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

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Né(e) le :

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° 1

Ce dossier comporte 17 pages numérotées de page 1/17 à page 17/17.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	5,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	6,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	3,5 pts
Dossier 4 - Les matériels	8,5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	4 pts
Sous-total	**28 pts**
Dossier 6 - La législation	3 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	6 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 pâtissier dans la brigade d'un établissement étoilé nommé « Le Cheval Blanc » dans le Val de Loire.

Votre parcours professionnel a débuté après l'obtention de la mention de cuisinier en desserts de restaurant. Vous postulez pour un poste en pâtisserie de ce restaurant qui ne travaille qu'avec des produits frais, de saison et avec des producteurs locaux.

La jeune cheffe vous fait entièrement confiance pour ce poste.

Néanmoins, elle veut vérifier vos connaissances sur différents thèmes.

Elle vous communique un extrait de sa carte des desserts.

Extrait de la carte de desserts

Sabayon de fruits rouges au quart de Chaume

Crumble d'abricots confits et glace au lait d'amande

Pêche pochée « Nellie Melba »

« Paris-Brest » à la coupe selon vos envies

Tulipe glacée de sorbets et carpaccio de melon

Mousse coco façon blanc mangé, croustillant au riz soufflé et ananas caramélisé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous arrivez au poste de pâtissier. À ce titre, vous êtes chargé de répondre aux questions suivantes.

1.1. À partir de l'extrait de carte ci-dessus, déterminer en quelle saison sommes-nous ?

.....

1.2. Citer quatre fruits rouges.

-.....

-.....

-.....

-.....

1.3. Le sucre sous toutes ses formes est un composant essentiel du dessert. Il est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre.

Compléter le tableau en donnant pour chaque produit cité une utilisation en pâtisserie.

Produit dérivé	Utilisation dans une préparation
Sucre glace	
Sucre « cassonade »	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Pour vos différents desserts vous utilisez des œufs coquilles ou des ovoproduits.
Vous devez commander des ovoproduits pour différentes préparations de pâtisserie.
Sous quelle forme commerciale pouvez-vous trouver ce produit ?
Donner une utilisation en pâtisserie pour chacun d'eux:

Forme commerciale	Utilisation

Vous utilisez aussi des œufs coquilles pour vos différentes préparations. Votre cheffe vous demande de lui préciser les correspondances pour les œufs.

1.5. Compléter le tableau ci-dessous :

L'œuf	Poids	Nombre de pièces au litre
1 œuf		
1 jaune		
1 blanc		33

1.6. À quoi correspondent les pourcentages indiqués pour les deux produits ci-dessous ?

- Crème 35 % :.....

- Couverture ivoire 34 % :.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Un dessert de la carte se nomme « Paris-Brest ». Donner le nom de la pâte et la crème utilisée pour le réaliser.

Pâte	
Crème	

2.2. Quelle est la composition de la pâte servant à fabriquer le Paris-Brest ?

Ingrédients	Unité	Quantité
Eau	Litre	1
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	

2.3. Quelles sont les différentes étapes de réalisation de la pâte du Paris-Brest ?

-.....

-.....

-.....

-.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Quelle est la composition de la crème de garniture du Paris-Brest ?

Ingrédients	Unité	Quantité
Lait	Litre	1
	Kg	
	P / Kg	
	Kg	
	Kg	
	Kg	

2.5. Quelles sont les différentes étapes de réalisation de la crème du Paris-Brest ?

-.....

-.....

-.....

-.....

-.....

2.6. Vous utilisez différents produits dans votre pâtisserie. Donner l'origine et une utilisation pour chacun.

	Origine	Utilisation
Pectine		
Gélatine		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7. Dans sa carte, la cheffe propose différents desserts. Donner la définition de certains termes de la carte.

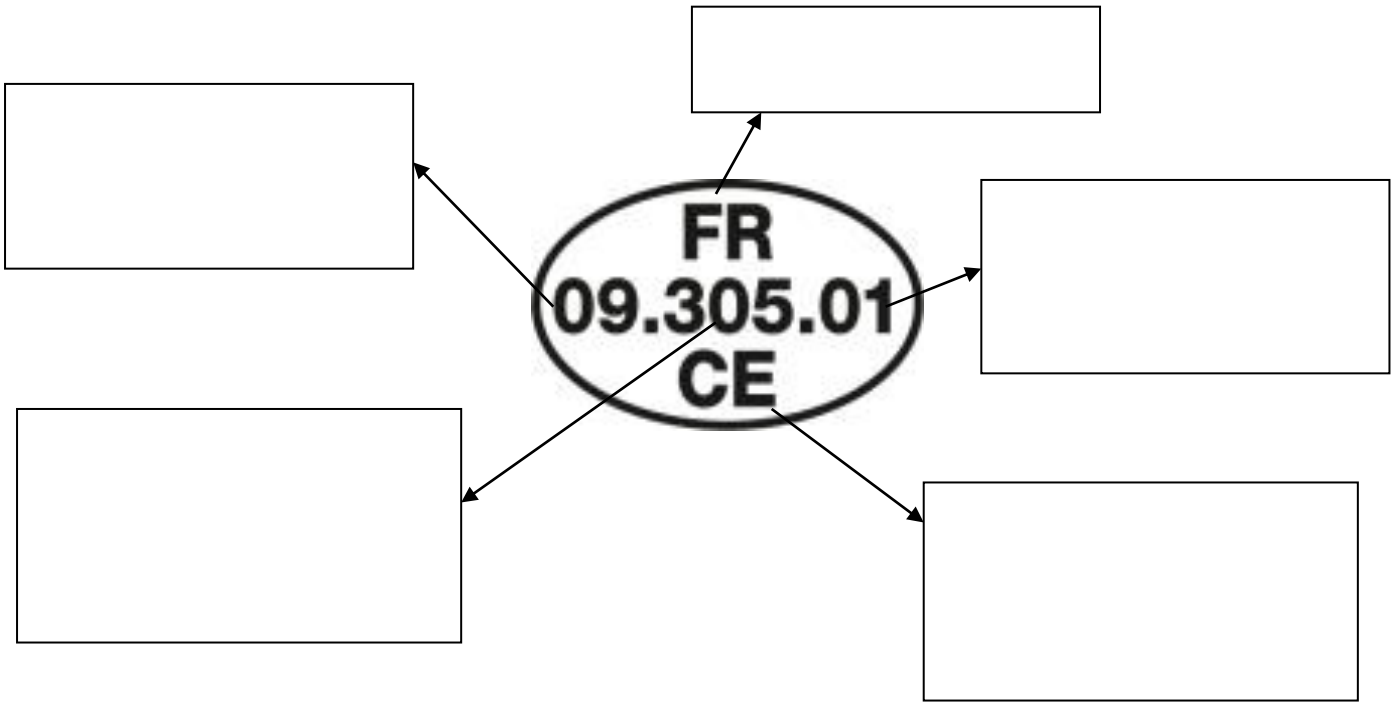
Termes	Définition
« Un sabayon »	
« Un sorbet »	
« Un crumble »	
« Un carpaccio de melon »	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Donner le nom et compléter les flèches de ce logo trouvé sur une brique de lait.

Le nom de ce logo est :.....



3.2. Vous avez une grande quantité de griottes à votre disposition. Quels sont les différents moyens de les conserver ? Citer deux différents moyens.

-.....

-.....

3.3. Pour quelles raisons les produits doivent-ils être stockés en chambre froide. Citez-en deux ?

-.....

-.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1. Pour réaliser le sorbet vous utilisez un réfractomètre, à quoi sert-il et en quelle mesure est exprimée la donnée ?

Utilisation : .....

.....

Mesure : .....

4.2. Vous utilisez régulièrement le batteur, il se compose d'une cuve et de 3 accessoires. Indiquer ci-dessous leur nom et un exemple d'usage en pâtisserie.

Accessoires	Exemple d'utilisation ou d'application

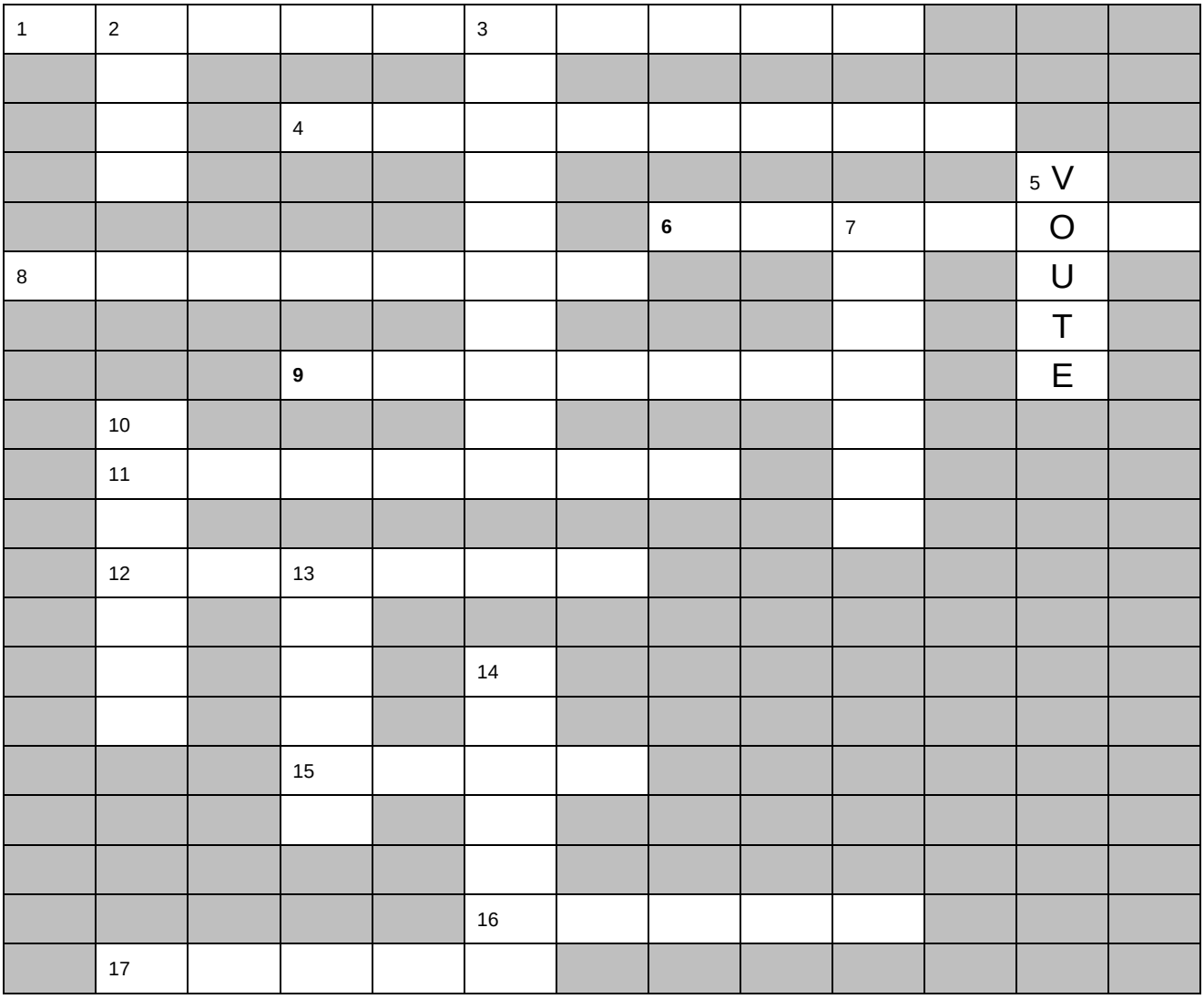
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.3. Indiquer la définition des matériels suivants et donner un exemple d'utilisation.

Matériel	Définition / Utilisation
	Nom du matériel : …… Utilisation : …… …… ……
	Nom du matériel : …… Utilisation : …… …… ……
	Nom du matériel : …… Utilisation : …… …… ……
	Nom du matériel : …… Utilisation : …… …… ……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.4. Compléter dans les cases blanches les mots croisés suivants :



HORIZONTAL ➡

1 Indispensable pour réaliser par exemple une glace vanille ou des sorbets
4 Permet d'abaisser mécaniquement les pâtes
6 Récipient en cuivre pour la cuisson du sucre
8 Pour découper rapidement et régulièrement des pâtes de fruits
9 Je suis cannelée ou unie
11 Je l'utilise pour passer de la dorure
12 Petite enceinte réfrigérée sous un plan de travail
15 Partie inférieure du four
16 Objet plat en plastique indispensable au pâtissier pour rassembler des produits ou garnir une poche à douille
17 S'utilise avec une douille pour dresser ou coucher

VERTICAL ⬇

2 Volet permettant l'évacuation des buées et vapeurs hors de l'enceinte d'un four
3 Maintient le chocolat à la bonne température
5 Partie supérieure du four
7 Permet de ranger des plaques ou des grilles
10 Ustensile plat ou coudé pour masquer ou glacer un entremets
13 Petit outillage avec un prénom féminin servant au mélange délicat
14 Il ne faut pas oublier la tare avant de m'utiliser

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Pour votre nouvelle cheffe, l'analyse sensorielle est très importante.
Associer la préparation avec un des descripteurs ci-dessous :

Amer Gluant Croustillant Acide Nappant Onctueux Blond Mousseux

Préparation	Descripteurs
Crème anglaise	
Pâte feuilletée du mille-feuille	
Groseille	
Riz au lait	
Crème au beurre	
Sucre à 160°C	
Pamplemousse	
Sabayon	

5.2. Citer quatre perceptions que l'on peut avoir en bouche lors de la dégustation d'un produit.

-.....

-.....

-.....

-.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Dans le local pâtisserie, vous allez rencontrer sur divers documents différentes abréviations. Donner la définition des différents symboles.

Abréviation	Définition
D.L.C.	
D.D.M.	
H.A.C.C.P.	
A.O.P.	
U.H.T.	
T.I.A.C.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - GESTION APPLIQUÉE

Votre cheffe vous transmet, ci-dessous, le bon d'économat, pour huit couverts, d'un dessert sans gluten qui est habituellement dressé à l'assiette et inscrit à la carte du restaurant.
Elle envisage de le retravailler et de l'intégrer ensuite au brunch sous forme de vingt verrines pour les enfants.

7.1. Calculer le coût matière initial pour huit couverts, puis pour un couvert.
Remarque : les calculs sont arrondis à deux décimales.

Mousse Coco façon blanc mangé, croustillant au riz soufflé et ananas caramélisé				
Ingrédients	**Unité**	**Quantité**	**Prix unitaire HT en €uro**	**Montant total en €uro**
Lait coco label équitable UHT	L	0,250	4,50	
Crème liquide 35 % label AB	L	0,320	7,60	
Poudre noix coco origine Inde	Kg	0,070	12,50	
Vanille gousse Bourbon	P	2	2,75	
Sirop noix de coco	L	0,025	9,99	
Sucre roux des Antilles	Kg	0,050	4,69	
Gélatine 200 bloom	Feuille	3,5	0,08	
Riz soufflé sans gluten	Kg	0,120	11,50	
Couverture ivoire 35 %	Kg	0,150	19,50	
Cacao poudre extra	Kg	0,010	14,25	
Ananas Victoria 500 gr	P	1	5,75	
Autres ingrédients utilisés	PM	1	0,32	
			Coût matière total	
			Coût matière unitaire	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Calculer le coût matière unitaire par verrine de la recette précédente (justifier votre calcul).

.....

.....

.....

7.3. La cheffe veut vendre chaque prestation du brunch à un tarif unique de 1,50 € TTC. Sachant que vous avez six prestations précédemment proposées et que les groupes sont de vingt enfants, calculer le chiffre d'affaires total TTC réalisé.

.....

.....

.....

7.4. Indiquer, en détaillant les calculs, le chiffre d'affaires HT (TVA 10 %).

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Pour sa nouvelle carte d'automne, la cheffe vous demande de lui proposer trois desserts avec différents produits.
Compléter le tableau ci-dessous :

Le nom du dessert	Le descriptif professionnel
Avec un fruit de saison :	
À base de chocolat :	
À base de glace ou sorbet :	