

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° 39

Ce dossier comporte 16 pages numérotées de page 1/16 à page 16/16.

« 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 2022	SUJET N° 39		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	2206-MC3 CDR E2 1	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	8,75 pts
Dossier 2 - Les préparations	9,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	3,75 pts
Dossier 4 - Les matériels	3 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	3 pts
Sous-total	28 pts
Dossier 6 - La législation	3,5 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	5,5 pts
Dossier 8 - La communication	3 pts
Sous-total	12 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes employé en tant que chef pâtissier au restaurant bistrannique « L'Atelier Culinaire » situé à Trouville en Normandie.

La pandémie de la Covid-19 a contraint le restaurant à fermer ses portes.

Votre chef d'établissement vous demande, aidé par votre pâtissier, de réaliser une nouvelle carte « À emporter » afin de satisfaire la clientèle et de garantir la santé financière de l'entreprise.

En collaboration avec un agriculteur de votre secteur, vous bénéficiez de casiers réfrigérés dans un distributeur automatique, vous permettant de vendre les desserts 7/7 jours.

Vous proposez cette nouvelle carte.

La carte des desserts

Diplomate au citron, miel de fleur et sablé breton

Arlette cacao, ganache montée chocolat 70 %, crème fermière mascarpone

Œuf en neige, caramel tendre, tuile au grué de cacao

Carpaccio de pêche blanche, petit baba au calvados, crumble à la fleur de sel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Les œufs

1.1. Vous travaillez au maximum avec les produits locaux., pour autant vous êtes obligés d'utiliser différentes catégories d'œufs. Compléter le tableau ci-dessous.

Code d'élevage	Définition
0
1
2
3

Le chocolat

Vous utilisez plusieurs produits issus de la fève de cacao dans vos desserts à emporter.

1.2. Citer les éléments principaux de la couverture noire.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1.3. Indiquer quatre produits dérivés du cacao et leur utilisation en desserts de restaurant. Compléter le tableau et donner une utilisation pour chacun.

Produits dérivés	Utilisation en pâtisserie
.....
.....
.....
.....

Le sucre

- 1.4. Le sucre cuit est utilisé dans plusieurs fabrications de dessert. Énumérer trois différentes cuissons de sucre et citer pour chacune une utilisation.

Produits dérivés	Utilisation en pâtisserie
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les fruits

1.5. Vous réceptionnez différents types de fruits. Conditionner les fruits suivant leur lieu et température de stockage.

Fruits	Lieu de stockage	Température de stockage
Aiguillette de citron confit
Pêche blanche
Purée de citron pasteurisée
Purée de framboise surgelée

Le beurre

1.6. Citer deux beurres AOP.

.....
.....

1.7. Quel est le pourcentage minimum de matières grasses dans le beurre ?

.....

1.8. Dans quelles préparations utilise-t-on le beurre de tourage. Citer deux exemples.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Les pâtes

2.1. Vous réalisez une pâte à baba pour l'un de vos desserts. Indiquer les matières premières et le procédé de fabrication de cette pâte.

Matières premières	Procédé de fabrication de la pâte à baba
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2.2. Indiquer deux précautions à prendre pour réaliser une pâte à baba.

.....

.....

2.3. Citer trois réactions de la pâte à baba lors de la cuisson.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les crèmes dérivées

2.4. La crème diplomate est présente dans l'un des desserts. Compléter le tableau ci-dessous.

Crème	Composition
Crème diplomate
.....	Crème pâtissière + crème d'amande
Crème Chiboust
.....	Crème pâtissière + beurre pommade

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les meringues

2.5. Les œufs en neige nécessitent la réalisation d'une meringue allégée en sucre. Citer les trois meringues existantes en pâtisserie et leur procédé de fabrication en complétant le tableau ci-dessous.

Type de meringue	Procédé de fabrication
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Vous utilisez du lait cru fermier pour votre crème anglaise et crème diplomate. Compléter le tableau en indiquant le type de lait et le traitement thermique subi.

Type de lait	Traitement thermique
Lait cru
.....	Stérilisation
Lait en poudre
.....	Concentration

3.2. Afin d'éviter des risques de contamination du lait, citer quatre règles à respecter pour garantir sa qualité.

.....

.....

.....

.....

3.3. Les desserts sont à livrer dans un distributeur automatique à 10 km du restaurant. Indiquer trois précautions à prendre pour éviter les risques microbiens.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1. Quels sont les matériels qui permettent de contrôler la teneur en sucre ?

En degré Brix :

En degré Baumé :

4.2. Le matériel en pâtisserie est diversifié. Afin d'éviter toute erreur d'utilisation, il est important de rappeler le rôle de chacun.

Matériel	Rôle
Laminoir
Pacojet®
Étuve
Cellule de refroidissement

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Afin de satisfaire la clientèle, vous réalisez avec votre pâtissier, l'analyse du dessert de la nouvelle carte « **Carpaccio de pêche blanche, petit baba au calvados, crumble à la fleur de sel** ».

Citer chaque élément du dessert et indiquer deux descripteurs de perception.

Éléments du dessert	Descripteurs
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Le restaurant travaille avec des produits locaux de qualité et issus principalement de l'agriculture biologique. Citer trois sigles de qualité d'un produit labellisé ainsi que leur signification.

Sigle :

Signification :

Sigle :

Signification :

Sigle :

Signification :

6.2. Aujourd'hui, la cause environnementale est présente dans de nombreuses entreprises y compris les restaurants. Citer deux actions que le restaurant peut mettre en place pour réaliser cette démarche écoresponsable.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Compléter la fiche technique du dessert « Arlette cacao, ganache montée chocolat 70 %, crème fermière mascarpone ». (Arrondir à 2 décimales).

Arlette cacao, ganache montée chocolat 70 %, crème fermière mascarpone				
Nombre de portion : 6				
Descriptif : Dessert composé d'une ganache montée chocolatée, agrémentée de brisures de caramel grué et de crème fermière mascarpone. L'assiette est décorée par des arlettes au cacao et un filet de caramel grué				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Farine T45	Kg	0,180	0,54	
Cacao en poudre	Kg	0,043	7,33	
Farine de sarrasin	Kg	0,070	2,30	
Fleur de sel	Kg	0,009	16,80	
Levure boulangère	Kg	0,005	2,50	
Eau	L	0,162	PM	PM
Beurre sec	Kg	0,270	8,39	
Sucre semoule	Kg	0,320	0,70	
Lait entier	L	0,100	0,68	
Glucose	Kg	0,008	4,55	
Chocolat noir 70 %	Kg	0,150	13,42	
Pâte de cacao	Kg	0,045	15,30	
Crème liquide 35 %	L	0,350	4,11	
Grué de cacao	Kg	0,030	12,28	
Mascarpone	Kg	0,200	6,00	
Coût total des matières				
Coût matières d'une portion				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Sachant que les autres charges consacrées à la fabrication d'une portion du dessert « Arlette » sont estimées à 0,09 euro, quel est le coût de revient d'une portion de ce dessert ?

.....

.....

.....

.....

7.3. Calculer le prix de vente hors taxe d'une portion sachant que le coefficient multiplicateur est de 3. Justifier votre calcul.

.....

.....

.....

.....

7.4. Calculer le ratio coût matières.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Citer quatre moyens de communication permettant de promouvoir vos desserts disponibles 7/7 jours en casiers réfrigérés dans un distributeur automatique.

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

8.2. Citer quatre informations à mettre en avant afin d'inciter les clients potentiels à se procurer vos produits au distributeur automatique.

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