

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	
	Né(e) le :	
	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° 19

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

La calculatrice est autorisée.

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2017	SUJET N° 19
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2
		Page 1/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	10 pts
Dossier 2 - Les préparations	3 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	5 pts
Dossier 4 - Le matériel	3 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	3 pts
Sous-total	24 pts
Dossier 6 - La législation	4 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	8 pts
Dossier 8 - La communication	4 pts
Sous-total	16 pts
TOTAL	40 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION

Vous travaillez comme pâtissier au restaurant *Le Festin d'Epicure* et participez à la réalisation des plats figurant sur la carte des desserts.

Vous devez réaliser les brioches, mais avant de faire votre travail il va falloir contrôler vos connaissances de base.



Nos desserts et gourmandises :

Soufflé au café, pipette de Bailey's et sa glace au biscuit spéculos maison

Brioche façon pain perdu, gelée de verveine

Mille-feuille, crème mousseline, fraises gariguettes

Forêt noire, crème mascarpone aux griottes et croquant chocolat

Blanc manger à l'amande, coco et ses fruits frais

Salade de fruits exotiques, sorbet yuzu mangue et son croustillant

Le festin de Crêpes Suzette façon Épicure

Charlotte aux abricots

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous disposez des produits suivants : Beurre Charentes-Poitou, œufs frais, lait UHT demi-écrémé, griottes surgelées, cerises au Kirch, cacao en poudre, rhubarbe fraîche, sel, sucre en poudre, farine T45, levure boulangère (fraîche).

Une bonne connaissance des produits alimentaires est indispensable pour en contrôler la qualité (lors de la réception des marchandises), pour optimiser les conditions de stockage et pour réussir vos préparations culinaires.

1.1. Le beurre

1.1.1. Compléter ce tableau indiquant la composition qualitative et quantitative du beurre Charentes-Poitou.

Nom des constituants	Quantité exprimée en pourcentage
Matière grasse% au minimum
.....	16 % maximum
Matière sèche non grasse (acide lactique,)%
.....	Inférieur à 0,1 %

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1.2. Reconnaître les différences entre un beurre sec (utilisé pour la pâte feuilletée) et un beurre gras (utilisé pour la crème au beurre) en cochant les bonnes réponses dans le tableau ci-dessous.

Propriétés	Beurre sec	Beurre gras
Matière grasse solide en majorité		
Matière grasse liquide en majorité		
Beurre ferme jusqu'à 20 °C		
Beurre mou jusqu'à 20 °C		
Point de fusion bas		
Point de fusion élevé		

1.2. Les œufs

Lors de la réalisation de votre crème au beurre et de votre pâte feuilletée, vous utilisez des œufs frais. Le jaune et le blanc ont des propriétés intéressantes pour la pâtisserie.

1.2.1. Citer pour chaque utilisation une propriété du jaune d'œuf.

Utilisation	Propriété du jaune d'œuf
Crème au beurre	
Dorure pour la pâte feuilletée	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2.2. Citer une propriété du blanc d'œuf ainsi qu'un exemple de préparation culinaire où cette propriété est utile.

Propriété :

Exemple de préparation culinaire :

1.3. Le lait

Citer quatre informations obligatoires devant figurer sur une brique de lait.

-
-
-
-

1.4. La levure

1.4.1. Citer le nom de la levure correspondant à chaque préparation.

Une brioche parisienne :

Un savarin :

Un cake au citron :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4.2. Définir la levure (rayer les mentions inutiles) :

- une bactérie
- un champignon microscopique
- une moisissure
- un protozoaire

1.5. La farine

1.5.1. Préciser le type de farine qui doit être utilisé pour confectionner une brioche parisienne.

.....

1.5.2. Retrouver dans la liste ci-dessous le nom de la protéine contenue dans la farine. Entourer la bonne réponse :

- l'amidon
- le saccharose
- le collagène
- le gluten
- la pectine
- le lactose
- le gluton
- matières minérales

1.5.3. Citer un avantage d'utilisation de cette farine.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Compléter la recette de la pâte du pain au lait.

1 kg

..... Levure.

180 g Sucre.

20g

4

4 dl Lait.

220 g Beurre.

2.2. Citer la spécificité d'une pâte à Savarin d'après sa classification.

.....

2.3. Lors de la réalisation de la pâte, il faut faire attention de ne pas tuer la levure.

Citer deux points qui doivent obligatoirement être respectés pour ne pas tuer la levure.

•

•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Compléter le tableau indiquant pour chaque production alimentaire dont vous disposez, le procédé de conservation, son principe, l'effet sur les micro-organismes ainsi que la température de stockage.

Produits alimentaires	Procédé de conservation	Principe	Effet sur les micro-organismes	Température de stockage
Lait UHT demi-écrémé		140 °C quelques secondes puis refroidissement rapide		
Beurre Charentes-Poitou				
Griottes surgelées	Surgélation		Arrêt du développement des micro-organismes	
Cerises au Kirsch	Alcool et appertisation			

3.2. Citer deux conditions de conservation de la levure boulangère (fraîche).

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

Votre laboratoire de pâtisserie est équipé d'une cellule de refroidissement, d'un tour réfrigéré, d'une machine sous-vide, d'un four à pâtisserie (chaleur tournante), d'une sorbetière, d'armoires frigorifiques et d'un batteur mélangeur.

4.1. Citer le nom du dispositif permettant la régulation de la température du four à pâtisserie.

.....

4.2. Citer un système de sécurité indispensable équipant votre batteur-mélangeur.

.....

4.3. Quel est l'intérêt d'utiliser une cellule de refroidissement rapide (du point de vue microbien) ?

.....

4.4. Citer deux opérations d'entretien de votre armoire frigorifique.

•

•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Compléter le tableau suivant en indiquant, à l'aide d'un exemple issu de la carte du restaurant, les cinq sens qui mettent l'ensemble de votre jugement en éveil lors de la dégustation des desserts.

Sens	Exemples
	Les couleurs du blanc manger ou la forme du soufflé au café.
	Le craquement du biscuit spéculos ou le croustillant de la salade de fruits.
	L'amertume du cacao de la forêt noire ou le piquant du sorbet yuzu.
Le toucher	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Les mains sont le principal vecteur des contaminations en pâtisserie.
Citer quatre moments où il est indispensable de se laver les mains.

-
-
-
-

6.2. Donner la signification (en français) de l'abréviation HACCP.

.....
.....

6.3. Dans le cadre de la démarche HACCP, citer le point critique préalable à l'utilisation de la sorbetière.

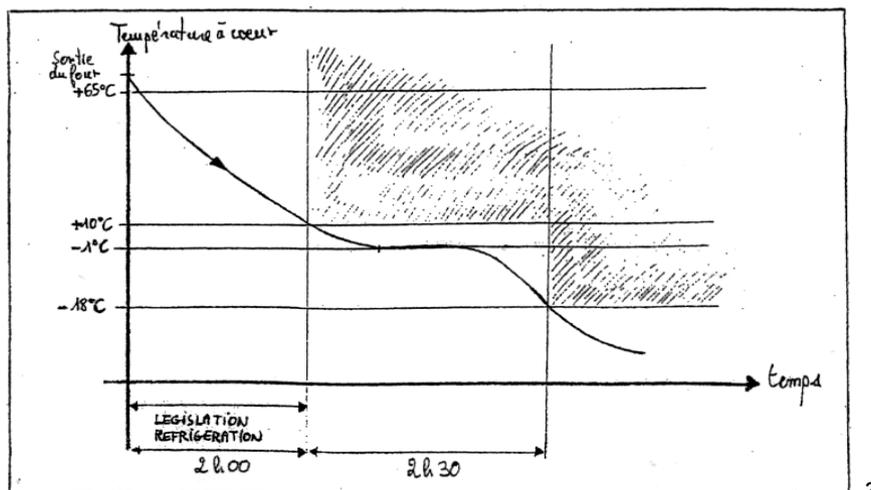
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.4. Votre laboratoire est équipé d'une cellule de refroidissement rapide. À l'aide du graphique suivant, expliquer ce qu'impose la législation en matière de réfrigération rapide en citant les températures et temps de refroidissement.

.....

.....



2

6.5. Le beurre Charentes-Poitou est un produit AOC. Donner la signification de cet acronyme.

A..... d'O..... C.....

6.6. Le restaurant *Le Festin d'Épicure* adhère à une charte qualité qui prévoit de faire des plats témoins. Expliquer ce qu'est un plat témoin en précisant son intérêt.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Compléter la fiche technique de la charlotte aux abricots en annexe 1.

Charlotte aux abricots pour 10 personnes				
Pain de mie	680 g		Sucre semoule	580 g
Beurre	210 g		Confiture d'abricots	300 g
Eau	1 litre		Kirsch	3 cl
Abricots	2 kg		Extrait de vanille	pm

Annexe 1

Fiche technique : Charlotte aux abricots				
Nombre de portions : 10				
Ingrédients	Unités	Quantité	Prix unitaire	Montant HT
Beurre	kg		6,50	
Pain de mie	kg		2,60	
Abricots	kg		2,70	
Sucre semoule	kg		1,50	
Confiture d'abricots	kg		16,50	
Extrait de vanille	pm	pm	pm	0,10
Eau	Litre		pm	0
Kirsch	Litre		15,00	
			Coût total	
			Coût par portion	
			Coefficient	5
			PVHT	
			TVA 10 %	
			PVTTTC	

7.2. Calculer le ratio coût matières par rapport au PVHT.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. On vous demande de faire quatre propositions pour la nouvelle carte incluant des épices, aromates et condiments.

Exemple :

Un dessert à base de condiment acide et d'un fruit d'automne.

Sabayon gratiné au citron de menton et figues.

Un dessert glacé à base d'une épice :

.....
.....

Un dessert chocolaté épicé :

.....
.....

Un dessert incluant des aromates et du (des) fruits exotique(s) :

.....
.....

Un entremets à base de fruits rouges et aromates :

.....
.....