

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"/>	

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° 42

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

« 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° 42		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	NC 22SN-MC3 CDR E2 1	Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'intégrer la brigade du restaurant gastronomique « **Le Haut Normand** » à Étretat.

L'entreprise est toujours à la recherche d'innovation pour la création de ses desserts à l'assiette et le chef pâtissier vous demande de réaliser avec lui, la nouvelle carte de desserts du restaurant en utilisant les produits de saison.

Afin de réussir ce projet, il vous transmet cinq idées de desserts qui seront à la carte du restaurant :

- La tartelette citron meringuée, servie sur sa nage de fruits rouges et sa crème glacée aux amandes,
- Le baba revisité, au sirop fruits de la passion, servi avec son sorbet à la fraise des bois,
- La pomme Granny reconstituée, brunoise de pomme flambée au calvados, caramel au beurre salé suivie de sa boule de sorbet au citron vert et sa tuile cristalline,
- La tartelette framboise et sa crème légère à la pistache, glace à la vanille de Madagascar,
- Le Paris-Brest, crème mousseline légère au praliné à l'ancienne, petit financier framboise et coulis au chocolat amer.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Les pâtes

- 1.1** En mise en place, vous réalisez des pâtes friables.
Citer deux pâtes et indiquer pour chacune une réalisation de dessert.

Pâtes friables	Réalisation de dessert

Les fruits

- 1.2** Pour la tartelette au citron, vous utilisez du citron jaune frais, citer deux formes commerciales de citron.

.....

.....

Le sucre

- 1.3** Le chef pâtissier souhaite vérifier vos connaissances en cuisson de sucre. Compléter le tableau suivant.

Nom	Degrés Celsius
<i>ex : Le Nappé</i>	<i>105°C</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Les crèmes de base

2.1. Vous devez réaliser une crème mousseline pour votre dessert « le Paris-Brest ». Donner la recette ainsi que le procédé de fabrication de votre crème mousseline praliné.

Ingrédients pour un litre de lait	Procédé de fabrication
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les glaces et sorbets

2.2. Citer les quatre familles de préparations glacées réglementées par la législation française.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Vous effectuez la réception des produits qui vont servir à confectionner vos cinq desserts dont une partie de la liste est donnée ci-dessous :

Lait UHT - Beurre salé - Fraises fraîches - Pommes Granny Smith - Sorbet à la fraise des bois

Le contrôle

3.1. Indiquer trois contrôles qualitatifs que vous allez effectuer lors de cet arrivage.

.....

.....

.....

Les températures de stockage

3.2. Compléter le tableau ci-dessous.

Denrées	Température de stockage	Lieu de stockage
Lait UHT avant ouverture		
Beurre salé (pasteurisé)		
Fraises fraîches		
Pommes Granny Smith		
Sorbet à la fraise des bois		

La conservation par la chaleur

3.3. Citer l'autre nom du lait UHT et expliquer le traitement qu'il a subi pour permettre sa longue conservation.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

Lors de vos différentes préparations pour la réalisation de vos desserts, vous allez utiliser le batteur-mélangeur et le « Pacojet® ».

Utilisation du matériel

4.1. Pour le batteur-mélangeur, citer trois dispositifs assurant la sécurité de l'utilisateur.

.....

.....

.....

Caractéristiques du matériel

4.2. Donner la définition et une utilisation, en pâtisserie, du « Pacojet® ».

Définition du « Pacojet® »	Une utilisation en pâtisserie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Compléter le tableau ci-dessous pour la tartelette citron meringuée.

Critères de l'analyse	Descripteurs
Le toucher	
L'ouïe	
Le goût	
L'odorat	
La vue	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Vous allez devoir procéder à des analyses bactériologiques afin de garantir la qualité et le suivi de vos produits. Définir le terme « traçabilité ».

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

6.2. Indiquer 4 documents liés à la pâtisserie, que vous devrez conserver dans le cadre de cette traçabilité.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - GESTION APPLIQUÉE

7.1. Lors de la semaine de la tartelette, votre chef vous demande de réaliser 100 tartelettes aux fraises chantilly pour faire déguster aux élèves des écoles de la ville. Vous devez lui fournir une fiche technique valorisée afin qu'il calcule les coûts. Compléter la colonne « Total ».

Fiche technique : Tartelettes aux fraises, chantilly							
Progression	Denrées						100 pièces
	Nature	Unité	1	2	3	4	Total
1/ Pâte sucrée vanille	<u>Crèmerie</u>						
	Beurre	Kg	1,500	1,250			...
	Œufs	P	12,5	25			...
2/ Crème d'amandes	Crème fraîche	L			2		...
	<u>Fruits</u>						
3/ Crème chantilly	Fraises	Kg				5	...
	<u>Epicerie</u>						
4/ Garniture, montage, finition	Farine	Kg	3,125				...
	Poudre d'amande	Kg		1,250			...
	Sucre glace	Kg	1,250	1,250	0,250	0,250	...
	Sel fin	Kg	0,075	0,050			...
	Nappage neutre	Kg				1	...
	Vanille gousse	P	6,25		6,25		...
	<u>Cave</u>						
Alcool de fraise	L		0,125			...	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. À partir de la fiche technique « Tartelettes aux fraises, chantilly », compléter la colonne quantité et calculer le coût matières de la fiche technique pour 100 tartelettes.

Produits	Unités	Quantités	Prix unitaire en euros	Montant total en euros (2 décimales)
Beurre	Kg	...	7,82	...
Œufs	P	...	0,16	...
Crème fraîche	L	...	5,23	...
Fraises	Kg	...	10,85	...
Farine	Kg	...	0,63	...
Poudre d'amandes	Kg	...	8,59	...
Sucre glace	Kg	...	2,47	...
Sel fin	Kg	...	0,85	...
Nappage neutre	Kg	...	5,36	...
Vanille gousse	P	...	2,57	...
Alcool de fraises	L	...	23,58	...
Total				...
Total arrondi à l'euro				...

7.3. Les autres charges liées à la préparation des tartelettes sont les suivantes :

- Main d'œuvre : 2 heures à 28 € brut,
- Charges sociales patronales : 32 % de la main d'oeuvre,
- Coût d'utilisation du matériel global (énergie + amortissement) : 7,50 €,
- Autres charges : le parcours de distribution dans les écoles représente une distance de 25 km évalué à 0,40 €/km.

Calculer le coût de revient global des charges **et** le coût par tartelette.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Le chef, satisfait de votre collaboration, vous demande de lui proposer un sixième pour la carte. Celui-ci doit être différent des cinq prévus et mettre en valeur un fruit régional.

Nom du dessert	Descriptif commercial