

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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		

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° 33

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

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

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2021	SUJET N° 33
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2
	2109-MC3 CDR E2 3	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	6,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	7 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	5 pts
Dossier 4 - Les matériels	4 pts
Dossier 5 – L'analyse sensorielle	2,5 pts
Sous-total	25 pts
Dossier 6 – Législation	4 pts
Dossier 7 - Gestion appliquée	6 pts
Dossier 8 – La communication	5 pts
Sous-total	15 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'être embauché(e) comme chef de partie au poste pâtisserie dans un restaurant bistronomique « L'assiette Gourmande » situé à Nice (06). Le chef met un accent particulier à la formation et à la transmission auprès des jeunes stagiaires et apprenti(e)s de l'entreprise.

Vous prenez sous votre aile un jeune stagiaire issu de la mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant ». Vous lui présentez les desserts de la carte du restaurant.

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

CARTE DES DESSERTS

Tartelette au citron de Menton, sorbet pamplemousse
Crème brûlée à la lavande, tuile à l'anis
Pavlova à la mangue et framboise
Crêpes façon Suzette, caramel d'orange
Trilogie de sorbets et sa navette niçoise

La carte est évolutive et change en fonction des produits de saison et de l'inspiration du chef. Le restaurant s'approvisionne auprès de producteurs locaux en essayant d'adopter une démarche locavore.¹

¹ Locavore : qui consomme des produits alimentaires locaux

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1. Les fruits

Vous réalisez à destination du stagiaire un tableau récapitulatif sur les familles de fruits.

FAMILLE	VARIÉTÉ DE FRUITS	
<i>Exemple : Agrumes</i>	<i>Citron de Menton</i>	<i>Cedrat</i>
		Ananas victoria
Fruits rouges		
	Chasselas de Moissac	
Fruits à noyaux		

1.2. Contrôle des livraisons

Vous élaborez en même temps une fiche mettant en avant les points de contrôle à la livraison des fruits et légumes. Lors de la livraison, il est nécessaire de faire attention à :

-
-
-
- une peau lisse, sans flétrissement et ferme
-
-
- une coupe non oxydée
- la DLC ou DDM, température de livraison, emballage... pour les légumes 2^e, 3^e, 4^e et 5^e gamme

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. En vue de préparer la prochaine carte des desserts, le chef de cuisine vous demande de compléter le tableau ci-dessous.

Illustration	Dénomination	Pâte de base	Classification
	<i>Exemple : Baba au rhum</i>	<i>Pâte à savarin</i>	<i>Pâte poussée</i>
	Galette feuilletée		
		Pâte à choux	
			Pâte sèche
	Beignet aux pommes		
		Pâte à brioche	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Pour la mise en place des desserts, vous accompagnez le stagiaire dans la réalisation des crêpes Suzette. Pour cela vous lui donnez la fiche technique que vous complétez.

CRÊPES			
Denrées	unité	quantité	PROGRESSION
Lait	L	0,500	Mettre en place le poste de travail - Effectuer les pesées et préparer le matériel nécessaire. la farine. - Faire blondir le beurre dans une poêle. Réaliser la pâte à crêpes - Disposer dans une calotte la farine en fontaine. - Ajouter au centre les œufs entiers battus plus le sel et le sucre, incorporer petit à petit la farine aux œufs, commencer à ajouter le lait. - À mi volume, incorporer le beurre fondu puis ajouter le reste du lait en contrôlant la consistance de la pâte. - Parfumer selon l'utilisation. - Passer au chinois. Cuire les crêpes - Chauffer les poêles sans excès, les graisser et verser en une seule fois la quantité de pâte nécessaire. - La répartir uniformément en tournant la poêle. - Colorer la première face retourner délicatement puis colorer la seconde face.
.....	Pièce	3	
Farine	Kg		
Beurre	Kg		
Sel	Kg	0,005	
Sucre	Kg	0,050	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Pour la préparation des tartelettes au citron de Menton de la carte, vous devez récupérer les ingrédients. Retrouver les lieux de stockage.

Ingrédients	Température de stockage	Lieux
Farine, sucre, sel	+ 15°C	
Beurre		CF BOF
Œuf		CF BOF
Citron de Menton		CF Fruits ou économat
Sorbet pamplemousse		CF négative

3.2. Pour faciliter la conservation et éviter l'utilisation des œufs en coquille, le chef vous demande de trouver une solution de substitution. Décrire en quelques lignes votre solution ainsi que ses avantages et inconvénients.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Le chef désire que les sorbets soient réalisés « maison ». Il hésite à investir dans l'achat d'une sorbetière ou d'une turbine à glace de type Pacojet®. Vous l'aiguillez en lui donnant les avantages et inconvénients de chacun des appareils.

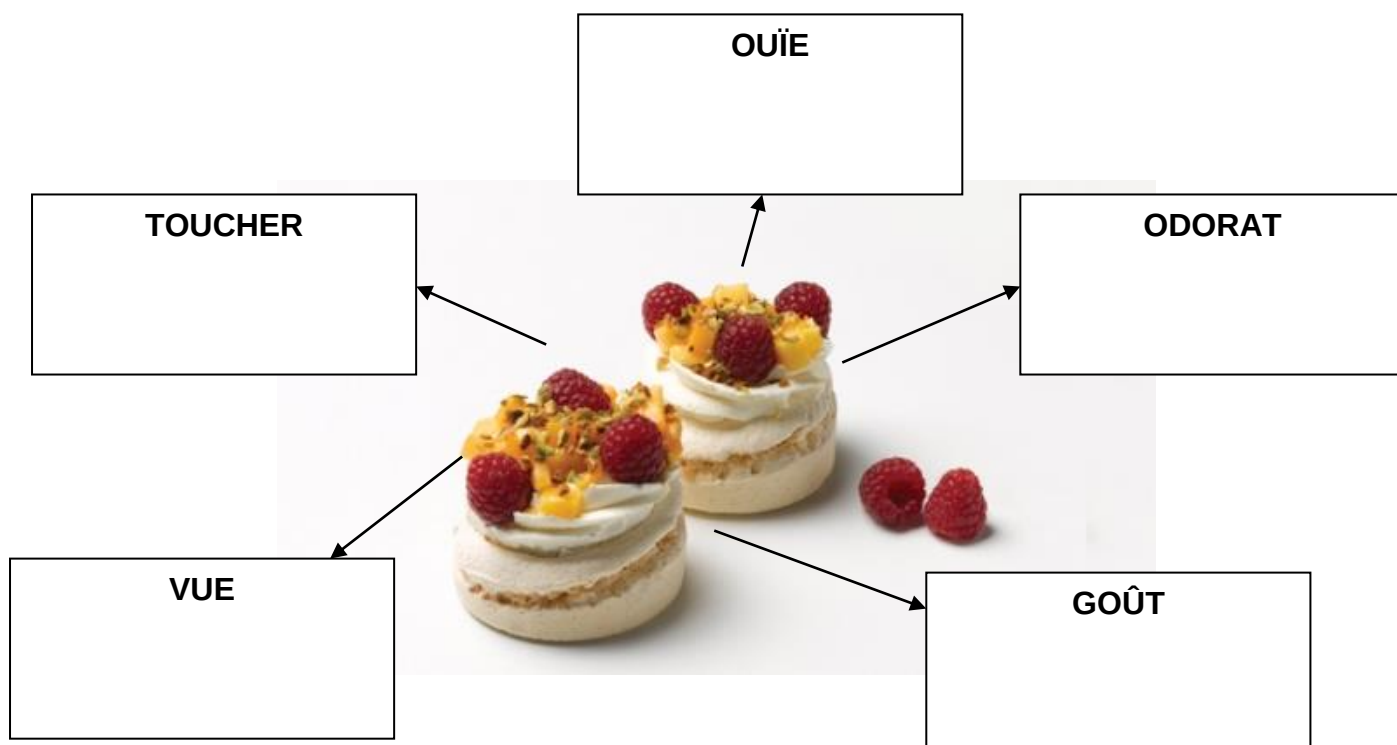
PACOJET®	SORBETIÈRE
	
AVANTAGES	
• • •	• • •
INCONVÉNIENTS	
• •	• • •

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Le directeur de salle vous demande une fiche d'analyse sensorielle sur la Pavlova à la mangue et framboise pour faciliter leur argumentaire commercial face aux clients.

5.1. Compléter les descripteurs suite à l'analyse sensorielle de ce dessert.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Avec l'explosion de l'agro-alimentaire, la réglementation avait besoin d'évoluer et une harmonisation européenne était nécessaire. Le principe HACCP en est un des résultats.

6.1. Donner la signification du sigle HACCP.

.....

.....

6.2. Préciser en quelques lignes l'objectif visé par la méthode HACCP.

.....

.....

.....

.....

Dans le secteur de la restauration, ce principe HACCP a été complété par un *Guide de bonnes pratiques d'hygiène*.

6.3. Préciser quel est l'objectif visé par ce guide et quelles informations peuvent se trouver sur ce guide.

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le prix des matières premières pour la réalisation de la tarte aux pommes a évolué.
Le chef vous demande alors de calculer le nouveau coût matière ainsi que le prix de vente d'une portion.

- 7.1.** Calculer le coût matière de la tarte aux pommes en complétant la fiche technique ci-dessous :
(Pour la colonne Total HT : arrondir à 2 décimales)

TARTE AUX POMMES				6 personnes		
Produit	Unité	Pâte brisée	Garniture	Poids total	Prix Unit. HT	Total HT
Crèmerie						
Oeuf	pièce	1	1	2	0,14	0,28
Beurre	kg	0,125	0,050		2,45	
Fruits						
Pommes	kg		1,200		2,35	
Citron	pièce		1		1,10	
Économat						
Farine	kg	0,250			0,55	
Sucre	kg	0,050	0,100		1,05	
Nappage blond	kg		0,150		2,00	
Sel	pm	pm				
Vanille gousse	pièce		1		1,50	
Coût matières						

- 7.2.** Calculer le coût matières unitaire :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 7.3.** Sachant que le coût matières unitaire est de 1,12 euros, calculer, à l'aide du tableau ci-dessous, le prix de vente HT d'une portion de ce dessert.

Composition du prix de vente d'une portion de tarte aux pommes	%
Coût matières unitaire	21 %
Frais de personnel	33 %
Frais généraux	31 %
Marge bénéficiaire	15 %
Prix de vente	100 %

Prix de vente HT =

- 7.4.** Calculer le prix de vente TTC, arrondi à l'euro, d'une portion de ce dessert qui sera affiché sur la carte des desserts.

Prix de vente TTC =

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Élaboration d'une carte

La carte est un outil important de communication, celle-ci doit être faite avec soin et correspondre aux attentes de la clientèle.

Le chef vous demande d'indiquer 5 règles essentielles pour la composition de la carte des desserts de votre restaurant.

5 règles essentielles pour la composition de la carte des desserts

-
.....
-
.....
-
.....
-
.....
-
.....