

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	
	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 15 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° 8
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2
	2209-MC3 CDR E2 3	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes sous-chef de pâtisserie dans un restaurant 3 macarons sur Lyon.

Votre directeur d'établissement est en train d'ouvrir un restaurant gastronomique dans le Limousin.

Pour l'ouverture de ce nouveau restaurant prévue fin septembre, votre chef de cuisine vous demande de réfléchir à une carte des desserts d'automne avec des produits du terroir du Limousin.

Vous travaillerez particulièrement des produits de saison afin de pouvoir renouveler la carte de desserts à chaque saison. Vous vous efforcerez de mettre en avant une charte de qualité « Bio » et écoresponsable.

Afin de tester vos connaissances et étudier vos propositions, votre chef pâtissier vous communique sa proposition de carte :

- Tarte Tatin revisitée à la pomme, miel toutes fleurs du ruchée « L'abeille »,
- Tartelette sablée à la crème diplomate parfumée au vin de paille, parsemée de myrtilles du terroir corrézien,
- Crèmeux à la mûre de la vallée de la Vézère,
- Religieuse à la mousse de châtaignes fumées, parsemée de framboises fraîches, glace framboise et yuzu,
- Mille-feuille de poire pochée au poivre de Tchuli, ganache chocolat, glace au vin des « Mille et une Pierres ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Les fruits

- 1.1.** Les fruits occupent une place importante dans la nouvelle carte.
Proposer deux variétés de fruits pour les desserts proposés en complétant le tableau suivant.

Desserts	Proposition 1	Proposition 2
Tarte Tatin		
Mille-feuilles poire		

- 1.2.** Préciser dans le tableau ci-dessous quelle forme de commercialisation des fruits (frais, surgelés, secs, déshydratés, appertisés) est plus judicieuse à utiliser en fonction du dessert proposé.

Desserts	Forme de commercialisation des fruits
Glace framboises	
Religieuse à la mousse de châtaigne fumée	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le lait

1.3. Les différents types de lait sont déterminés par la couleur de leur emballage et leur taux de matière grasse.

Préciser pour chaque type de lait la couleur de leur étiquette et leur pourcentage de matière grasse.

Type de lait	Couleur des emballages	Pourcentage de matière grasse
Lait entier		
Lait demi-écrémé		
Lait écrémé		
Lait cru		

1.4. Citer trois produits dérivés du lait.

.....

.....

.....

Les œufs

1.5. Les œufs possèdent des propriétés bien différentes en fonction de la partie que l'on utilise. Mentionner une propriété pour chaque élément cité dans le tableau ci-dessous.

L'œuf	Propriété
Blanc	
Jaune d'œuf	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1.6.** Lors de l'utilisation des œufs frais, il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter toute contamination.
Spécifier deux précautions à prendre.

.....

.....

La farine

- 1.7.** Les farines se différencient notamment par leur type (type 45, type 55,...). Préciser comment on obtient le **type** de farine.

.....

.....

- 1.8.** Chaque type de farine n'a pas forcément la même utilisation.
Citer le type de farine (entre type 45 et type 55) le plus approprié pour réaliser les préparations citées dans le tableau ci-dessous.

Préparations	Type de farine
Tartelette sablée	
Religieuse	
Mille-feuille	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Avant de finaliser la fiche technique de la « Tartelette sablée à la crème diplomate parfumée au vin de paille, parsemée de myrtilles du terroir corrézien », le chef souhaite que vous apportiez des précisions sur les termes culinaires liés à la fabrication de ce dessert.

Préciser la définition des termes cités dans le tableau ci-dessous.

Terme culinaire	Définition
Blanchir	
Sabler	
Crémer	
Foisonner	
Foncer	
Abaissier	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Compléter la fiche ci-dessous sur les proportions de la pâte sablée pour 1 kg de farine, puis préciser les étapes de réalisation.

Ingrédients	Quantité
- Farine	- 1 kg
Technique de réalisation	
..... 	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Citer trois dérivés de la crème pâtissière en précisant une utilisation pour chacun d'eux.

Dénomination	Utilisation
<i>Ex : Crème pâtissière</i>	<i>Frangipane</i>
.....	
.....	
.....	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Le chef choisit d'utiliser des mûres fraîches de la vallée de la Vézère et des myrtilles surgelées. Lors de la livraison, il vous demande des recommandations sur les moyens de conservation et de stockage pour chacun des fruits réceptionnés.

3.1. Compléter le tableau ci-dessous pour expliquer les températures de stockage et l'action du froid sur le développement des micro-organismes.

Méthode de conservation	Température de stockage	Action sur les micro-organismes
Réfrigération		
Surgélation		

3.2. Donner trois précautions à prendre lors du stockage des fruits frais.

-
-
-

3.3. Le mode de conservation des fruits.

Citer deux autres moyens de conservation des fruits autres que la surgélation et la réfrigération.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

- 4.1.** Avant de réaliser la mise en place de votre dessert, « Mille-feuille de poire pochée au poivre de Tchuli, ganache chocolat, glace au vin des Mille et une pierres », vous vérifiez le matériel dont vous avez besoin.

Indiquer la fonction des matériels dans le tableau ci-dessous.

Matériel	Fonction
Batteur	
Pacojet®	
Micro-ondes	
Cellule de refroidissement rapide	
Laminoir	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Vous dégustez le « Mille-feuille de poire pochée au poivre de Tchuli, ganache chocolat, glace au vin des Mille et une pierres ».

5.1. Citer dans un premier temps les différents sens qui interviennent dans la dégustation de ce dessert et indiquant pour chacun l'organe concerné :

Sens	Organe sensoriel
1 -	
2 -	
3 -	
4 -	
5 -	

5.2. Dans un deuxième temps, reporter les stimulus suivants qui correspondent le mieux aux préparations inscrites dans le tableau ci-dessous.

Croustillant

Crémeux

Piquant

Acide

Cassant

Préparations	Stimulus
Mille-feuille	
Ganache chocolat	
Poire pochée au poivre de Tchuli	
Tuile en pâte à cigarette	
Glace au vin de Mille et une pierres	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Un inspecteur de la DDPP (Direction Départementale de la Protection à la Personne) vous rend visite. Il vous demande de lui présenter deux documents.

Citer les documents à lui remettre.

.....

.....

6.2. Dans votre métier, différentes abréviations sont utilisées. Donner les définitions de chacune d'elles ci-dessous.

DLUO	
DLC	
DDM	
HACCP	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. À l'aide de la fiche technique ci-dessous, le chef pâtissier vous demande de calculer le prix de vente du dessert « Mille-feuille de poire pochée au poivre de Tchuli, ganache chocolat, glace au vin des Mille et une pierres. ».

Mille-feuille de poire pochée au poivre de Tchuli, ganache chocolat, glace au vin des Mille et une pierres				
Recette pour 8 personnes				
INGRÉDIENTS	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	TOTAL (arrondir à 2 décimales)
Pâte feuilletée				
Farine	Kg	0,250	0,58	
Sel	Kg	0,005	0,46	
Eau	L	0,125		
Beurre	Kg	0,190	2,49	
Ganache chocolat				
Chocolat noir	Kg	0,200	4,11	
Crème liquide 35 %	L	0,300	4,12	
Poire pochée				
Poire William	Kg	0,350	2,50	
Poivre de Tchuli les 100 g	Kg	0,001	17,57	
Sucre semoule	Kg	0,050	0,81	
Glace de vin de Mille et une pierres				
Lait	L	0,500	0,64	
Œuf (jaune)	L	0,080	5,49	
Sucre	Kg	0,120	0,81	
Vin Mille et une pierres	L	0,500	8,50	
Coût total matières pour 8 personnes				
Coût matières d'une portion				
Coefficient multiplicateur				3,3
Prix de vente HT d'une portion				
Prix de vente TTC d'une portion (TVA 10 %)				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Sachant que les autres charges de l'entreprise représentent 0,11 euros, quel est le coût de revient d'une part de mille-feuille ?

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

- 8.1.** Le chef pâtissier vous demande de fournir quatre nouvelles propositions de desserts qu'il pourrait rajouter à sa carte d'automne en continuant sur la base de fruits de saison et de chocolat et/ou de légumes.
Citer les noms et préciser leurs descriptions.

Le nom du dessert	La description commerciale