

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 : <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° 18

Ce dossier comporte 14 pages numérotées de page 1/14 à page 14/14.

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

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2019	SUJET N° 18		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	1909-MC5 CDR E2	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	14 pts
Dossier 2 - Les préparations	3 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4 pts
Dossier 4 - Le matériel	5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	3,5 pts
Sous-total	29,5 pts
Dossier 6 - La législation	2 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	5,5 pts
Dossier 8 - La communication	3 pts
Sous-total	10,5 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation



Vous travaillez en pâtisserie dans un complexe hôtelier « Le Ricochet » situé sur les bords de Loire, en Touraine. Une belle région touristique de par ses châteaux mais également pour sa gastronomie et son œnotourisme. Celui-ci est composé de 2 restaurants :

- Restaurant gastronomique : « Le Château de Rabelais »
- Restaurant traditionnel : « Le Bouchon de Loire »

Ce complexe accueille régulièrement des stagiaires en mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant.

Carte des desserts du restaurant gastronomique : le Château de Rabelais »

Parfait glacé au nougat de Tours
Tuiles aux noix caramélisées à la fleur de sel



Soufflé au Grand Marnier



Sablé noisettes du Piémont aux poires pochées au Chinon
Sorbet à la faisselle



Petit biscuit madeleine, mousse pommes caramélisées au miel
Crèmeux lait au caramel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LES PRODUITS

LE LAIT

« Le Ricochet » vient d'entrer dans « Le collège culinaire de France ». Le chef du « Château de Rabelais » souhaite valoriser les produits de la région en changeant son fournisseur de produits laitiers. Il fait appel à vous et teste vos connaissances.

1.1. Les différents types de lait sont déterminés par la couleur de leur emballage ; compléter le tableau ci-dessous.

Couleur des emballages	Type de lait

1.2. Citer quatre produits dérivés du lait ?

.....

.....

.....

.....

1.3. Proposer un produit qui remplacera le lait dans la composition de la crème anglaise, pour un client intolérant au lactose.

.....

1.4. Définir le terme « caséine » :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES ŒUFS

Dans les deux établissements, l'œuf est un produit très utilisé.

1.5. Citer les types d'élevage en fonction des catégories des œufs en remplissant le tableau ci-dessous :

Numéro	Type d'élevage
0	
1	
2	
3	

1.6. Identifier les inscriptions obligatoires sur l'œuf ou sur l'emballage en remplissant le schéma ci-dessous :

The diagram shows a brown egg with the code "1FRCAEO6" printed on it. Four pink arrows point from the code to four empty boxes for identification:

- Box 1: "1 :"
- Box CAE: "CAE :"
- Box FR: "FR :"
- Box 06: "06 :"

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES VINS, ALCOOLS, LIQUEURS ET EAUX DE VIE

1.7. Définir le terme « spiritueux » :

.....
.....

1.8. Définir les sigles et donner un exemple en complétant le tableau ci-dessous :

Sigles	Définitions	Exemples
<i>Ex : VDP</i>	<i>Vin De Pays</i>	<i>Vin de pays des Côtes du Tarn</i>
VDN		
VDL		

LE CHOCOLAT

1.9. Proposer deux boissons alcoolisées pour accompagner un dessert au chocolat.

.....
.....

1.10. Proposer deux usages différents du chocolat pour composer un dessert avec du chocolat.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Comme préconisé dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie, indiquer un danger et deux moyens de maîtrise de ce danger lors de la phase de cuisson d'une crème anglaise.

	Danger	Moyens de maîtrise du danger
Phase de cuisson de la crème anglaise	<p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Puis indiquer un moyen de maîtrise lors de la phase de refroidissement de celle-ci.

	Danger	Moyen de maîtrise du danger
Phase de refroidissement de la crème anglaise	<p>Multiplication par refroidissement trop lent</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>

3.2. Replacer dans le tableau les températures de stockage des B.O.F correspondantes aux produits nommés :

+4° C

-18° C

+18° C

+15° C




Produits	Températures/durées de stockage
Jaune d'œufs liquides congelés (ovoproduits) / 12 à 24 mois
Blancs d'œufs déshydratés en poudre (ovoproduits) / 24 mois
Beurre extra-fin / 2 mois
Lait stérilisé UHT / 3 mois

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : LES MATÉRIELS

4.1. Pour réaliser votre pâte brisée vous utilisez un batteur-mélangeur : Citer les trois accessoires utilisables avec ce batteur et préciser leur utilisation :



Accessoires	Noms	Exemples d'utilisation
		
		
		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2. Dans le cadre de votre pratique professionnelle journalière, vous avez besoin de matériel professionnel. Citer le matériel correspondant aux définitions proposées :

Définition	Matériel
Appareil polyvalent électrique qui permet la fonte et le maintien en température du chocolat, du fondant, des nappages...	
Matériel en inox extensible qui permet de diviser en bandes, en carrés et rectangles réguliers et de découper ou de pré-marquer, pâtes, ganaches à cadrer, intérieurs, caramels mous, guimauve...	
Ruban en PVC pâtissier transparent qui permet de présenter de façon nette les contours des entremets et de faciliter un décerclage facile et rapide. Utilisé aussi pour les décors chocolat.	
Récipient métallique fonctionnant sous pression avec des cartouches à gaz qui permet de réaliser, sauces, crèmes, chantilly, émulsions de fruits ou de légumes, espumas, sponges cakes...	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 : L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Votre chef vous demande de tester les desserts de la carte. Compléter le tableau en précisant les textures et les saveurs reconnues.

Composition du dessert	Textures	Saveurs
Crèmeux chocolat lait		
Mousse pommes caramélisées		
Sablé noisettes du Piémont		
Sorbet à la faisselle		
Tuiles aux noix caramel fleur de sel		

5.2. Monsieur Kikunae Ikeda, scientifique japonais, a découvert une nouvelle saveur. La citer.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 : LA LÉGISLATION

6.1. En l'absence du chef, vous êtes en charge des livraisons de la journée.

Citer trois points de contrôles que vous allez effectuer lors de la livraison des produits laitiers :

.....

.....

.....

6.2. Le complexe hôtelier est contrôlé par un agent de la DDPP. Définir ce sigle :

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 : LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Vous devez gérer le stock de noisettes du Piémont entrant dans la composition de vos desserts. Compléter l'extrait de la fiche de stock suivante à partir de la méthode PEPS (Premier Entré, Premier Sorti), qui parait la plus adaptée (arrondie à 2 décimales).

Bon d'entrée N° 21		
Date	11/05/19	
Désignation	Qté	PU
Noisette	12	19

Bon de sortie N° 37		
Date	18/05/19	
Référence	Désignation	Qté
NOISP 22	Noisette	10

Bon de sortie N° 72		
Date	23/05/19	
Référence	Désignation	Qté
NOISP 24	Noisette	8

FICHE DE STOCK										
Article : NOISETTE DU PIEMONTE Référence : NOISP37 Unité de stockage : KG						Stock minimum: 5 Stock maximum: 50 Stock d'alerte: 10				
Date	Document	ENTRÉES			SORTIES			STOCK		
		Qté	CUHT	Montant	Qté	CUHT	Montant	Qté	CUHT	Montant
01/05/19	SI							10	18,50	185,00
04/05/19	BE n° 20	15	18,60	279,00				10 15	18,50 18,60	185,00 279,00
08/05/19	BS n° 36				10 2	18,50 18,60	185,00 37,20	13	18,60	241,80

7.2. Quel est le nom de l'autre méthode utilisée pour la valorisation des stocks ?

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 : LA COMMUNICATION

8.1. Le chef du « Château de Rabelais » souhaite mettre en place deux nouveaux desserts à la carte. Il vous demande de lui proposer deux appellations et de présenter commercialement ces desserts, un à base de fruits rouges et l'autre à base de chocolat.

Un dessert à base de fruits rouges

Appellation :

Argumentation commerciale :

Un dessert à base de chocolat

Appellation :

Argumentation commerciale :