

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 N° 8

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

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé ».

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2021	SUJET N° 8		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	2106-MC3 CDR E2 1	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

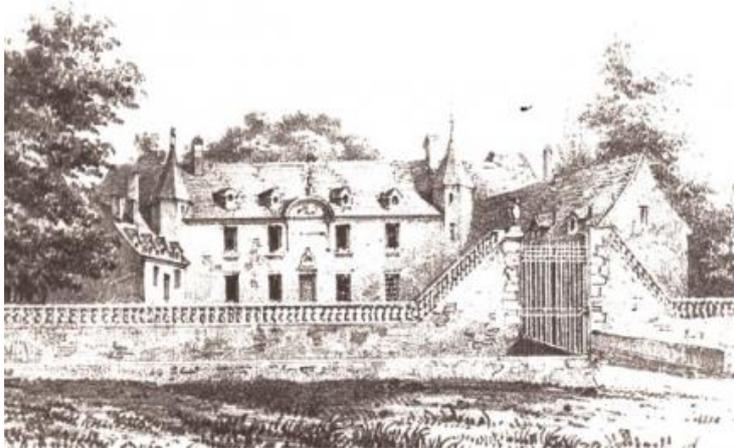
DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	8,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	4,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4 pts
Dossier 4 - Les matériels	2,5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	4 pts
Sous-total	23,5 pts
Dossier 6 - La législation	4 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	9,5 pts
Dossier 8 - La communication	3 pts
Sous-total	16,5 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez de terminer votre Mention Complémentaire « Cuisinier en Desserts de Restaurant » et votre candidature a été retenue pour travailler au restaurant du « Domaine du Marais » situé à 20 km de Niort dans le marais Poitevin.

La carte des Desserts de ce restaurant est la suivante :

ÉTÉ 2021 ❧❧❧❧❧❧	
	
Tourteau fromager crème anglaise à la vanille accompagné d'un sorbet à l'angélique	12 €
Grimole aux pommes, sauce caramel beurre salé	14 €
Cheese cake au broyé du Poitou, sorbet cacao	14 €
Crumble à la Rhubarbe accompagné d'une crème brûlée	14 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1 Actuellement à la carte, vous utilisez des pommes fruits pour la Grimolle.
Citer quatre variétés différentes de pommes

Recettes	Variétés de pomme	
Tarte Tatin		
Sorbet pomme		

1.2 Vous travaillez vos recettes avec le beurre « Charentes Poitou ».
Décoder le sigle A.O.P. présent sur l'emballage de ce beurre.

A :

O :

P :

1.3 Que représente le sigle sur l'emballage de ce produit ?

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

1.4 Le Chef vous demande de travailler sur la prochaine carte autour d'un dessert au fruit.
Il sera réalisé à base de « Doyenné de comice », « Passe crassane », « Conférence ».
À quel fruit appartiennent ces variétés ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 Actuellement vous utilisez du cacao pour le sorbet qui accompagne le « Cheese cake au Broyé du Poitou ».

Le Chef vous demande de citer deux pays producteurs de cacao en fonction des continents.

	Amérique Latine	Afrique
Pays producteur		
Pays producteur		

1.6 Pour l'ensemble des desserts proposés, vous utilisez du sucre. Votre Chef vous demande de lui citer les deux plantes saccharifères.

.....

.....

1.7 Le sucre est une matière première qui vous permet de faire des décors et des préparations.

Identifier les deux appellations des cuissons empiriques en fonction des degrés de cuisson et des définitions données.

Définition	Degrés de cuisson	Appellations empiriques
<u>Exemple</u> <i>Le sucre cuit atteint une couleur ambrée, marron clair.</i>	+170°C	<i>Caramel</i>
Cette cuisson permet de faire une meringue italienne.	+115°C à +121°C	
Cette cuisson permet de faire des pièces artistiques, des nougats.	+145°C à +155°C	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Pour la mise en place du dessert « Tourteau fromager », vous devez réaliser une crème anglaise à la vanille. Le Chef vous demande de réaliser 1 litre de crème anglaise à la vanille.

Compléter le bon d'économat ci-dessous.

Ingrédients	Quantités en Kg / Litre / Pièce
Lait	1 Litre

2.2. Décrire l'élaboration de la crème anglaise en utilisant des termes professionnels.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Votre Chef veut vérifier vos connaissances sur les pâtes de bases. Il vous donne le tableau ci-dessous à compléter.

Pâtes de base	Classifications	Utilisations
Pâte à croissant		Pain au chocolat
	Pâte sèche	Tarte alsacienne
Pâte à chou	Pâte molle	
Pâte à crêpes		Aumônière aux poires

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Dans vos fonctions, vous devez connaître les différents moyens de conservation utilisés pour chaque aliment. Votre chef veut vérifier vos connaissances.

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.

Aliments	Noms du traitement	Techniques utilisées	Effets sur les micro-organismes	Température de stockage
<i>Exemple</i> <i>Royal gala</i>	<i>Réfrigération</i>	<i>Par le froid positif</i>	<i>Ralentissement du développement microbien</i>	+6°C à +8°C
LAIT ½ écrémé UHT		Chauffage à environ +150°C pendant quelques secondes		
Crème fraîche pasteurisée			Destruction partielle des micro-organismes	
Framboises surgelées	Surgélation		Arrêt total de la reproduction microbienne	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Pour les différentes préparations, la cuisine est dotée d'un équipement professionnel que vous devez connaître.

Identifier les matériels présentés ci-dessous.

Définitions	Identifications
Appareil électromécanique qui permet d'abaisser les pâtes.	
Ustensile qui sert, à l'aide d'un gaz, à foisonner des appareils. (Chantilly, espumas, ...)	
Poste doté d'un plan de travail et d'une partie réfrigérée pour stocker des préparations froides.	
Ustensile électromécanique qui permet de mélanger, foisonner des préparations, ...	
Ustensile qui permet de dessécher des préparations, des herbes, par action de la chaleur et de la ventilation.	

4.2. Votre Chef vous met à disposition un Packojet®. Citer trois avantages et deux inconvénients.

Avantages	Inconvénients

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Dans votre métier, il est essentiel de développer l'analyse de vos sens. Pour cela, votre chef souhaite que vous remplissiez le tableau ci-dessous.

Sens	Organe	Perception	Descriptif	Exemple de préparation ou aliment
<i>Exemple</i> <i>Toucher</i>	<i>Langue</i>	<i>Température</i>	<i>Fondant, tendre</i>	<i>Crème au beurre</i>
	Oreille	Auditive	Croustillant	
Odorat			Parfum	Fraise
Vue			Couleur	Coulis
		Gustative	Sucré	Caramel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Le Chef vous demande de créer des desserts glacés sans turbine à glace ou Packojet®.
Vous lui proposez deux suggestions de desserts :

.....
.....

6.2. Dans le cadre législatif des glaces et préparations glacées, citer quatre types d'appellations

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le Chef veut ajouter un nouveau dessert « Mousse glacée à la framboise » à la prochaine carte des desserts. Il vous remet la fiche technique à compléter afin de déterminer le prix de vente à reporter sur la carte. Le chef applique habituellement un coefficient multiplicateur de 4 et arrondi au ½ euro supérieur les prix de vente TTC théorique pour fixer le prix à la carte.

7.1. Compléter la fiche coût matières ci-dessous correspondant à la réalisation de cette recette.

FICHE TECHNIQUE - MOUSSE GLACÉE À LA FRAMBOISE - 10 Personnes						
Techniques	Ingrédients	U	Quantités	Prix unitaire	Montant HT*	
<p>Biscuit cuillère Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les jaunes, puis ajouter la farine tamisée avec une écumoire. Dresser le biscuit en étoile et cuire à 180°C.</p> <p>Mousse glacée à la framboise Faire bouillir le sucre glace et la pulpe de fruits rouges et mettre à refroidir le plus rapidement possible. Monter la crème fleurette pas trop serrée. Incorporer délicatement le mélange refroidi à 4°C à la crème montée et mouler les petits cercles de formes ovales. Bloquer au surgélateur.</p> <p>Coulis framboise Porter à ébullition la purée de fruits et le sucre glace et réserver au froid à +4°C.</p> <p>Spirale chocolat Mettre au point le chocolat de couverture à 32°C. Étaler sur une feuille de guitare. Saupoudrer de noix de coco râpée puis couper au couteau d'office des formes. Rouler la feuille autour d'un rouleau à pâtisserie puis réserver à +4°C. Démouler et dresser.</p>	Blanc d'œuf ovo	kg	0,180	2,94		
	Sucre semoule	kg	0,150	1,45		
	Jaune d'œuf ovo	kg	0,120	6,89		
	Farine	kg	0,150	1,90		
	Sucre glace	kg	0,250	3,81		
	Purée de framboises	kg	0,250	12,90		
	Crème fouettée	L	0,500	2,02		
	Purée de framboises	kg	0,125	12,90		
	Sucre glace	kg	0,050	3,81		
	Chocolat couverture	kg	0,250	16,90		
	Noix de coco râpée	kg	0,010	5,45		
	Coût matières total HT					
	Coût matières par portion					

* arrondir à deux décimales

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Présenter le calcul du coût matières d'une portion.

7.3. Calculer le prix de vente TTC théorique de la portion puis déterminer le prix à reporter sur la carte.

➤ Prix de vente TTC théorique d'une portion (TVA 10%) :

➤ Prix de vente TTC d'une portion à inscrire sur la carte :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Pour la prochaine carte automnale, le directeur de salle vous demande de lui proposer trois desserts. Vos propositions devront respecter les critères suivants :

Un dessert à base de fruits de saison, un dessert sans gluten et un dessert enfant.

Dessert à base de fruits de saison

Intitulé :

Descriptif commercial :

Dessert sans gluten

Intitulé :

Descriptif commercial :

Dessert enfant

Intitulé :

Descriptif commercial :