

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° 43

Ce dossier comporte 17 pages numérotées de page 1/17 à page 17/17.

« 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° 43		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	2309-MC3 CDR E2 3	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes stagiaire en mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant au célèbre hôtel du Palais, à Biarritz. Votre tuteur, le chef pâtissier, vous demande d'étudier quelques dossiers. Il vous communique un extrait de la carte des desserts :

- Soufflé verveine abricot
- Chaud froid cœur de Guanaja au poivre de Sichuan et sorbet cacao
- Nougat glacé aux fruits confits et ses fraises des bois
- Baba au Rhum VO, AOC Martinique, et brunoises de fruits exotiques



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Les fruits

1.1. Citer deux variétés et deux utilisations possibles pour chaque fruit.

Fruit	Variétés	Utilisations
Abricot		
Fraise		
Ananas		
Banane		

1.2. Donner quatre formes de commercialisation de fruits. Proposer une utilisation possible pour chacune d'elles.

Mode de commercialisation	Utilisation possible
<i>Ex. fruits frais</i>	<i>Tartes aux fruits frais, décoration...</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les œufs

1.3. Citer quatre formes de commercialisation des œufs.

.....

.....

.....

.....

Les produits sucrants

1.4. Donner le nom de deux plantes saccharifères ainsi qu'une région de production française pour chacune de ces plantes.

Plante	Région

1.5. Comment obtient-on le glucose ?

.....

1.6. Citer deux rôles et deux avantages du sucre inverti.

Rôles	Avantages

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les matières grasses

1.7. Nommer l'étape de fabrication où la crème se transforme en beurre.

.....

Les produits laitiers

1.8. Votre chef vous demande de réaliser une Chantilly pour l'élaboration de verrines. Quel pourcentage de matière grasse de crème choisissez-vous ?

.....

1.9. Donner le nom d'une crème AOC.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Donner la définition des termes suivants :

Terme	Définition
Chablonner	
Chemiser	
Rompre	
Crémer	
Masquer	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Qu'est-ce qu'une crème diplomate ? Donner sa définition, une recette et le procédé.

Définition	Recette	Procédé
.....	Lait 1L

2.3. Présenter la technique de réalisation du crèmeux au chocolat noir.

.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Citer les trois méthodes de réalisation d'une meringue.

Nom de la meringue	Méthode de réalisation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Donner deux modes de conservation par la chaleur et deux modes de conservation par le froid. Expliquer le procédé.

	Nom	Procédé
Conservation par la chaleur		
Conservation par le froid		

3.2. Certains produits ont une durée de vie limitée. Certains sont assortis d'une DLC et d'autres d'une DDM. Donner la signification des deux sigles.

DLC :

DDM :

3.3. Préciser si vous pouvez utiliser un produit ayant atteint ou dépassé la DDM de quelques jours. Justifier la réponse.

.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.4. Citer quatre produits solides ou liquides qui permettent la conservation « naturelle ». Donner un exemple.

Produit pour conserver	Exemple

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Citer trois types de four et un exemple d'utilisation appropriée.

Type de four	Exemple d'utilisation

4.2. Le laboratoire de pâtisserie vient d'investir dans deux plaques à induction. Donner deux avantages et deux inconvénients de ce matériel de cuisson par rapport à des brûleurs à gaz.

Avantages :

.....
.....

Inconvénients :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Citer les quatre saveurs de base pouvant être rencontrées lors d'une analyse sensorielle.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. La législation française distingue quatre types de préparations glacées avec des appellations précises. Indiquer ces quatre appellations.

.....
.....
.....
.....

6.2. La réglementation de l'hygiène est basée sur la méthode H.A.C.C.P. Donner la signification du sigle puis expliquer son principe.

Signification du sigle :

.....

Principe :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Pour concrétiser votre année de formation dans son entreprise, votre employeur vous demande de travailler sur un nouveau dessert de votre choix. Vous décidez de revisiter un classique à votre manière « La Poire Belle-Hélène ».

Quantité pour 12 personnes :

La fiche technique sera composée d'une gelée de chocolat, d'une mousse ivoire vanille Bourbon, des poires pochées au thé vert cannelle safran, d'un croustillant praliné, d'une nougatine au grué de cacao et d'une sauce chocolat.

7.1. Compléter le tableau suivant pour déterminer le coût matière unitaire de ce dessert. Arrondir les montants à chiffres 2 décimales.

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix d'achat unitaire hors taxes en €	Montant hors taxes en €
Chocolat	Kg	640 g	16	
Sirop Irish Cream	L	16 cl	6	
Feuille de gélatine	La feuille	6	0,10	
Lait	L	104 cl	0,80	
Chocolat ivoire	Kg	400 g	12	
Crème liquide entière	L	54 cl	3,50	
Sucre semoule	Kg	820 g	1,10	
Jaunes d'œufs	Kg	120 g	6,80	
Vanille Bourbon	Gousse	2	2	
Citron	Pièce	4	0,50	
Poires	Pièce	12	0,75	
Thé vert cannelle	PM	PM	PM	PM
Feuilletine	Kg	40 g	2,5	
Praliné	Kg	200 g	15	
Grué de cacao	PM	PM	PM	PM
Coût matière total				
Coût matière unitaire	Calcul :			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Ce dessert est au prix TTC de 18 € sur la carte. Sachant que le taux de TVA appliqué est de 10 %, calculer le prix de vente HT du dessert.

.....

.....

7.3. Déterminer le coefficient qui a été appliqué pour passer du coût matière unitaire au prix de vente HT. (Arrondir le résultat à l'unité).

.....

.....

7.4. Calculer la marge brute réalisée sur ce dessert.

.....

.....

7.5. Citer deux autres coûts liés à la réalisation et la commercialisation des desserts.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 – LA COMMUNICATION

Lors de la réalisation de la carte des desserts, votre chef vous demande de mettre en avant les produits proposés. Réaliser quelques lignes d'argumentation commerciale sur les quatre desserts proposés à la carte.

Intitulé du dessert : **Soufflé verveine abricot**

Descriptif commercial :

Intitulé du dessert : **Chaud froid cœur de Guanaja au poivre de Sichuan et sorbet cacao**

Descriptif commercial :

Intitulé du dessert : **Nougat glacé aux fruits confits et ses fraises des bois**

Descriptif commercial :

Intitulé du dessert : **Baba au Rhum VO, AOC Martinique, et brunoises de fruits exotiques**

Descriptif commercial :