

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" value="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° 13

Ce dossier comporte 13 pages numérotées de page 1/13 à page 13/13.

« 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° 13	
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	NC 23SN-MC3 CDR E2 1	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'intégrer le poste de demi chef de partie en pâtisserie dans un restaurant semi gastronomique situé dans le nord de l'Occitanie proche du Périgord.

La direction, le chef et son second vous accueillent et vous présentent la carte des desserts établie pour être proposée à la clientèle.

En voici un aperçu.

SAISON 2023

Tarte aux noix caramel sorbet vieilles prunes

Soufflé glacé crémeux de fraises Gariguettes
et framboises de Corrèze

Trompe-l'œil de truffe du Périgord crémeux,
chocolat blanc truffé

Dôme de chocolat noir crème brûlée,
marmelade semi-amère et sorbet safrané

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1. La carte compte plusieurs produits, fruits, épices, champignons... et le chef souhaite tester vos connaissances.

Citer d'autres produits ou variétés en complétant le tableau ci-dessous.

Produit	Variété
Noix	
	Mara des bois
Pomme	
	Valencia
	Victoria
	Reine Claude

1.2. Vous travaillez avec une crème à 35 % de matière grasse dans plusieurs de vos préparations.

Donner deux avantages de cette crème.

.....

.....

1.3. Préciser ce qu'apporte cette crème dans les préparations de votre carte.

Préparations	Apports
Soufflé glacé	
Crèmeux chocolat blanc truffé	
Sauce caramel	
Mousse chocolat	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Nous pouvons lire sur l'emballage de la crème 35 % MG, les lettres UHT.
Expliquer ce sigle.

U :

H :

T :

1.5. Préciser dans quelles conditions il est possible d'utiliser une crème moins riche en matière grasse pour réaliser nos desserts. (Donner 2 exemples)

-

-

1.6. La brigade utilise les prunes.
Citer 2 autres fruits à noyaux.

-

-

1.7. Dans vos recettes, vous utilisez le chocolat de couverture lactée.
Donner les 4 composants de la couverture lactée.

-

-

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

- 2.1. Pour la réalisation du soufflé glacé, votre chef vous demande de lui expliquer la technique de la meringue italienne.
Compléter le tableau.

Ingrédients	Réalisation
Blanc d'œuf Sucre semoule Eau	

- 2.2. Pour la cuisson d'un sucre cuit, il est nécessaire de prendre plusieurs précautions.
Citer 4 exemples de précaution.

.....

.....

.....

.....

- 2.3. Pour la réalisation de la tarte aux noix, vous devez réaliser une pâte sucrée.
Compléter le tableau en donnant les ingrédients pour 0,250 kg de farine et le protocole de fabrication.

Ingrédients	Quantité	Protocole
- Farine	- 0,250 kg	
-	-	
-	-	
-	-	
-	-	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Votre poste impose la maîtrise des moyens de conservation.
Compléter le tableau suivant.

Produits/aliments	Lieu de stockage	T° de stockage	Moyen de conservation
Farine	Réserve sèche	10-15°C	Température ambiante
Crème liquide			
Glace/sorbet			
Chocolat			
Prunes			

3.2. Citer 4 modes de conservation.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Pour réaliser les desserts de votre carte, vous avez besoin de différents matériels professionnels.

Citer les matériels correspondant à chacune des utilisations définies dans le tableau ci-dessous.

Matériel	Utilisations
Sonde thermique	Permet de contrôler des températures
	Permet d'abaisser les pâtes mécaniquement
	Permet de foisonner une crème chantilly mécaniquement
	Permet une cuisson électromagnétique
	Permet la fonte et le contrôle de la température du chocolat
	Permet la réalisation d'un espuma, soupe
	Permet la cuisson d'un sucre grâce à sa conductibilité

4.2. L'ensemble de l'équipe désire avoir dans le laboratoire un four à air pulsé et un autre à convection naturelle.

Expliquer ces choix en donnant des exemples de produits que vous pourriez cuire dans ces fours.

Four à air pulsé	Convection naturelle
Viennoiserie	Pain

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Votre chef vous demande d'analyser la « Tarte aux noix caramel sorbet vieilles prunes ». Compléter le tableau ci-dessous :

Organes sensoriels	Détection	Sens	Goût/Sensation
Main	Texture	Toucher	Souple
Oreille			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Le chef veut utiliser des fraises « bio » et l'inscrire sur la carte des desserts ?

Préciser ce qui est nécessaire de vérifier avant d'inscrire l'appellation « Bio » sur la carte.
(Donner 2 exemples)

.....

.....

6.2. Produits « bio » - produits « écologiques ».

Le chef vous demande de différencier les produits biologiques des produits écologiques.
Compléter le tableau suivant.

Produits biologiques	Produits écologiques

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 – LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. La direction a reçu une demande du conseil départemental afin de réaliser un dessert dans le cadre de la découverte des produits locaux aux jeunes collégiens du département.

Pour cette occasion, elle décide alors de réaliser une tarte sablée aux noix caramélisées. Compléter la fiche technique ci-dessous.

Fiche technique Tarte sablée aux noix caramélisées					8 couverts	
Descriptif : pâte brisée chocolatée garnie de noix caramélisées						
Technique	Ingrédients	U	Quantité	Prix unitaire	Montant HT	
<u>Réalisation d'une pâte brisée chocolatée</u> Abaisser, piquer Cuire à 180°C 18 minutes Réserver sur une grille après cuisson <u>Appareil aux noix</u> Torrifier légèrement les noix Cuire le sucre et le glucose à sec au caramel Décuire à la crème Incorporer les noix Réserver À froid, garnir les tartes avec l'appareil aux noix Servir sur assiette ou sur carton	Farine	Kg	0,250	1,90		
	Œuf	Kg	0,050	6,50		
	Sucre glace	Kg	0,100	3,90		
	Levure chimique	Kg	0,010	8,30		
	Beurre	Kg	0,175	14,00		
	Cacao	Kg	0,020	20,00		
	Crème liquide	L	0,120	2,10		
	Glucose	Kg	0,030	9,50		
	Noix	Kg	0,200	5,30		
	Sucre semoule	Kg	0,140	1,60		
	Coût matières					
	Coût portion					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Déterminer le prix de vente HT d'une portion de ce dessert, sachant que la direction applique un coefficient multiplicateur de 6. (Préciser le détail des calculs)

.....
.....

7.3. Calculer le prix de vente TTC d'une portion de ce dessert (TVA 10 %). Arrondir à l'euro supérieur. (Préciser le détail des calculs)

.....
.....

7.4. Au coût matières, doivent s'ajouter d'autres charges pour obtenir le coût de revient. Calculer le coût de revient d'une portion de ce dessert, sachant que ces autres charges représentent 60 % de son coût matières. (Préciser le détail des calculs - Arrondir à deux décimales)

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 – LA COMMUNICATION

Pour valider votre embauche et anticiper sur la saison à venir, vous devez proposer pour la future carte des desserts des réalisations en tenant compte des directives ci-après :

- un dessert enfant,
- un dessert à base de pommes,
- un dessert chaud.

Desserts	Composition	Argumentation commerciale
Dessert enfant		
Dessert à base de pommes		
Dessert chaud		