait pasteurisé ou U.H.T. (procédé spray) courant d'air chaud à 250°C environ	Lait en poudre	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Citer 2 avantages et 2 inconvénients d'une cloche sous vide.

Avantages	Inconvénients

4.2. Compléter le tableau ci-dessous sur les différents matériels, leurs fonctions et donner un exemple de réalisation pour chacun d'eux.

Matériels	Fonctions	Réalizations
Tempéreuse à chocolat	Permet de conserver le chocolat à sa température d'utilisation	Réalisation de décors en chocolat
	Muni d'une cuve et d'un fouet ou crochet ou feuille il permet de monter, de pétrir diverses préparations	
Pacojet®		
Plaque à induction		
Mixeur plongeant		
	Permet grâce à sa cuve et sa lame rotative (couteau) de broyer, mixer, hacher...	Réalisation de praliné, fruits à coques hachés...

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Dans le dessert « Le chou à la crème », nous retrouvons une crème pâtissière. Celle-ci a fait l'objet d'une dégustation.

Citer les 5 sens qui permettent d'effectuer cette analyse sensorielle en complétant le tableau ci-dessous.

Nom : MARTIN Paul		Date : 22/05/23
Plat : Crème pâtissière à la vanille		
Les 5 sens	Observations	Rectificatifs préconisés
	Terne Granuleuse Point noir	Ajouter un peu de beurre pour la rendre moins terne Point noir normal avec la vanille
	Vanille Sucre	Diminuer la dose de sucre à la réalisation pour dé sucrer le dessert
	Trop sucré Légère de vanille Tempéré Farineuse	Bien cuire 2-3 minutes la crème pour que la farine éclate bien et absorbe toute l'humidité
	Granuleuse Grumeaux Épaisse	Passer au tamis pour retirer les grumeaux Détendre au fouet avant son utilisation pour la liquéfier légèrement

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Pour la conservation de la crème pâtissière, vous devez appliquer un protocole de refroidissement.

Expliquer le protocole de refroidissement :

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 – LA GESTION APPLIQUÉE

Le chef pâtissier vous demande de déterminer le prix de vente du dessert « La forêt noire » qui sera inscrit prochainement à la carte.

Il vous remet la fiche technique à compléter afin de déterminer le coût matières d'une portion de ce dessert.

7.1. Compléter la fiche technique ci-dessous de « La forêt noire ». (arrondir vos calculs à 2 décimales)

Fiche technique – Forêt noire – 8 couverts						
N°	Étapes	Ingrédients	Unité	Qté	PU	Montant
Génoise						
1	Réaliser une génoise chocolat	Farine	Kg	0,100	1,15	
		Sucre	Kg	0,125	1,60	
2	Cuire 200°C environ 25 mn	Chocolat poudre	Kg	0,025	5,98	
		Œuf	Pièce	4	0,14	
3	Monter une chantilly	Beurre	Kg	0,020	6,68	
		Garniture				
4	Réaliser un sirop	Crème	Litre	0,75	4,25	
		Sucre glace	Kg	0,050	3,57	
5	Découper la génoise en 2	Griotte boîte 4/4	Boîte	1	6,72	
		Sirop				
6	Imbiber les disques de génoise	Kirsch	Litre	0,010	22,51	
		Sucre	Kg	0,150	1,60	
7	Monter la forêt noire	Eau	Litre	0,30	0,00	0,00
		Sirop de cerise				
8	Masquer la crème	Décors				
		Cerises confites	Kg	0,040	7,56	
9	Réserver au frais	Chocolat noir	Kg	0,200	12,34	
Coût matières total HT						
Coût matières pour une portion						

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Calculer :

- Le prix du Kg de beurre sachant que celui-ci est acheté 1,67 € la plaquette de 250 g.
(Préciser le détail des calculs)

.....
.....

- Le prix du litre de kirsch sachant que celui-ci est acheté 15,76 € la bouteille de 70 cl.

.....
.....

7.3. Déterminer le prix de vente HT d'une portion de ce dessert, sachant que le restaurant utilise un coefficient multiplicateur de 4.

.....
.....

7.4. Calculer le prix de vente TTC d'une portion de ce dessert (TVA 10 %).

.....
.....

7.5. Déterminer le prix de vente TTC d'une portion de ce dessert à inscrire sur la carte en l'arrondissant à l'euro supérieur.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 – LA COMMUNICATION

Aujourd’hui, les consommateurs sont plus sensibles aux questions liées à l’environnement, au développement durable et surtout à leur santé.

Votre responsable souhaite vous sensibiliser à ces problématiques et sait que les clients seront de plus en plus curieux quant à la composition des desserts.

8.1. Proposer 4 questions que des clients pourraient poser lors de la prise de commande.

-

.....

-

.....

-

.....

-

.....

8.2. Proposer 3 arguments de vente pour les œufs, la crème et le beurre utilisés dans l’élaboration de la forêt noire.

-

.....

-

.....

-

.....