

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 :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	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° 23

Ce dossier comporte 16 pages numérotées de page 1/16 à page 16/16.

La calculatrice est autorisée.

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2017	SUJET N° 23
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2
		Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	12,75 pts
Dossier 2 - Les préparations	10,75 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	1,25 pts
Dossier 4 - Le matériel	3,5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	2 pts
Sous-total	30,25 pts
Dossier 6 - La législation	2,75 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	4 pts
Dossier 8 - La communication	3 pts
Sous-total	9,75 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION

Votre candidature pour occuper un poste de chef de partie « en pâtisserie » a retenu l'attention du chef d'un restaurant gastronomique situé sur la côte Normande à Deauville pour la saison d'été 2017.

Celui-ci, pour valider votre embauche, a souhaité vous rencontrer pour tester vos connaissances et vous demande de remplir le questionnaire suivant.

Il porte sur la connaissance des produits, les préparations de base, la conservation des produits, le matériel spécifique à l'entreprise, l'analyse sensorielle, la législation, la gestion appliquée et la communication.

CARTE DES DESSERTS D'AUTOMNE 2017

Soufflé normand, gelée au pommeau et granité au cidre

Cœur coulant au chocolat, crème anglaise à la bergamote et glace caramel d'Isigny

Macaron fraise groseille, crème diplomate et sorbet au yuzu

Gratin de poire Louise Bonne d'Avranches, glace cacao et crumble pistache

Teurgoule de Fierville revisitée, glace vanille tonka et sa falue au casson de sucre

Tulipe de parfait glacée au poiré de Domfront et sa sauce caramel beurre salé

Financier à la Calville, parfait au Calvados, rhubarbes confites au combawa

Nage de pomme Granny Smith et fenouil sauvage, crémeux à la vanille Bourbon, streusel à l'amande

Variation autour de la fraise avec une soupe de fraises, sorbet et blanc manger au pamplemousse

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1. Donner le pourcentage de matière grasse des produits laitiers ci-dessous.

Produits	Pourcentage de matière grasse
Beurre concentré	99.8 %
Beurre doux	
Lait entier	
Lait demi-écrémé	
Crème liquide entière	

1.2. Citer deux crèmes fraîches de qualité reconnues par le label de qualité (AOP) ?

.....
.....

1.3. Cette entreprise utilise occasionnellement des ovo-produits. Donner deux autres avantages et deux autres inconvénients.

Avantages	Inconvénients
Solution de dépannage par excellence lors de rupture d'approvisionnement en œufs frais.	Produits issus des élevages de poules pondeuses en élevage intensif.

1.4. Combien de jaunes, blancs ou œufs entier doit-on casser ou clarifier pour obtenir le volume d'un litre ?

- Blancs d'œufs → De à unités
- Jaune d'œufs → De à unités

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5. Quel est le corps gras extrait des fèves de cacao ?

.....

1.6. Citer les 3 variétés principales de cacao avec les pourcentages de récolte.

Origine du cacao	% de récolte	Nom de la variété
Originaire de l'Amazonie, on le trouve principalement au Brésil, en Afrique occidentale et dans la plupart des pays producteurs...	70 %	
Originaire du Venezuela, on le trouve principalement en Amérique centrale au Mexique, aux Antilles, en Colombie...	10 %	
Cacao hybride, il a été largement implanté dans les pays d'Amérique centrale, à Ceylan et en Indonésie.	20 %	

1.7. Citer les critères de qualité d'une levure fraîche (dite « de boulanger »).

Couleur → Odeur →

Texture →

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.8. Donner le nom de trois autres gélifiants et citer trois utilisations de ceux-ci.

Nom des gélifiants	Origine	Utilisation	Aspect
Carraghénanes	Algues rouges (côtes bretonne et irlandaise).	Coulis, mousses, gelées souples ou dures.	Poudre blanche
•	Peau et os (porc, veau).	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	Feuille 2 gr à 5 gr
•	Algues rouges (Java, Ceylan, Japon).	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	Poudre blanche
•	Écorce citrus, marc de pomme...	<ul style="list-style-type: none"> • • • 	Poudre fine teinte crème, sirop ou gel.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Retrouver les définitions ou les termes professionnels manquants.

Terme	Définition
Fraiser	
	Recouvrir d'une fine couche de couverture ou de pâte à glacer une pièce de pâtisserie pour la rendre plus rigide et manipulable (ex génoise ou biscuit).
Torréfier	
	Mélange de farine, eau, sel et/ou beurre en vue de la fabrication du feuilletage ou de la pâte à choux avant l'incorporation des œufs.

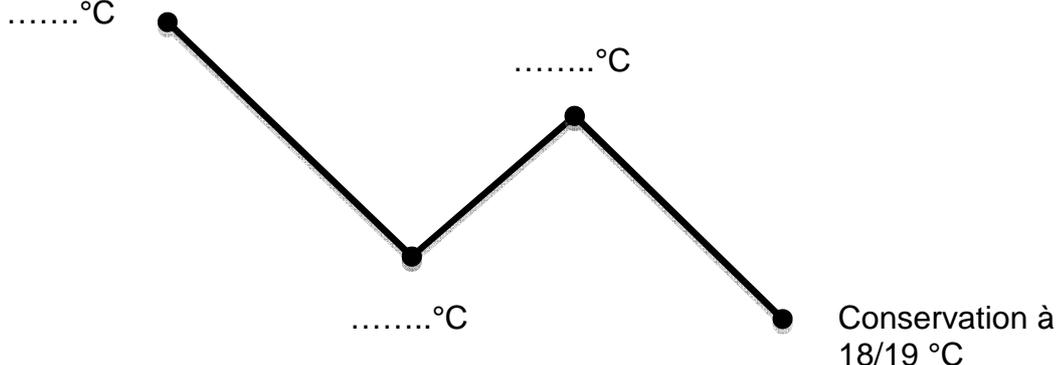
2.2. Compléter les proportions de sucres pour une meringue « Française » ou ordinaire.

- Blancs d'œufs → 0,100 kg
- Sucre glace → kg
- Sucre semoule → kg

2.3. Retrouver les proportions d'une pâte feuilletée pur beurre.

- Farine → 1 kg
- Eau → kg
- Sel → kg
- Beurre → kg

2.4. Compléter la courbe des températures à appliquer pour cristalliser de la couverture chocolat blanc.°C



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5. Citer les critères qui permettent de constater une couverture correctement cristallisée.

Critères
Exemple : une rétraction sur les bords (1 mm environ) pour le démoulage.

2.6. Citer trois éléments utiles à la confection d'une glace et inutiles à la réalisation d'un sorbet.

-
-
-

2.7. Classer dans l'ordre chronologique, les différentes étapes de la confection d'un parfait glacé.

Étapes de fabrications	Ordre chronologique
Cuire jaunes d'œuf et sirop à la nappe + arôme	
Assembler sabayon + crème fouettée, mouler et sangler	
Démouler et décorer	
Réaliser un sirop	
Refroidir l'appareil, Monter crème fouettée	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.8. Nommer en fonction de la température de cuisson, le sucre et donner une utilisation pour chaque cuisson.

Température	Appellation du sucre	Utilisation
115 °C / 121 °C		•
135 °C		•
145 °C		•
170 °C		•

2.9. Lister les ingrédients nécessaires à la confection des financiers.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Définir le terme de conservation : « Appertiser ».

.....
.....

3.2. Citer trois préparations de confiserie utilisant uniquement le sucre comme moyen de conservation dans le temps.

-
-
-

3.3. Quel est le produit utilisé sur les tartes aux fruits pour prolonger la durée de conservation et améliorer la présentation.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

L'établissement vient juste d'investir dans un appareil de cuisson multifonction programmable chauffant « Thermomix Worweck® » pour l'équipement du laboratoire de pâtisserie.

4.1. Énumérer trois fonctions culinaires de ce robot multi usage, deux avantages et un inconvénient.

-
-
-

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">•

4.2. Cet appareil de cuisson multifonction vous semble-t-il être indispensable dans une cuisine professionnelle ou dans un local pâtisserie ? Justifier en quelques lignes.

-
-
-
-

4.3. Le laboratoire de confiserie/chocolaterie est doté d'une guitare, donner l'usage de cet appareil.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.4. Lors de confection de buffets, l'entreprise élabore des pièces artistiques en sucre coulé comme support de présentation, quel est l'ustensile idéal pour réaliser la cuisson du sucre ?

.....
.....

4.5. Quel est l'appareil utilisé en glacerie pour mesurer la densité des sirops en unité « Brix » ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

- 5.1.** Dans l'entreprise, vous aurez besoin de fraises pour la production des desserts.
Lors des achats chez vos fournisseurs, citer un principal critère par sens que vous allez observer, pour choisir de belles fraises.

Sens	Critères
Vue	<ul style="list-style-type: none">•
Toucher	<ul style="list-style-type: none">•
Goût / Saveur	<ul style="list-style-type: none">•
Odeur	<ul style="list-style-type: none">•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Donner la signification des labels de qualité des produits et citer un exemple de produit bénéficiant de ces certifications.

Sigle	Signification	Exemple
AB		•
AOP		•
IGP		•

6.2. De combien de temps est la durée de conservation d'un lait UHT, avant son ouverture ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Calculer et compléter la fiche technique ci-dessous afin de faire une estimation du coût matière pour la réalisation du dessert « La tulipe de parfait glacée au poiré de Domfront et sa sauce caramel beurre salé » inscrit sur la carte d'automne de notre restaurant. Arrondir à deux décimales.

Fiche technique n° 624 pour 30 personnes

Denrées	Quantité	Unité	Prix unitaire HT	Prix HT
Crèmerie				
Crème liquide UHT	2	L	3,40 €	€
Jaunes d'œufs	1	L	6,50 €	6,50 €
Beurre	0,250	kg	7,30 €	€
Blancs d'œufs	0,250	L	6,40 €	€
Economat				
Sucre semoule	1	kg	1,20 €	€
Sel fin	0,030	kg	0,70 €	€
Farine T45	0,250	kg	0,90 €	€
Sucre glace	0,400	kg	2,40 €	€
Fruits				
Poires conférence	0,500	kg	3,80 €	€
Alcool				
Poiré de Domfront	1	L	5,90 €	€
Coût matière HT				€

7.2. Calculer le coût matière HT pour une portion de ce dessert.

.....

7.3. Calculer le prix de vente HT d'une portion de parfait glacé au poiré sachant que le coût matière représente 15 % de ce prix de vente.

Prix de vente HT =

7.4. Calculer le prix de vente TTC (TVA à 19,6 %) d'une portion de parfait glacé au poiré.

Prix de vente TTC =

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

- 8.1. En prévision de l'élaboration de notre future carte de desserts pour l'automne 2017, proposer deux desserts saisonniers mettant en avant les produits du « terroir normand ».

Pour cela, compléter le tableau suivant :

Produits marqueurs	Appellation du dessert	Descriptif commercial
<i>Exemple :</i> Poiré de Domfront	Tulipe de parfait glacé au poiré de Domfront sauce caramel salé	Petite tulipe en pâte à cigarette garnie d'un soufflé glacé aromatisé au poiré et accompagnement d'une sauce tiède au caramel beurre salé
Cidre ou pommeau ou calvados du pays d'Auge		
Crème fraîche d'Isigny Sainte Mère		