

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° 44

Ce dossier comporte 15 pages numérotées de page 1/15 à page 15/15.

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

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2024	SUJET N° 44		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	2406-MC3 CDR E2 1	Page 1/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'être engagé comme commis en pâtisserie dans un restaurant étoilé de la région du Pays Basque.

Ce restaurant gastronomique est en train de créer un concept particulier de service de desserts au plus près de sa clientèle, avec un food truck.

Celui-ci se déplacera sur toute la région de la Nouvelle-Aquitaine. Le concept étant de proposer des desserts en vente à emporter, il sera transposable et déclinable dans d'autres régions.

La société de food truck propose « FOOD D'SUCRE » comme identité sur le véhicule.

Vous êtes en charge, avec le chef pâtissier du restaurant, de valider la carte des desserts proposée ci-dessous pour le printemps 2024.



Afin de justifier de vos connaissances sur les différents produits utilisés en pâtisserie, il vous soumet différentes questions pour évaluer vos compétences.

Carte des desserts

Tartelette au confit de cerises, crémeux chocolat noir au piment d'Espelette, crème anglaise gélifiée, disque de chocolat
8 euros

Tartelette confit de rhubarbe au basilic, ganache montée chocolat blanc et vanille de Madagascar, fruits frais de saison
8,50 euros

Panna cotta vanille, coulis de fraises, croustillant au pop-corn, fraises fraîches
7,50 euros

Feuilleté de bananes flambée au Cognac, crémeux chocolat blanc, vanille de la Réunion, siphon à la passion
7 euros

Pavlova aux fruits d'été, gel au basilic et menthe
7 euros

Verrine de baba au rhum brun des Antilles, chantilly vanille bleue et salade de fruits à la menthe
6,50 euros

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Le chocolat

1.1. Pour réaliser les disques en chocolat qui iront sur les desserts de la carte, vous devez maîtriser différentes techniques. Citer trois techniques de tempérage du chocolat.

.....

.....

.....

1.2. Le chocolat est issu du fruit du cacaoyer, que l'on trouve à l'intérieur de la cabosse. Citer le nom exact des graines que l'on trouve dans les cabosses.

.....

1.3. La mise au point des couvertures nécessite de respecter une courbe de température, pour une bonne cristallisation. Préciser la courbe de température pour un chocolat noir.

.....

.....

La vanille

1.4. La vanille est très utilisée dans les préparations de pâtisserie. Indiquer de quel type de fleur elle provient.

.....

Le sucre

1.5. Le saccharose provient de deux plantes sucrières ; citer le nom de ces deux plantes.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6. Le saccharose est commercialisé sous différentes formes. Relever quatre autres formes de commercialisation en dehors de l'exemple.

Exemple : sucre semoule

.....

.....

.....

.....

La crème

1.7. Citer deux AOP de crème entière.

.....

.....

1.8. Préciser quel est le pourcentage de matière grasse d'une crème entière ?

.....

1.9. La crème est obtenue à partir du lait entier. Indiquer ci-dessous, par quel moyen extrait on la crème du lait ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Dans chaque fond de tartelette de la carte du « FOOD D'SUCRE », le chef pâtissier couche toujours une crème d'amandes. Citer la composition et les proportions de la crème d'amandes pour 250 gr de beurre.

Ingrédients	Unité	Quantité	Phases techniques
Beurre	Kg	0,250	
	Kg		
	Pce / Kg		
	Kg		
	Kg		

2.2. Vous allez devoir composer les différentes cartes du food truck « FOOD D'SUCRE » pour la saison à venir. Le chef vous demande de compléter le tableau suivant pour vérifier vos connaissances sur les différentes pâtes de base.

Pâtes de base	Exemples
Pâte sablée	
	Choux Chantilly
	Cake marbré chocolat vanille
Pâte feuilletée	
Pâte levée	
	Brioche
	Quiche aux légumes et moules
	Croissant
	Génoise
Pâte crémée	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

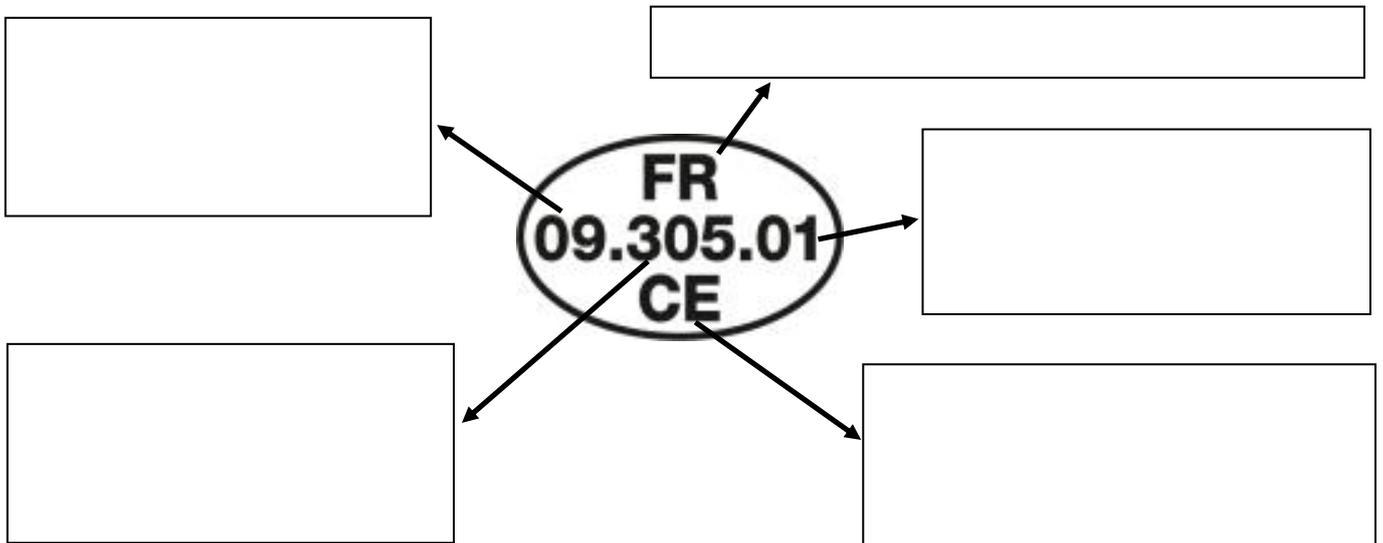
DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. À l'intérieur du food truck, vous aurez peu d'espace pour stocker les produits tout en respectant la législation. Indiquer les températures de conservation, les lieux de stockage ainsi que les obligations de stockage, une fois les produits entamés.

Produits	Température de Stockage	Lieu de stockage	Obligation de stockage après ouverture
Lait UHT			
Fruits frais			
Blanc d'œufs ovoproduits pasteurisés			

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

Le nom de ce logo est :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

.....

.....

3.4. Donner la température de pasteurisation d'une crème pâtissière.

.....

3.5. Quelle est la règle à respecter pour le refroidissement rapide d'une crème pâtissière qui sera ensuite conservée en froid positif ?

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

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

Matériels	Définition / Utilisation
	Nom du matériel :
	Utilisation :
	Nom du matériel :
	Utilisation :
	Nom du matériel :
	Utilisation :
	Nom du matériel :
	Utilisation :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Afin de promouvoir le food truck « FOOD D'SUCRE », vous devez réaliser des mini-préparations pour une dégustation destinée aux clients. Le chef vous demande d'analyser les préparations ci-dessous en indiquant à minima une description sur le goût et la texture.

Desserts proposés	Descripteurs
Cube de guimauve au miel de citronnier	
Mini sablé breton et ganache chocolat amer	
Panna cotta vanille et gel citron vert/pamplemousse	
Petite meringue à la framboise	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Vous avez une préparation de dessert avec de la crème anglaise gélifiée. Indiquer à quelle température cette préparation doit être stockée et quelle est sa durée de conservation. Justifier vos réponses.

Température de stockage :

Durée de conservation :

Justification des réponses :

.....

.....

.....

6.2. Donner la signification des sigles ci-dessous.

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 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le chef souhaite s'assurer que les prix pratiqués lui permettront de conserver la marge qu'il réalise habituellement sur ses desserts. À cet effet, il vous informe qu'il pratique un ratio matières avec un objectif de 22 % sur ses desserts.

Il met à votre disposition la fiche technique du dessert « Panna cotta vanille, coulis de fraises, croustillant au pop-corn, fraises fraîches » et vous demande de vérifier que le ratio matières obtenu respecte cet objectif.

7.1. Compléter la fiche technique du dessert « Panna cotta vanille, coulis de fraises, croustillant au pop-corn, fraises fraîches ». Arrondir au centième.

Éléments pour 10 couverts	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Crème liquide	L	1	2,81	
Sucre semoule	Kg	0,100	0,75	
Vanille	G	1	1,58	
Gélatine poudre	Kg	0,008	15,50	
Eau hydratation	L	0,048	PM	
Fraises*	Kg	1		
Sucre glace	Kg	0,050	1,51	
Jus de citron	Kg	0,040	3,50	
Maïs à pop-corn	Kg	0,200	25,47	
Huile tournesol	L	0,020	3,45	
Sucre semoule	Kg	0,160	0,75	
Beurre doux	Kg	0,050	10,08	
Menthe	Botte	0,250	0,95	
Coût matières total				
Coût matières par portion				
Prix de vente hors taxes				
Prix de vente TTC				7,50

* Les fraises sont achetées au prix de 13,50 € le plateau de 2,500 Kg.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Rappeler le taux de TVA à appliquer sur la vente des desserts à emporter. Justifier.

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

7.3. Présenter le calcul du prix de vente hors taxes.

7.4. Présenter le calcul du ratio matières.

7.5. Le ratio obtenu respecte-t-il l'objectif fixé par le chef ? Commenter le résultat obtenu.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.6. Indiquer les prix de vente HT et TTC permettant de répondre précisément à l'objectif de ratio matières fixé par le chef. Présenter vos calculs.

PV HT :

PV TTC :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Vous avez la responsabilité de la communication afin d'informer les clients de la venue du camion dans les différents lieux.

8.1. Rappeler les deux types de communication pouvant être utilisés et donner un exemple pour chaque type de communication :

La communication par.....

.....

Exemple :.....

La communication par.....

.....

Exemple :.....

8.2 Pour la saison automnale, le chef vous demande de lui proposer un dessert. Vous indiquerez le type de contenant dans lequel il sera dressé (en tenant compte de la loi du 1^{er} janvier 2021) ainsi qu'une argumentation commerciale attrayante pour inciter le client à acheter.

Dessert automnal	Contenant pour le dressage	Argumentation commerciale
Dessert 1 :		
Dessert 2 :		