

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 1

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

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé

MATÉRIEL CANDIDAT : *Calculatrice, crayons de couleurs et / ou feutres de couleurs*

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2018	1806-MC5 CDR E2	SUJET N°1
E2 – Etude 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	6,5 pts
Dossier 2 : Les préparations	8,0 pts
Dossier 3 : Les moyens de conservations	3,0 pts
Dossier 4 : Le matériel	6,0 pts
Dossier 5 : L'analyse sensorielles	2,5 pts
Sous-Total	26,0 pts
Dossier 6 : La législation	4,0 pts
Dossier 7 : La gestion appliquée	7,0 pts
Dossier 8 : La communication	3,0 pts
Sous-Total	14,0 pts
TOTAL	/40,0 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION

Vous venez tout récemment d'intégrer la brigade d'un restaurant semi gastronomique situé dans les Hauts-de-France.

L'entreprise est dynamique et toujours en recherche d'innovation.

Le chef pâtissier ainsi que deux autres pâtissiers vous accueillent dans un laboratoire de pâtisserie refait à neuf depuis peu.

La nouvelle carte vient d'être proposée à la clientèle pour la saison estivale, en voici un extrait :

- ☞ Crêpe tiède de pommes & ananas aux épices douces et sauce chocolat noir
 - ☞ Nage de fruits frais de saison au jus passion & son sorbet
 - ☞ Parfait glacé Coulis & framboises fraîches & tuile aux amandes
- ☞ Sablé Breton Mousse chocolat blanc & insert groseilles Crème anglaise à l'anis
- ☞ Tartelette meringuée au citron & Dôme chocolat et panna cotta

La carte qui se renouvelle fréquemment est très appréciée des clients habitués et de passage dans la région. Il arrive également que l'équipe de pâtisserie se déplace à l'extérieur lors d'événements divers. La production est alors transférée à l'aide d'un véhicule frigorifique.

Les achats de matières premières sont essentiellement réalisés auprès des producteurs locaux, à l'exception des produits Beurre Œuf Fromage qui sont livrés par une société extérieure pour limiter les risques sanitaires.

Le point à améliorer dans l'établissement est la gestion des déchets alimentaires et le tri sélectif.

Vous serez donc pleinement impliqué concernant les choix de l'entreprise dans les domaines qui vont suivre... Votre avis sera pris en compte pour le bon fonctionnement de la pâtisserie et la satisfaction des clients !

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1- LES PRODUITS

1.1. Les fruits

Afin de tester vos connaissances sur le dessert : « Nage de fruits frais de saison au jus passion & son sorbet », le Chef vous demande de **compléter** le tableau suivant en associant la dénomination du fruit avec sa variété.

Dénomination du fruit	Variété du fruit
<i>Ex : Abricot</i>	<i>Ex : Bergeron</i>
	Charentais brodé
Pomme	
	Mara des Bois
Ananas	
	Passe Crassane
Raisin de table	

1.2. Les œufs : leurs propriétés

Les œufs sont présents dans plusieurs desserts de la carte, il est donc important de connaître les propriétés du blanc et du jaune d'œuf et de les associer à des exemples concrets sur la carte des desserts. Pour cela, **compléter** le tableau ci-dessous.

Composants	Propriétés Physicochimiques	Exemple dans la carte
Blanc d'œuf	<i>Ex : Non battu = Apporte solidification à une préparation lors de la cuisson.</i>	<i>Ex : Appareil à tuile (Tuile aux amandes)</i>
Jaune d'œuf		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Les œufs : Précautions d'emploi

Proposer quatre précautions à prendre lors de la manipulation des œufs frais pour éviter leur contamination.

1	
2	
3	
4	

1.4. Les arômes

Les arômes permettent de personnaliser les préparations telles que les crèmes, biscuits ou encore les pâtes. **Donner** deux rôles des arômes en pâtisserie.

1	
2	

1.5. Les alcools en pâtisserie

Compléter le tableau suivant :

Les alcools avec les différents terroirs d'origine

(Périgord, Corse, Normandie, Les Charentes, Martinique, Lorraine)

Alcool	Terroir d'origine
<i>Ex :Chouchen</i>	<i>Bretagne</i>
Cognac	
Eau de vie de Mirabelle	
Calvados	
Rhum	
Liqueur de Myrte	
Liqueur de noix	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

L'un des pâtisseries souhaite évaluer vos compétences techniques, pour cela il vous propose de compléter la partie suivante.

2.1. Les sorbets

Pour le dessert : « Nage de fruits frais de saison au jus passion & son sorbet », le Chef a choisi d'utiliser un Pacojet® et de réaliser ses sorbets « maison ». Il vous demande de lui rappeler la définition d'un sorbet ainsi que sa composition. Compléter le tableau ci-dessous.

Définition	Composition
	⇒ ⇒ ⇒ ⇒

2.2. La pâte à choux

Afin de cibler une clientèle familiale davantage présente en cette saison, l'établissement voudrait proposer un dessert apprécié des enfants et il vous confie cette mission. Après réflexion, vous proposez : « P'tits choux vanillés, sauce choco blanco & espuma Tagada ».

Vous serez donc en charge de la production de celui-ci, pour cela vous devez connaître les techniques de réalisation de la pâte qui le compose ainsi que les produits et quantités.

Remplir le tableau ci-après :

PÂTE À CHOUX	
Produits / Quantités pour 1 L de pâte	Techniques de réalisation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Termes culinaires

En réalisant la fiche technique de la pâte à choux, vous avez utilisé différents termes culinaires. Veuillez donner les définitions de ceux-ci.

Terme	Définition
Peser	
Frémir	
Dessécher	
Corner	
Coucher	
Dorer	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Les moyens de conservation sont primordiaux dans le fonctionnement d'un restaurant, ce sont eux qui sont garants d'une hygiène irréprochable. Un contrôle de connaissances est donc impératif.

3.1. Les températures et lieux de stockage

Préciser pour les produits et préparations ci-dessous leurs températures et leurs lieux de stockage spécifiques.

Produits / Préparations	T°C de stockage	Lieux de stockage
Parfait glacé		
Framboises fraîches		
Panna Cotta		
Chocolat noir		

3.2. Le conditionnement sous-vide

Décrire en quelques lignes le principe de ce mode de conservation.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1. Le matériel électromécanique

Pour réaliser des préparations de qualité, un matériel spécifique est un plus pour l'équipe. **Donner** la fonction de l'appareil électromécanique et inversement, à partir de la fonction retrouver le nom de l'appareil correspondant. Ensuite, **citer** une préparation dans la carte des desserts qui peut être réalisée par chacun des appareils.

Matériels	Fonctions	Préparations
<i>Ex : Crêpière / Galettière</i>	<i>Ex : Sert à la réalisation des crêpes de grands diamètres, en général réservée aux professionnels</i>	<i>Ex : Crêpe tiède de pommes & ananas</i>
Pacojet®		
	Permet de faire fondre la couverture et de réaliser son tablage. Grâce à elle, le chocolat est à la bonne température de travail.	
Mixer plongeant		
	Permet grâce à sa cuve et à différents ustensiles (fouet, feuille, crochet), de réaliser des œufs en neige, des crèmes, des pâtes...	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2. Les sources d'énergie

Après les travaux, le laboratoire a choisi de s'équiper en plaques de cuisson à induction. Ce choix a été fait après comparaison entre l'électricité (*induction*) et le gaz (*brûleurs*).

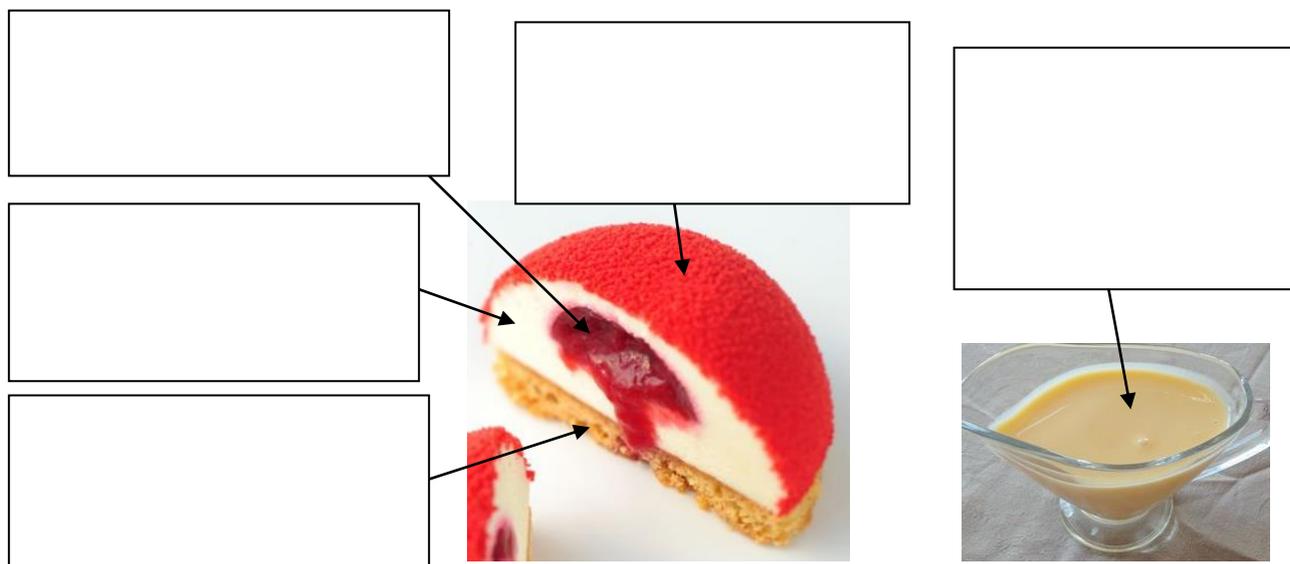
Faites vous-même le comparatif entre les deux possibilités, pour cela **compléter** le tableau.

Plaques à induction	Brûleurs à gaz
Avantages	Avantages
⇒ ⇒	⇒ . ⇒
Inconvénients	Inconvénients
⇒ ⇒	⇒ . ⇒

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Le « sablé Breton, mousse chocolat blanc & insert groseilles Crème anglaise à l'anis » est le dessert le plus apprécié par la clientèle du restaurant. Sa diversité de couleur et de texture et l'alliance entre le fruit et le chocolat donne de l'élan à son succès.

5.1. Compléter les cases avec : les produits désignés et les descripteurs pour ce dessert.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Les obligations de l'employeur

Citer deux obligations que doit respecter l'employeur concernant les équipements de travail, notamment les machines dangereuses telles que la trancheuse, le mixer plongeant ou encore le batteur-mélangeur.

1	
2	

6.2. Le développement durable

Depuis le 1^{er} janvier 2016, les restaurateurs qui produisent au moins 10 tonnes de bio déchets (*épluchures, parures, reste des clients...*) par an, soit environ 200 couverts par jour ont l'obligation de procéder à leur tri sélectif et leur recyclage.

Proposer quatre solutions aux restaurateurs pour réduire leurs déchets alimentaires.

1	
2	
3	
4	

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Calcul du coût matières premières unitaire à partir d'une fiche technique

Dans le cadre de la journée du patrimoine vivant, l'établissement a été sollicité par la Mairie de la ville pour assurer la restauration du midi dans la cour du château. Le chef pâtissier vous fournit la fiche technique ci-après « Tarte aux pommes au Crumble » pour le dessert afin de déterminer le coût matières par personne qui ne doit pas dépasser 1 €.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Tarte aux pommes au crumble	8 couverts	Dessert				
<i>Descriptif</i> : Pâte Brisée sucrée garnie d'une macédoine de pommes sautées au beurre, parfumées à la cannelle et au Calvados. L'ensemble est surmonté d'un crumble et saupoudré de sucre glace. Un coulis de fraise accompagne les tartes.						
Techniques de réalisation	Dentrées					
	Nature	U	Phases essentielles			
			A	B	C	D
<p>A – Pommes sautées Laver et éplucher les pommes, les tailler en macédoine, sauter les pommes au beurre, saupoudrer de cannelle et de sucre. Flamber au Calvados. Débarrasser et refroidir rapidement.</p> <p>B – Pâte Brisée sucrée Détailler la pâte Brisée sucrée en 2 pâtons. Abaisser, piquer et foncer deux cercles à tarte. Réserver au frais. Garnir les fonds de tarte avec les pommes sautées refroidies. Cuire à 180°C. Au terme de la cuisson, réserver sur grille pour tiédir.</p> <p>C – Appareil à crumble Réunir ensemble la farine, le beurre demi-sel en parcelles, la poudre d'amande, la cannelle et la cassonade. Sabler, réserver au frais. Cuire l'appareil sur un papier sulfurisé à 180°C. Disposer sur les tartes tièdes.</p> <p>D – Coulis de fraises Emincer les fraises. Réaliser un sirop, ajouter les fraises et le jus de citron, mixer et chinoiser. Réserver au frais.</p> <p>E – Finition Saupoudrer les tartes de sucre glace et dresser.</p>	<p>Crémerie</p> <p>Beurre kg 0,025 Beurre ½ sel kg 0,010 Pâte Brisée sucrée kg 0,500</p> <p>Légumerie</p> <p>Citron kg 0,050 Fraise kg 0,250 Menthe fraîche Btte 1/8ème Pomme golden kg</p> <p>Economat</p> <p>Cannelle poudre kg PM Farine kg PM Poudre d'amande kg 0,075 Sucre cassonade kg 0,075 Sucre glace kg 0,075 Sucre semoule kg 0,025</p> <p>Cave</p> <p>Calvados L 0,02 Eau L 0,10</p>					
Dressage : A l'assiette / Prévoir petite cuillère et coupelle pour le coulis						

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.1.1 Compléter le tableau ci-dessous (calcul du coût matières par personne) :

Produits	Quantités	Prix unitaire	Prix total (arrondir à 2 décimales)
Beurre		6,60 € / kg	
Beurre demi-sel		5,90 € / kg	
Pâte brisée		4,50 € / kg	
Citron		1,12 € / kg	
Fraise		4,80 € / kg	
Menthe fraîche		0,56 € / botte	
Pomme Golden		1,55 € / kg	
Cannelle poudre		PM	
Farine		0,95 € / kg	
Poudre d'amande		5,95 € / kg	
Sucre cassonade		2,70 € / kg	
Sucre glace		3,35 € / kg	
Sucre semoule		2,15 € / kg	
Calvados		12 € / litre	
Coût matières pour 8 personnes			€
Coût matières pour 1 personne			€

7.1.2. L'objectif de coût matières a-t-il été atteint ? Justifier

oui non

Justification :

7.2. Détermination du prix de vente HT et TTC

Le chef pâtissier envisage d'ajouter ce dessert lors du prochain renouvellement de la carte. Il vous informe qu'il appliquera un coefficient multiplicateur de 5.

On retiendra, pour les deux prochaines questions, un coût matières par personne de 0,90 €.

Travail à faire :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2.1 Calculer le prix de vente **HT** et le prix de vente **TTC** par personne pour ce dessert.

- Prix de vente HT :

- Prix de vente TTC :

7.2.2. Retrouver le **Ratio** coût matières de ce dessert.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION ET LA COMMERCIALISATION

8.1. Pour anticiper la mise en place de la future carte et en vue de mettre en avant les produits de la région des Hauts de France (café, vergeoise, pomme/groseille), vous devez proposer 3 desserts (la composition et l'argumentation commerciale). Dans votre réalisation, penser aux textures, aux volumes ...

Produit de base	Composition du dessert	Argumentation commerciale
CAFÉ		
VERGEOISE		
POMME GROSEILLE		