

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		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 50px;"> Note : </div>		

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° 41

Ce dossier comporte 14 pages numérotées de page 1/14 à page 14/14.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous postulez pour un poste de cuisinier de desserts de restaurant à la brasserie « Au Bon Vivant » située dans le département de la Corrèze.

Lors de votre entretien, pour tester vos connaissances, le chef vous demande de répondre au questionnaire suivant.

Il souhaite aussi vous faire participer à l'élaboration de la nouvelle carte prévue pour l'été prochain.

Brasserie « Au Bon Vivant »

Tarte Tatin du Limousin

Tarte à la pomme renversée, feuilletée, crème à la fève de Tonka

Panna cotta

Infusion menthe poivrée

Sablé breton

Chiboust au citron / Sorbet fraise basilic / Brunoise de fraises

Tartare de fruits exotiques

Fromage blanc et crumble

Baba au rhum à l'ananas

Salade d'ananas, chantilly mascarpone

Citron givré

Sorbet plein fruit citron

Profiteroles glacées

Chou, crème glacée vanille, sauce chocolat

Vacherin glacé coco

Meringue craquante, sorbet coco, chantilly

Forêt noire

Crème chantilly au kirsch, griottes à l'alcool et croquant au chocolat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Les fruits

1.1. Donner deux contrôles de qualité à effectuer lors de la réception des fruits.

.....

.....

1.2. Compléter la signification des indications figurant sur l'étiquette en les reportant dans le tableau ci-dessous.



Informations contenues sur l'étiquette	Signification
Perlin, 19130 SAINT-AULAIRE	
France, Limousin	
Pommes de table, GOLDEN DELICIOUS	
I	
75/80	
6,5 Kg	

Le sucre

1.3. Lors de la cuisson le sucre se colore. Quel est le nom de ce changement ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les oeufs

1.4. Parmi les trois préparations citées dans le tableau, l'oeuf sera utilisé en partie ou entièrement. Reporter la bonne partie de l'œuf en fonction de la préparation citée.

Préciser ensuite leur propriété.

Préparations	Oeuf entier, jaune ou blanc	Propriétés
Glace		
Meringue		
Génoise		

1.5. Expliquer la différence entre des oeufs et des ovoproduits.

.....

.....

.....

Citer un avantage d'utiliser les ovoproduits.

.....

.....

Les crèmes

1.6. La crème est l'un des composants essentiels de la pâtisserie. Votre chef vous demande d'identifier au moins trois types de crème en indiquant sa condition de conservation.

Types de crèmes	Condition de conservation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chocolat

1.7. Donner la composition du chocolat noir :

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Vous devez réaliser une pâte feuilletée pour votre tarte Tatin. Donner la recette du feuilletage et préciser le procédé de fabrication en termes professionnels.

Recette du feuilletage	Procédé de fabrication en termes professionnels
1 kg Farine	

2.2. Donner la recette de la crème anglaise pour réaliser votre glace vanille. Préciser le procédé de fabrication en utilisant les termes professionnels suivants :

Vanner

Blanchir

Infuser

Cuire à la nappe

Préciser à quelle température cette crème devra être portée.

Recette de la crème anglaise vanille	Procédé de fabrication en termes professionnels
1 L Lait	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Compléter le tableau en indiquant pour chaque produit alimentaire, le procédé de conservation, l'effet sur les micro-organismes, le lieu de stockage et la température de stockage.

Produits alimentaires	Procédé de conservation	Effet sur les micro-organismes	Lieu de stockage	Température de stockage
Cerises au Kirsch		Destruction partielle		
Cubes d'ananas confits			Économat	
Lait UHT demi-écrémé				
Fromage blanc				Température froide (+4°C à +6°C)
Sorbet coco				- 18°C

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Relier le matériel le plus adapté à chacune des préparations.

Batteur muni d'un fouet ●

Mixeur ●

Laminoir ●

Pacojet® ●

● Chantilly

● Coulis fruits rouges

● Meringue française

● Pâte feuilletée

● Pâte sablée

● Sorbet citron

4.2. Citer quel matériel vous utilisez pour réaliser une glace vanille.

.....

4.3. Lors du refroidissement de la crème anglaise, quel matériel est-il nécessaire d'utiliser afin que la température tombe rapidement à +10°C ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Le chef de cuisine a demandé à sa jeune cheffe pâtissière que vous remplacerez de vous préparer son dessert de création autour de la pomme avant de le mettre sur la carte.

Compléter les légendes de chaque élément avec deux descripteurs issus de la liste ci-après.

- un même descripteur peut être utilisé plusieurs fois si besoin.

Descripteurs :

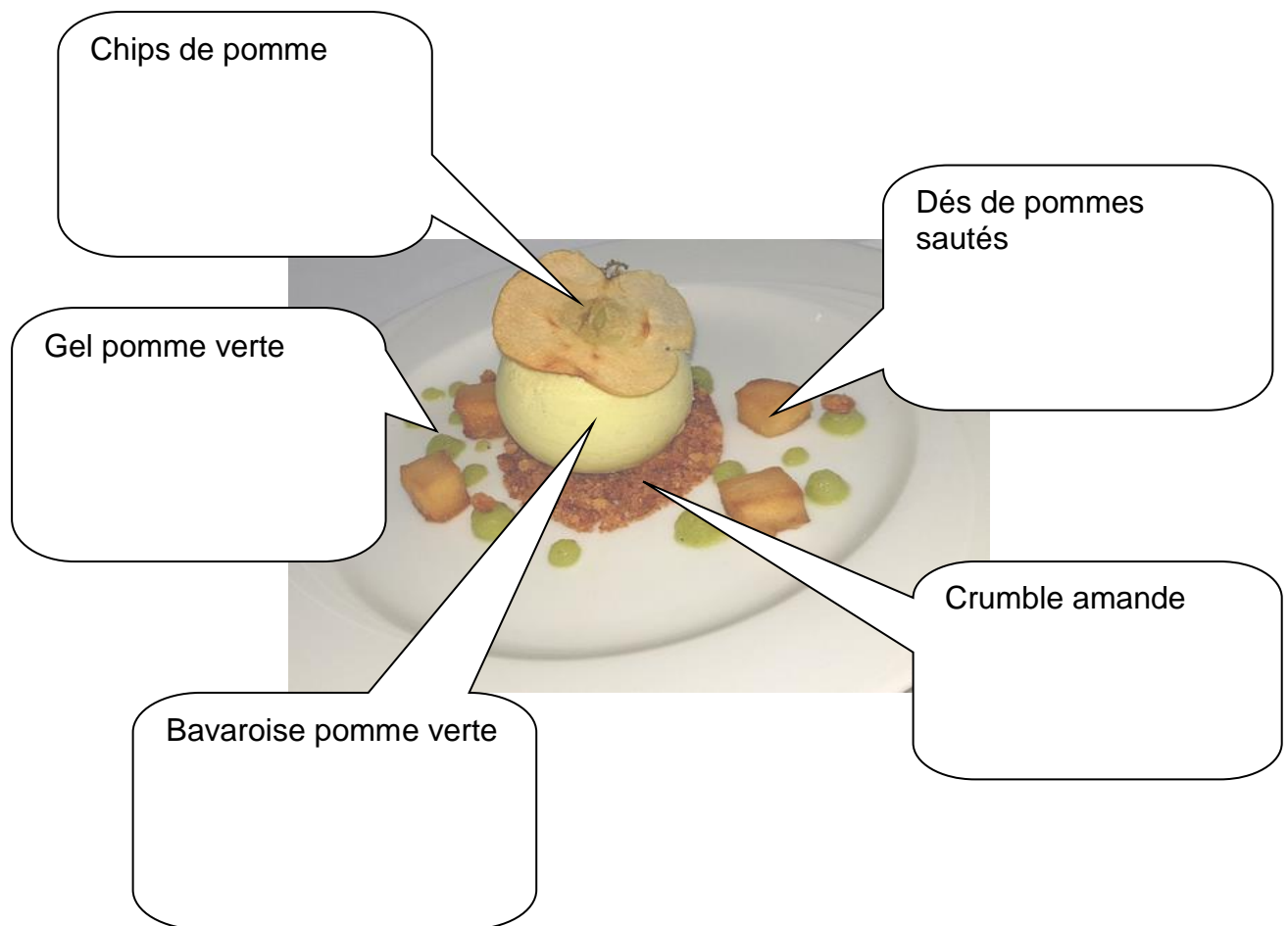
Croquant
Moelleux

Amer
Gras

Onctueux
Gélatineux

Sucré
Fondant

Acide
Croustillant



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Préciser la signification des sigles suivants :

AOP :

IGP :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Compléter la fiche technique de l'entremets « Forêt noire » en calculant le coût matières total et le coût matières par personne.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION				
Entremets Forêt noire - Nombre de portions : 8				
Ingrédients	Unité	Prix unitaire	Quantité	Montant HT (2 décimales)
Œufs	Pièce	0,06	4	
Sucre	Kg	1,00	0,370	
Farine	Kg	0,60	0,130	
Cacao poudre	Kg	8,25	0,020	
Beurre	Kg	8,00	0,050	
Cerise à la liqueur	Kg	12,50	0,700	
Crème	L	1,35	0,750	
Fécule	Kg	4,90	0,010	
Kirsch	L	12,79	0,040	
Chocolat	Kg	19,30	0,300	
Cerises confites	pièce	0,96	8	
Cannelle	Bâton	0,30	1	
COÛT MATIÈRES TOTAL (mettre 2 décimales)				
COÛT MATIÈRES PAR PERSONNE (mettre 2 décimales)				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Sachant que les autres charges affectées à l'élaboration et la vente de ce dessert représentent 2,91 euros par portion, déterminer le coût de revient de la portion d'entremets « Forêt noire ».

.....

.....

7.3. Le chef a décidé de vendre ce dessert à 9 euros HT, calculer le ratio coût matières de ce dessert et indiquer ce que cela signifie. Commenter le résultat.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Le chef vous demande de faire quatre propositions de desserts à l'assiette pour la nouvelle carte d'été.

Donner une appellation et proposer un descriptif commercial pour chacune des propositions.

Dessert à base de produits du Limousin

Appellation sur la carte :

Descriptif commercial :

Dessert à base de fruits frais de saison, glacé

Appellation sur la carte :

Descriptif commercial :

Dessert tout chocolat

Appellation sur la carte :

Descriptif commercial :

Dessert zéro déchet

Appellation sur la carte :

Descriptif commercial :