

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° 27

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

La calculatrice est autorisée.

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2017	SUJET N° 27
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2
		Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	7 pts
Dossier 2 - Les préparations	6 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4 pts
Dossier 4 - Le matériel	5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	6 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

SITUATION

Le chef pâtissier du restaurant « L'abricotier » vous a choisi pour participer au concours du CEDUS (Championnat de France des desserts à l'assiette). Vous allez utiliser divers produits et techniques pour cette épreuve. Il veut connaître vos compétences technologiques en pâtisserie et développer vos savoirs dans le domaine professionnel pour être au mieux préparé à ce concours.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous devez justifier vos connaissances sur les différents produits utilisés en pâtisserie.

1.1. Citer les trois variétés de cacaoyer.

1.	
2.	
3.	

1.2. Retrouver l'origine des produits céréaliers ci-dessous.

Amidon, Farine de blé	
Crème de riz	
Tapioca	
Fécule de pomme de terre	

1.3. Répondre aux propositions ci-dessous en cochant (vrai ou faux). Rectifier pour les réponses que vous estimez fausses.

Désignation	Vrai	Faux	Rectificatif
La pâte d'amande Extra contient 50 % d'amande.			
La fleur de sel est le produit de la dernière cristallisation.			
Le sucre naturel du fruit se nomme le lactose.			
Le kirsch est réalisé à partir de cerise.			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Définir l'action de « tempérer un chocolat » et expliquer le but de celui-ci.

Le tempérage	
Le but	

1.5. Repositionner dans l'ordre les différentes opérations réalisées dans les plantations de Cacaoyer :

l'écabossage / le séchage / la récolte / le stockage / la fermentation / l'extraction des graines.

N° d'ordre	Opération
1	
2	
3	
4	
5	
6	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Remplir le tableau suivant sur la cuisson du sucre.

Nom	Celsius	Exemple d'utilisation
	117 °C	Fondant mou Dragées
Le grand cassé		

2.2. Vous devez réaliser une crème pâtissière pour votre concours.

Donner la recette et les phases de fabrications pour la crème pâtissière nécessaire à votre recette.

Ingrédients pour 1 litre de lait	Réalisation

2.3. Dans les recettes que vous allez présenter à votre concours, vous allez utiliser différentes levures. Veuillez remplir le tableau suivant en mettant une croix dans la bonne case.

	Vrai	Faux
La levure chimique réagit au contact de l'humidité et de la chaleur ?		
La levure chimique se conserve au réfrigérateur à 4 °C ?		
La levure chimique s'utilise à raison de 20 g au kilo de farine ?		
La levure biologique est un champignon microscopique ?		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Vocabulaire.

Lors de l'élaboration de votre fiche technique pour présenter votre dossier, vous aurez besoin d'utiliser du vocabulaire professionnel. Veuillez compléter le tableau suivant.

Terme culinaire	Définition
Foncer	
Sangler	
Coucher	
	Allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage puis le plier.
Abaïsser	
Coller	
	Mettre au point une couverture chocolat pour amorcer une cristallisation.
Chiqueter	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Pour la préparation de votre recette pour votre concours vous devez stocker vos ingrédients. Retrouver les lieux de stockage.

Ingrédients	T ° de stockage	Lieux
Banane	+ 15 °C	
Fraises fraîches	+ 6 ° à + 8 °C	
Crème UHT non ouvertes	+ 15 °C	
Lait micro filtré	+ 3 °C	
Purée de mangue surgelée	- 18 °C	

3.2. Donner trois précautions à prendre lors de la réception et le stockage de fruits frais que vous allez utiliser.

1.	
2.	
3.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1. Pour le concours, vous décidez d'emporter une plaque mobile de cuisson par induction. Citer deux avantages et deux inconvénients.

Avantages	Inconvénients
-	-
-	-

4.2. Pour votre concours vous avez un besoin spécifique pour votre recette en fonction des techniques suivantes. Nommer votre matériel en complétant ce tableau.

Appareil électrique ou non servant à réaliser des abaisses de pâtes plus ou moins fines.	
Il sert à connaître les températures de cuissons et de cristallisation du chocolat.	
Enceinte permettant de refroidir rapidement une préparation.	
Feuille fine plastifiée permettant de réaliser des décors en chocolat.	
Matériel pour réaliser des taillages réguliers de fruits et légumes.	
Matériel de cuisson utilisant un champ électromagnétique au contact direct de matériel ferreux.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Voici une liste de descripteurs des sens, vous devez les replacer dans le tableau ci-dessous : (rond, épicé, tiède, collant, pétillant, homogène, croustillant, salé).

Le toucher	
Le goût et l'odorat	
L'ouïe	
La vue	

5.2. L'appellation du dessert de création pour votre concours est « entremets croustillants aux deux mousses et son sorbet Yuzu ». Compléter le tableau suivant en indiquant les textures ou saveurs.

Production	Texture	Saveurs
Mousse chocolat Grand Caraque		Chocolat amer
Mousse chocolat blanc	Mousseuse	
Feuillantine praliné		Sucrée
Sorbet Yuzu	Lisse, fondant	
Sauce caramel au beurre salé	Crémeux	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Vous devez respecter certaines règles d'appellations au point de vue de la législation des produits glacés.

Veillez compléter le tableau suivant, en désignant « glace réglementée » ou « non réglementée » (mettre une croix dans la bonne case) et les principaux composants pour avoir le droit à cette appellation.

Appellation	Glace réglementée	Glace non réglementée	Principaux composants
Sorbet fraises			
Glaces aux œufs vanille			
Granité Champagne			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Compléter la fiche technique du « *Passion chocolat à l'assiette* » pour 8 personnes.
(Arrondir à 2 décimales).

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
sucre	kg	420 g	1,80 €	
sucre glace	kg	300 g	1,40 €	
noisettes	kg	250 g	3,50 €	
cassonade	kg	200 g	1,90 €	
praliné	sachet	1	3,15 €	
pâte de noisette	kg	10 g	14,00 €	
crème fraîche	kg	180 g	3,80 €	
citron	pièce	1	0.40 €	
beurre	kg	150 g	2,30 €	
œufs	Pièce	8	0,08 €	
chocolat	kg	120 g	16,80 €	
Coût total des matières				
Coût matières d'une portion				

7.2. Calculer le prix de vente hors taxe d'une portion sachant que le coefficient multiplicateur est de 3. Justifier votre calcul, arrondir à 2 décimales le résultat.

.....
.....

7.3. Citer deux charges autre que le coût matières à prendre en compte pour déterminer le coût de revient d'un dessert.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1 Afin de vous entraîner à la partie orale de votre concours, votre chef vous donne trois produits de base à partir desquels vous devez créer trois desserts et les argumenter.

Fraises	Poires	Chocolat
Dessert :	Dessert :	Dessert :
Composition :	Composition :	Composition :
Argumentations :	Argumentations :	Argumentations :
Dressage à l'assiette :	Dressage à l'assiette :	Dressage à l'assiette :