

| | | |
|-----------------------|--|-----------------------|
| 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 : | <small>(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small> | |
| NE RIEN ÉCRIRE | Appréciation du correcteur | |
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; min-height: 40px;"> Note : </div> | |

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° 45

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 2024 | SUJET N° 45 | | |
| E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) | Durée : 1h30 | Coef. 2 | AP 2406-MC3 CDR E2 1 | Page 1/16 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

| DOSSIERS | BARÈME |
|--|---------------|
| Dossier 1 - Les produits | 13,25 pts |
| Dossier 2 - Les préparations | 7,75 pts |
| Dossier 3 - Les moyens de conservation | 2,5 pts |
| Dossier 4 - Les matériels | 2 pts |
| Dossier 5 - L'analyse sensorielle | 2,5 pts |
| Sous-total | 28 pts |
| Dossier 6 - La législation | 2,5 pts |
| Dossier 7 - La gestion appliquée | 5,5 pts |
| Dossier 8 - La communication | 4 pts |
| Sous-total | 12 pts |
| TOTAL | 40 pts |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous travaillez en tant que pâtissier dans un restaurant à tendance bistrannique.

Votre travail consiste à assister le chef pâtissier dans la préparation, le dressage et l'envoi des desserts du restaurant.

Le chef pâtissier privilégie les produits locaux, éco-responsables et de saison concernant l'élaboration des desserts.

Le chef pâtissier vous présente la carte des desserts du restaurant :



Carte des desserts

- Saint Honoré aux pommes
- Fondant au gianduja, crème anglaise vanille bourbon
- Soufflé glacé à la mangue et cranberries
- Déclinaison d'ananas Victoria
- Tarte feuilletée aux poires et amandes caramélisées

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

La farine

- 1.1. La farine de qualité est un produit prédominant dans la réalisation des pâtisseries.
Nommer le type de farine correspondant à son utilisation en pâtisserie.

| Utilisations en pâtisserie | Types de farine |
|--|-----------------|
| <i>Exemple : Farine semi-intégrale utilisée pour la réalisation de pain rustique et pain de campagne</i> | T45 |
| C'est la farine "blanche" contenant très peu ou pas de son de blé (brioche) | |
| Farine courante pour la réalisation de cakes, génoises, biscuits, crêpes, pâtes à tarte | |
| Farine bise ou semi-complète Elle est un peu plus foncée et moins lisse au toucher | |

Le sucre

- 1.2. Le dosage du sucre doit être maîtrisé afin de limiter son pouvoir calorique.
Citer les 2 plantes dites saccharifères (sucrières) dont on extrait le sucre.

.....

.....

- 1.3. Le sucre se présente sous différentes formes.
Indiquer dans le tableau suivant les différentes formes courantes de sucre utilisées en pâtisserie.

| Formes courantes de sucre | Utilisations en pâtisserie |
|------------------------------|---|
| <i>Exemple : Sucre glace</i> | <i>Décorations Agent sucrant pour les pâtes sucrées</i> |
| | |
| | |
| | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les matières grasses

- 1.4. La matière grasse est un agent gustatif et texturant.
Citer une matière grasse d'origine végétale et une d'origine animale.

.....

.....

- 1.5. Les huiles végétales sont régulièrement utilisées en pâtisserie.
Citer une utilisation de l'huile végétale en pâtisserie.

.....

Le chocolat

- 1.6. Les arômes du chocolat diffèrent en fonction de son origine.
Citer deux pays producteurs de chocolat.

.....

.....

- 1.7. Indiquer l'étape qui consiste à faire subir au chocolat un cycle de température permettant d'obtenir un chocolat brillant et cassant après son refroidissement à température ambiante.

.....

- 1.8. Le chocolat peut être utilisé sous différentes formes.
Indiquer deux produits dérivés du chocolat et leur utilisation.

| Produits dérivés du chocolat | Utilisations en pâtisserie |
|------------------------------|----------------------------|
| | |
| | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les produits alimentaires intermédiaires

1.9. Pour la réalisation de votre carte, vous utilisez des ovoproduits.
Définir le terme "ovoproduits".

.....

.....

1.10. Citer deux avantages concernant l'utilisation des ovoproduits.

.....

.....

1.11. Citer deux exemples d'ovoproduits.

.....

.....

Les fruits

1.12. Les fruits sont la base de nombreuses pâtisseries classiques françaises.
Compléter le tableau en indiquant deux exemples correspondants à chaque famille de fruits.

| Familles de fruits | | | | | | |
|--------------------|----------|----------------|-----------------|---------------|------------|---------|
| | Amylacés | Fruits à noyau | Fruits à pépins | Fruits rouges | Oléagineux | Agrumes |
| Fruits | | | | | | |
| | | | | | | |

1.13. Dans votre carte, vous utilisez des pommes et des poires pour vos desserts, citer deux variétés pour chaque fruit.

| Fruit | Variétés | |
|-------|----------|--|
| Pomme | | |
| Poire | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Les pâtes de base

- 2.1.** Le chef de cuisine teste vos connaissances sur les différentes pâtes de base.
Compléter le tableau concernant les principales pâtes de base utilisées en pâtisserie.

| Dénomination | Pâte de base | Classification des pâtes |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| <i>Exemple : Baba au rhum</i> | <i>Pâte à savarin</i> | <i>Pâte levée</i> |
| Cake aux fruits | | |
| | Pâte feuilletée | |
| Moka | | Pâte battue |
| Chouquettes | | |

Les crèmes de base

- 2.2.** Vous devez réaliser une crème anglaise pour accompagner le fondant au gianduja.
Indiquer les produits et les quantités pour réaliser une crème anglaise à la vanille.

| Produits | Quantités |
|-----------------|------------------|
| Lait entier | 1 L |
| | |
| | |
| | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Indiquer six étapes pour réaliser une crème anglaise.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Les préparations glacées

2.4. Certaines préparations glacées sont des desserts incontournables de la carte.
Compléter le tableau en précisant les éléments marqueurs de chaque préparation glacée.

| Préparations glacées | Éléments marqueurs |
|-------------------------------|--|
| <i>Exemple : Dame blanche</i> | <i>Glace vanille, sauce chocolat noir, crème Chantilly</i> |
| Omelette norvégienne | |
| Vacherin | |
| Soufflé glacé | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les meringues

- 2.5.** Les meringues sont des préparations de base pour de nombreuses pâtisseries.
Citer les trois familles de meringues utilisées et indiquer pour chacune d'entre elle un descriptif technique succinct de fabrication.

| Familles de meringues | Descriptifs de fabrication |
|-----------------------|----------------------------|
| | |
| | |
| | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Pour réaliser la tarte feuilletée aux poires et amandes caramélisées, vous utilisez un produit appertisé (poires au sirop) pour la garniture.
Définir le terme "appertisé".

.....
.....

3.2. Citer deux autres exemples de produits appertisés.

.....
.....

3.3. Votre travail au quotidien vous amène à respecter les règles de stockage des produits.
Indiquer les températures optimales de conservation des produits suivants.

| Produits | Températures de conservation |
|--------------------------------------|------------------------------|
| Brique de lait stérilisé UHT ouverte | |
| Crème liquide 35 % MG UHT | |
| Purée de fruits surgelés | |
| Banane | |

3.4. Donner la signification des sigles suivants :

D.L.C. :

.....

D.D.M. :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Pour cuire vos différentes préparations, vous avez la possibilité d'utiliser différents matériels.
Citer deux types de four pour cuire une pâtisserie.

.....
.....

4.2. Citer deux matériels de chauffe pour cuire une crème anglaise.

.....
.....

4.3. La cuisson et la teneur en sucre sont des caractéristiques à prendre en compte pour la réussite de certaines préparations.

Indiquer le matériel correspondant aux utilisations suivantes :

| Utilisations | Matériels |
|---|-----------|
| Instrument qui sert à mesurer les températures de cuisson du sucre cuit. | |
| Instrument qui sert à mesurer la densité des liquides (pour peser les sirops). | |
| Instrument de haute précision pour déterminer la concentration d'une solution en matières sèches. | |
| Matériel qui permet de maintenir le sucre en température pour son utilisation. | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Le chef pâtissier vous sensibilise sur l'importance de l'analyse sensorielle afin de maîtriser l'équilibre des saveurs et des textures dans les desserts.
Définir "l'analyse sensorielle".

.....

.....

.....

5.2. Indiquer pour chaque caractéristique, deux termes descriptifs correspondants pouvant être utilisés lors d'une analyse sensorielle.

| Caractéristiques | Termes descriptifs utilisés |
|--------------------------|--|
| <i>Exemple : Couleur</i> | - <i>Jaune citron</i> - <i>Vert pomme</i> |
| Odeurs et arômes | - - |
| Saveurs | - - |
| Textures | - - |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Les œufs sont des produits sensibles en terme d'hygiène.
Indiquer six mentions obligatoires figurant sur une étiquette d'un carton d'œufs.

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

6.2. Le chef pâtissier utilise de nombreux produits bénéficiant d'un label de qualité.
Citer quatre produits AOP utilisés en pâtisserie.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Suite à de nombreuses modifications du prix des matières premières, le chef pâtissier souhaite recalculer le prix de vente du « Fondant au gianduja, crème anglaise vanille bourbon ». Il vous donne un extrait de la mercuriale de l'entreprise et vous demande de compléter la fiche technique.

Extrait de la mercuriale : mise à jour le 30/04/2024

| MERCURIALE | | |
|-------------------|--------------|----------|
| Denrées | Unité | P.U.H.T. |
| Beurre doux | Kg | 9,20 |
| Beurre demi-sel | Kg | 9,41 |
| Œufs | Pièce | 0,22 |
| Farine de blé | Kg | 1,90 |
| Lait | L | 1,10 |
| Vanille bourbon | Gousse | 4,00 |
| Chocolat noir | Kg | 21,20 |
| Chocolat au lait | Kg | 18,90 |
| Chocolat blanc | Kg | 20,10 |
| Chocolat gianduja | Plaque 200 g | 4,60 |
| Sucre glace | Kg | 3,80 |
| Sucre en poudre | Kg | 1,40 |

7.1. Calculer le prix d'un kg de chocolat gianduja.

7.2. Le prix des gousses de vanille vient d'augmenter de 15 %. Calculer le nouveau prix d'une gousse de vanille.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.3. À l'aide des informations issues de la mercuriale, compléter la fiche technique ci-dessous.
Arrondir les montants au centime le plus proche.

| Fiche technique : Fondant au gianduja, crème anglaise vanille bourbon Pour 6 portions | | | | |
|--|-------|----------|------------------------------------|------------|
| Denrées | Unité | Quantité | Prix unitaire HT | Montant HT |
| Fondant au gianduja | | | | |
| Œufs | P | 2 | | |
| Sucre en poudre | Kg | 0,080 | | |
| Beurre doux | Kg | 0,115 | | |
| Chocolat noir | Kg | 0,110 | | |
| Farine de blé | Kg | 0,060 | | |
| Gianduja | Kg | 0,030 | | |
| Crème anglaise vanille bourbon | | | | |
| Lait | L | 0,25 | | |
| Jaune d'œuf | P | 2 | | |
| Sucre en poudre | Kg | 0,050 | | |
| Gousse de vanille bourbon | P | 1/2 | | |
| Détail des calculs | | | Coût matières total | |
| | | | Coût matières d'une portion | |
| | | | Coefficient multiplicateur | |
| | | | 5 | |
| | | | Prix de vente HT | |
| | | | TVA 10 % | |
| | | | Prix de vente TTC | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Le chef pâtissier souhaite proposer une suggestion de café gourmand à la carte.

Compléter le tableau en proposant un café gourmand composé de quatre éléments.

| Caractéristiques | Appellations | Descriptif commercial |
|--|---------------------|------------------------------|
| Préparation à base de légume | | |
| Préparation à base de riz | | |
| Préparation à base de feuille de brick | | |
| Préparation à base d'herbe aromatique | | |