

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)

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ÉPREUVE E2 ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

SUJET N° 13

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 collège » est autorisé ».

Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant	Session 2025	SUJET N° 13	
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	25-CS3-CDR-E2-AG-1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez de terminer une mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant », et votre candidature à été retenue pour travailler au restaurant « Passerelle » à Grenoble. La carte des desserts est la suivante :



Carte desserts Printemps 2025

Moelleux aux Noix de Grenoble AOP / Crème anglaise	8,50 €
Soufflé glacé à la Chartreuse verte	10 €
Fondant au chocolat et sa glace à la réglisse « Antésite »	9,50 €
Crème brûlée à la praline rose façon « Michel Rostang »	11 €
Sabayon de fruits rouges au Mas Amiel	10 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

- 1.1.** Actuellement à la carte, vous utilisez des fruits rouges pour le sabayon.
Citer 2 variétés de fruits rouges et 2 variétés de baies de couleurs différentes.

Fruits rouges	Baies

- 1.2.** Vous travaillez avec des Noix de Grenoble en AOP.
Mais connaissez-vous le sigle IGP ? Donner la définition de ce sigle.

I :

G :

P :

- 1.3.** Donner le pourcentage de matières grasses contenu dans le beurre.

.....

- 1.4.** Citer une crème AOP.

.....

- 1.5.** Votre Chef revient du marché et vous fait constater que sur les œufs est mentionné leur classification de ponte de 0 à 3.
Expliquer ci-dessous cette classification

0 :

1 :

2 :

3 :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1.6.** Citer les trois ingrédients entrant dans la composition de la poudre à lever ou levure chimique.

-

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

- 2.1.** Pour la nouvelle carte des desserts, le chef voudrait travailler avec une pâte feuillettée maison, vous devez donc réaliser un pâton sur une base de 600 g de farine T55. Compléter le bon d'économat ci-dessous.

Ingrédients	Quantités en Gramme/Litre/Pièce
Farine T55	600

- 2.2.** Décrire l'élaboration de la pâte feuillettée en utilisant des termes culinaires et les préconisations techniques.
-
-
-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 2.3.** Votre chef veut vérifier vos connaissances sur les familles de pâtes. Il vous demande de citer deux exemples par pâte, cela lui sera utile pour la nouvelle carte.

Pâte de base	1 ^{er} exemple	2 ^e exemple
Sèche		
Molle		
Montée		
Levée		
Poussée		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Les moyens de conservation dans un restaurant sont garants d'une bonne hygiène.

- 3.1.** Décrire le principe de la conservation par réfrigération.

.....

.....

.....

- 3.2.** Indiquer les précautions à prendre lors de la réception et l'entreposage des marchandises en chambre froide.

.....

.....

.....

- 3.3.** Citer les températures et le lieu de conservation des marchandises livrées pour la pâtisserie.

Produit	Température de conservation	Lieu de stockage
Framboises surgelées		
Beurre		
Chocolat de couverture		
Farine		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 3.4.** Pour la fabrication de la crème anglaise de votre dessert « Moelleux aux Noix de Grenoble AOP / Crème anglaise » vous utilisez du lait stérilisé.
Citer deux différences entre un lait pasteurisé et un lait stérilisé.

Différence	Lait pasteurisé	Lait stérilisé
Température de traitement		
Température de conservation		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

- 4.1.** Pour les besoins de la carte, la cuisine est dotée d'équipement que vous devez connaître. Identifier les matériels présentés ci-dessous.

Définitions	Identifications
Ustensile inox permettant de faire de la Chantilly ou espumas...	
Appareil permettant de redescendre des préparations en température très rapidement	
Ustensile permettant de cuire des préparations sous vide dans un bain-marie	
Appareil électrique utilisé pour faire gonfler les pains et les brioches	
Ustensile électrique permettant de mettre au point du chocolat	

- 4.2.** Votre chef vous met à disposition un thermoplongeur. Citer des avantages et des inconvénients de l'usage de ce matériel.

Avantages	Inconvénients

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

- 5.1.** Lors d'une réception, on vous demande de réaliser quatre pièces d'amuse-bouche qui permettront d'apprécier les quatre saveurs de base.
Donner un exemple pour chacune des saveurs.

Saveur	Exemple d'amuse-bouche
Sucrée	
Salée	
Acide	
Amère	

Suite à une première dégustation du « Sabayon de fruits rouges au Mas Amiel », vous constatez que l'arôme des framboises n'est pas marqué, l'acidité du fruit est trop importante et que le sabayon est mal réparti dans l'assiette.

- 5.2.** Quels sont les sens que vous utilisez pour faire ces constats ?

.....

.....

.....

- 5.3.** Nommer un ingrédient qui permet d'atténuer l'acidité des framboises si on augmente la quantité.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.4. Décrire de façon simple le mécanisme de perception de l'arôme framboise.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Le restaurant Passerelle est soumis à une réglementation stricte en matière d'hygiène. Il suit la méthode HACCP.

- 6.1.** Donner la signification française du sigle HACCP.

.....
.....

- 6.2.** Citer l'objectif général de cette méthode.

.....
.....

- 6.3.** Citer l'organisme officiel du contrôle de l'hygiène de votre restaurant.
Donner la signification du sigle.

.....
.....

- 6.4.** Les soufflés glacés à la Chartreuse passent à la cellule de refroidissement pendant une demi-heure puis sont conservés au congélateur.
Citer ce qu'impose la législation au niveau du refroidissement d'une crème chaude.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le prix des matières premières a subi des augmentations importantes. Soucieux de sa marge, le chef aimerait contrôler le coût matières des desserts. Pour cela il vous remet la fiche technique du « Fondant au chocolat et sa glace à la réglisse Antésite ».

- 7.1. Compléter la fiche coût matières « Fondant au chocolat et sa glace à la réglisse » ci-dessous. Calculer au centime d'euro le plus proche.

FICHE TECHNIQUE Fondant au chocolat et sa glace à la réglisse « Antésite » - 8 portions					
Techniques	Ingrédients	U	Quantités	Prix unitaire	Montant HT
Fondant au chocolat : Faire fondre le chocolat et beurre au micro-ondes. Blanchir les jaunes avec le sucre (100 g). Ajouter les poudres tamisées. À part, monter les blancs et le sucre restant. Mélanger les trois masses et mouler individuellement. Cuisson 5' à 200°C à la commande.	Œufs frais	P	3	0,51 €	
	Beurre extra frais	Kg	0,100	8,10 €	
	Farine T55	Kg	0,100	1,30 €	
	Chocolat noir couverture	Kg	0,150	18,50 €	
	Levure chimique	P	1/4	0,32 €	
	Sucre semoule	Kg	0,180	1,55 €	
	Lait entier	L	0,300	2,10 €	
	Jaune d'œufs OVO	Kg	0,080	6,80 €	
	Sucre semoule	Kg	0,060	1,55 €	
	Extrait de réglisse	L	0,008	38,48 €	
Crème anglaise : Faire bouillir le lait entier. Blanchir jaune et sucre. Verser le lait bouillant sur l'appareil et cuire à la nappe. Parfumer à la réglisse. Vanner et réserver au froid.	Purée de framboises	Kg	0,125	12,90 €	
	Sucre glace	Kg	0,050	3,81 €	
	Framboises bq 125 gr	P	1	2,10 €	
	Cacao amer	Kg	0,010	5,45 €	
	Menthe	P	¼	1,30 €	
Coût matières total					
Coût matières unitaire					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Calculer le prix de vente TTC du « Fondant au chocolat et sa glace à la réglisse Antésite », sachant que :

- le coefficient multiplicateur est de 6 ;
 - le montant de la TVA pour la vente d'un dessert à l'assiette est de 10 %.
-
.....
.....
.....
.....
.....

7.3. Calculer le ratio coût matières du dessert « Fondant au chocolat et sa glace à la réglisse Antésite ».

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Votre chef vous demande de réfléchir à un argumentaire concernant un dessert sans gluten afin d'aider l'équipe de salle à le proposer à la clientèle.

Compléter le texte ci-dessous par une ou deux phrases. Vous commencerez par :

« Aujourd'hui à la carte, le chef vous propose une tarte crumble pomme/fruits rouges sans gluten... »