

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° 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 collège » est autorisé ».

Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant	Session 2025	SUJET N° 41	
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	25-CS3-CDR-E2-NC1

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

<b>DOSSIERS</b>	<b>BARÈME</b>
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
<b>Sous-total</b>	<b>28 pts</b>
Dossier 6 - La législation	2 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	6 pts
Dossier 8 - La communication	4 pts
<b>Sous-total</b>	<b>12 pts</b>
<b>TOTAL</b>	<b>40 pts</b>

**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**

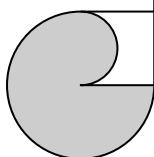
Chou, crème glacée vanille, sauce chocolat

#### **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 ovoproducts.

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

Citer un avantage d'utiliser les ovoproducts.

.....  
.....

### 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 | ● | ● Chantilly            |
| Mixeur                  | ● | ● Coulis fruits rouges |
| Laminoir                | ● | ● Meringue française   |
| Pacojet®                | ● | ● Pâte feuillettée     |
|                         |   | ● 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 :

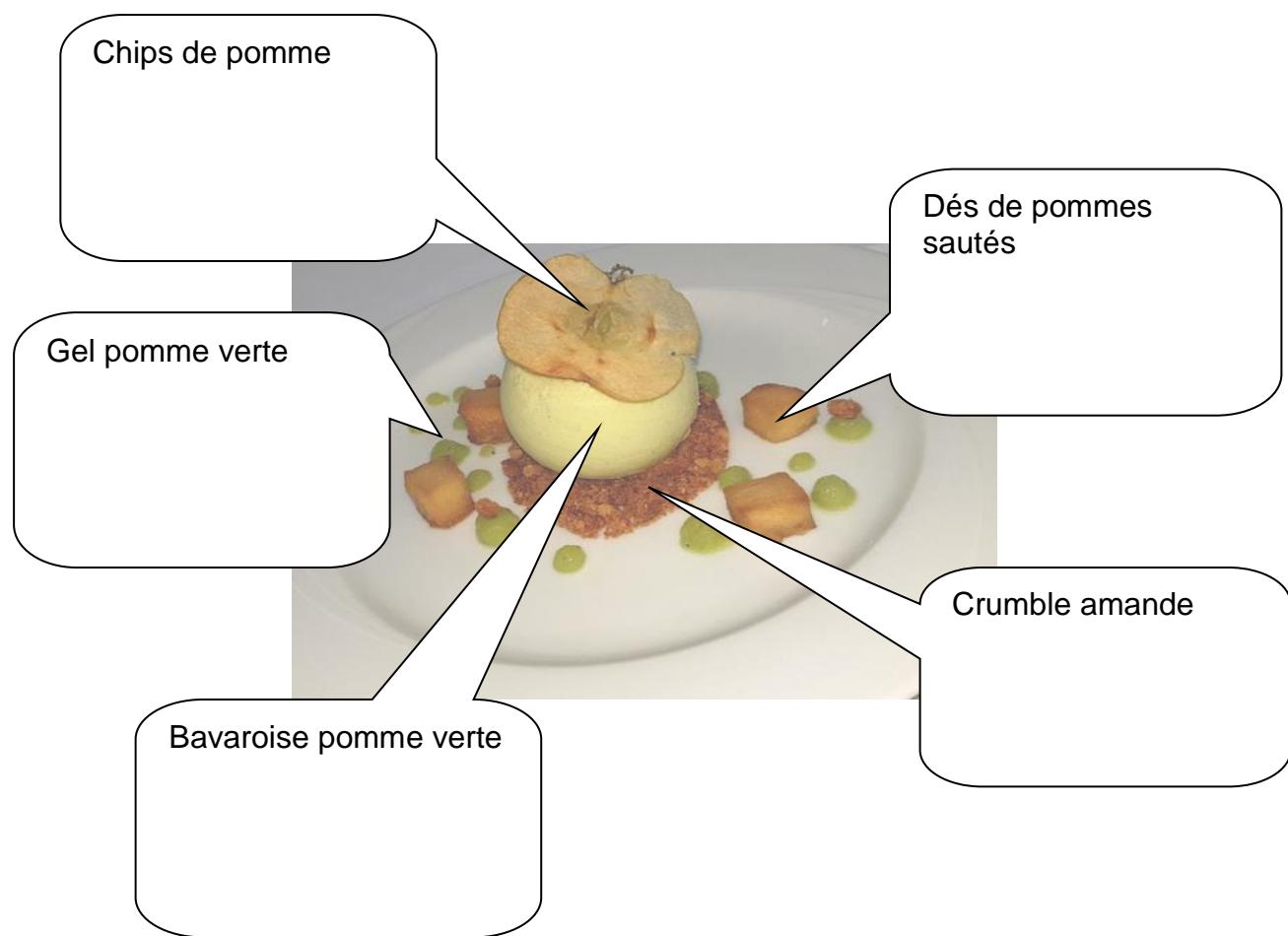
Croquant  
Moelleux

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.

<b>FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION</b>				
<b>Entremets Forêt noire - Nombre de portions : 8</b>				
<b>Ingédients</b>	<b>Unité</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>Quantité</b>	<b>Montant HT (2 décimales)</b>
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	
<b>COÛT MATIÈRES TOTAL (mettre 2 décimales)</b>				
<b>COÛT MATIÈRES PAR PERSONNE (mettre 2 décimales)</b>				

## 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.

<b>Dessert à base de produits du Limousin</b>	
<b>Appellation sur la carte :</b>	
<b>Descriptif commercial :</b>	

<b>Dessert à base de fruits frais de saison, glacé</b>	
<b>Appellation sur la carte :</b>	
<b>Descriptif commercial :</b>	

<b>Dessert tout chocolat</b>	
<b>Appellation sur la carte :</b>	
<b>Descriptif commercial :</b>	

<b>Dessert zéro déchet</b>	
<b>Appellation sur la carte :</b>	
<b>Descriptif commercial :</b>	