

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 SITUATION PROFESSIONNELLE

SUJET 9

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

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

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2018		SUJET N°9
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	13,0 pts
Dossier 2 - LES PRÉPARATIONS	5,0 pts
Dossier 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION	4,0 pts
Dossier 4 - LE MATÉRIEL	2,5 pts
Dossier 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE	2,5 pts
Sous-total	27,0 pts
Dossier 6 - LA LEGISLATION	4,0 pts
Dossier 7 - LA GESTION APPLIQUEE	5,0 pts
Dossier 8 - LA COMMUNICATION	4,0 pts
Sous-total	13,0 pts
TOTAL	40,0 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous venez d'être embauché comme chef de partie au poste de pâtissier du restaurant gastronomique « **Le Festin Landais** » situé à BISCARROSSE dans le bassin d'Arcachon.

Restaurant gastronomique

Le Festin Landais

1 place Delattre de Tassigny
40600 BISCARROSSE - Landes
☎ 05 24 65 32 52

SARL au capital de 75000 €
RCS ARCACHON B 509123007 – Code NAF/44.10E



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Carte des desserts



Tarte Tatin aux abricots et miel, caramel romarin et sorbet abricot

Profiteroles maison glace vanille Bourbon, sauce au chocolat chaud

Charlotte aux fruits rouges, coulis de framboises

Soufflé chaud vanille à la sauce chocolat Monbazillac

Glace aux pruneaux Armagnac et ses pruneaux marinés

Nage de fruits de saison

Café gourmand (Gâteau basque aux cerises noires, Tourtière et autres surprises de la région)

Le chef de cuisine M. LESCAPADE vous communique sa carte actuelle et vous demande de répondre aux questions qui suivent pour tester vos connaissances et l'aider à rédiger sa nouvelle carte des desserts.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 – LES PRODUITS

Vous réceptionnez les fruits du restaurant « Le festin Landais », le Chef M. LESCAPADE vous demande de définir la qualité de ces produits.

1.1. La qualité des fruits est déterminée par la couleur de l'étiquette, quelles sont-elles ?

<i>COULEUR</i>	<i>QUALITE</i>

1.2. A partir de votre expérience professionnelle, M. LESCAPADE vous demande d'expliquer la signification des abréviations suivantes :

AB : _____

AOP : _____

AOC : _____

IGP : _____

1.3. Indiquer pour chaque produit alimentaire son label de qualité (AB, AOC, AOP, IGP).

Crème fraîche d'ISSIGNY : _____

Œufs Bio des landes : _____

Abricot rouge du Roussillon : _____

Melon du Quercy : _____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Citer les deux principaux aliments dont sont extraits le sucre semoule et le sucre cassonade.

1.5. Pour vos tâches quotidiennes, vous devez connaître les différentes cuissons du sucre et leurs utilisations :

Compléter le tableau ci-dessous :

Désignation des principaux degrés de cuisson	Degrés Celsius	Moyens et consistances permettant de reconnaître le degré de cuisson
	110°C	Un peu de sucre entre le pouce et l'index, le filet se soutient sans se rompre.
Petit boulé		Boule molle
	120°C à 125°C	Boule de consistance moyenne
Grand cassé		Le sucre cuit se solidifie, si on le croque il ne colle pas aux dents
		Le sucre cuit commence à avoir une légère teinte blonde
	180°C	Le sucre cuit obtient une teinte brune caramélisée

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6. Retrouver les différentes présentations commerciales du sucre en complétant le tableau ci-dessous.

Présentations commerciales	Techniques de fabrication
	Obtenu par tamisage ou broyage du sucre cristallisé
	Sucre cristallisé brut roux extrait de la canne à sucre
	Ce sucre est obtenu à partir des cannes à sucre poussant généralement à l'île Maurice. Il a une intensité aromatique et un goût de réglisse.
	Sucre blanc additionné de pectine naturelle, acide citrique ou tartrique. Destiné à faciliter la prise en masse des préparations.
	Cristaux blancs ou bruns obtenus par cristallisation lente sur un fil de lin ou de coton d'un sirop concentré et chaud.

DOSSIER 2 – LES PRÉPARATIONS

2.1. Le chef vous demande de réaliser $\frac{1}{4}$ litre de pâte à choux pour confectionner les profiteroles qui sont vendues à la carte.

0,250 L	Liquide (Eau ou lait)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Les pâtes

M. LESCAPADE vous demande de classer les différentes pâtes dans le tableau ci-dessous.

Pâtes	Classifications	Utilisations
Pâte à croissants		Viennoiseries
	Pâte friable	
	Pâte battue molle à structure liquide	Crêpes
Pâte à pain au lait		Brioche
	Pâte battue légère à structure meringuée	Fonds de meringue pour vacherin

DOSSIER 3 – LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Compléter le tableau suivant qui indique pour chaque aliment, le type de traitement de conservation, la technique utilisée, son effet sur les micro-organismes ainsi que sa température de stockage.

Aliment	Nom du traitement	Technique utilisée	Effet sur les micro-organismes	Température de stockage
Lait entier UHT	_____ (ultra haute température)	Chauffage à environ 140°C pendant quelques secondes	_____	_____
Crème fraîche pasteurisée	_____	Chauffage à 70°C / 80°C pendant quelques minutes puis refroidissement rapide	_____	_____
Fruits rouges surgelés	Surgélation	_____	Arrêt total de la reproduction	_____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 – LES MATÉRIELS

4.1. Votre chef pâtissier vous demande de mettre en relation le nom de l'appareil à son rôle en complétant les phrases suivantes :

- Vous êtes chargé de turbiner et refroidir le mix sorbet aux fruits rouges en utilisant votre _____.
- Vous devez refroidir rapidement votre crème anglaise et votre crème pâtissière en utilisant une _____.
- Afin de réaliser votre pâte à savarin, vous mélangez de la farine, du sel, de la levure, du lait et des œufs entiers tempérés grâce à votre _____.
- Cet appareil mécanique servant à abaisser vos pâtes avec une certaine épaisseur souhaitée se nomme un _____.
- Vous réalisez une soupe de pêches de BICAROSSE en les cuisant sous-vide à basse température à l'aide de votre _____.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 – L'ANALYSE SENSORIELLE

Le choix des produits utilisés, la dégustation des desserts vendus à la carte du restaurant vous entraîne à avoir des connaissances en analyse sensorielle.

5.1. Monsieur LESCAPADE vous demande de compléter un tableau synoptique qui rassemble les connaissances de base de l'analyse.

Sens	Organes	Perception	Descriptif	Exemples d'aliment ou de préparation
Toucher		Tactile (texture, température)	Tendre, fondant, moelleux, dur, sec, chaud, froid	
	Oreille	Auditive (craquant, pétillant)	Brunissement, croustillant, effervescent	
	Nez		Parfum, fumet, arômes	Poisson frit, beignets, épices
Vue			Couleur, pâle, claire, forme ronde, ovale, homogène, lisse, nappant	Sauce, coulis, huile, œuf
Goût		Gustative (reconnaissance des arômes, des saveurs, des saveurs, des saveurs, des saveurs)		Caramel au beurre salé, citron vert, bière

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 – LA LÉGISLATION

Afin d'assurer la sécurité sanitaire par la maîtrise des risques (HACCP) et les bonnes pratiques d'hygiène, votre entreprise applique la démarche HACCP.

6.1. HACCP est un sigle anglais, donner sa traduction en français :

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

6.2. Donner un exemple d'auto-contrôle.

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

6.3. Les allergènes : Depuis le 13 décembre 2014, la réglementation européenne (règlement INCO) exige que la présence des 14 allergènes les plus habituels soit clairement indiquée dans tous les aliments y compris pour les produits non emballés ; à charge pour les artisans et les restaurateurs de prendre les mesures qui s'imposent.

6.3.1. Expliquer ce qu'est un allergène.

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

6.3.2. Comment faites-vous pour indiquer aux clients la présence de ces allergènes dans les desserts que vous leur servez.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.3.3. Parmi les produits alimentaires suivants, lesquels contiennent des substances allergènes ?

PRODUITS	OUI	NON
Farine de blé		
Sucre de betterave		
Soja		
Huile d'arachide		
Graines de sésame		
Graines de potiron		
Sel de Guérande		
Œuf		
Maïzena		
Huile d'olive extra vierge		
Café		
Cacao		
Crème fraîche d'ISSIGNY		
Farine contenant du lupin		
Lait entier		
Groseilles		
Pêches des landes		
Sucre de canne		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 – LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. M. LESCAPADE vous charge de compléter la fiche technique suivante :

FICHE TECHNIQUE			
Charlotte aux fruits rouges			
Nombre de portions : 6			
Ingrédients	Quantité	Prix unitaire	Montant HT
Biscuits à la cuillère	20 biscuits	1,50 € le paquet de 15	
Mélange fruits rouges	1 barquette	4,50 € la barquette	
Feuilles de gélatine	2	0,12 € la feuille	
Citron	1	0,55 € la pièce	
Fromage blanc	250 g	1,25 € / le pot de 500 g	
Sucre	100 g	1 € / kg	
Crème liquide	20 cl	2,50 € / litre	
Sirop de fraise	2 cl	12 € / litre	
Coulis de framboise	60 g	12,50 € / kg	
Coût matières total			
Coût par portion			
Ratio coût matières			
Marge brute			
PVHT			
PVTTC			8,00

Indiquer les calculs et arrondir au centime d'euro le plus proche :

Ratio coût matières =

Marge brute =

PVHT =

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 – LA COMMUNICATION

8.1. Le maître d'hôtel vient vous demander des propositions de desserts pour un banquet d'anniversaire de 50 personnes qui aura lieu au mois de juin. Il faudra respecter les critères suivants : **Un dessert tout chocolat, un dessert enfant, un dessert aux fruits, un dessert sans gluten.**

Un dessert tout chocolat

Appellation de la proposition :

Descriptif commercial :

Un dessert enfant

Appellation de la proposition :

Descriptif commercial :

Un dessert aux fruits

Appellation de la proposition :

Descriptif commercial :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un dessert sans gluten

Appellation de la proposition :

Descriptif commercial :
