

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° 15

Ce dossier comporte 18 pages numérotées de page 1/18 à page 18/18.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes embauché en qualité de commis pâtissier dans le restaurant bistrannique « Au bord de mer », situé à Toulon en région Provence Alpes Côte d'Azur.

Le chef souhaite vous faire évoluer vers le poste de chef de partie et souhaite tester vos connaissances en s'appuyant sur la carte du restaurant.

Carte des desserts « Au bord de mer »

(Tous nos desserts sont proposés au prix de 8 €)

Tarte tropézienne

Variation autour de la pomme

Vacherin glacé aux fruits rouges

Mille-feuille pistache framboises

Crème brûlée au confit de châtaignes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

La farine

- 1.1.** Vous devez réaliser une pâte à brioche pour réaliser une tarte tropézienne.
Citer le type de farine que vous allez utiliser. Justifier.

.....

.....

.....

- 1.2.** Cocher ce qui détermine le type d'une farine.

- ☐ La force boulangère
- ☐ Le taux d'extraction
- ☐ Le taux d'humidité
- ☐ Le taux de cendre

- 1.3.** Identifier les trois principaux composants de la farine ainsi que leur pourcentage en complétant le tableau ci-dessous.

Composants de la farine	Pourcentage (%)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les fruits

1.4. Citer 4 variétés de pommes pouvant rentrer dans la réalisation du dessert « Variation autour de la pomme ».

.....

.....

.....

.....

Les couvertures de chocolat

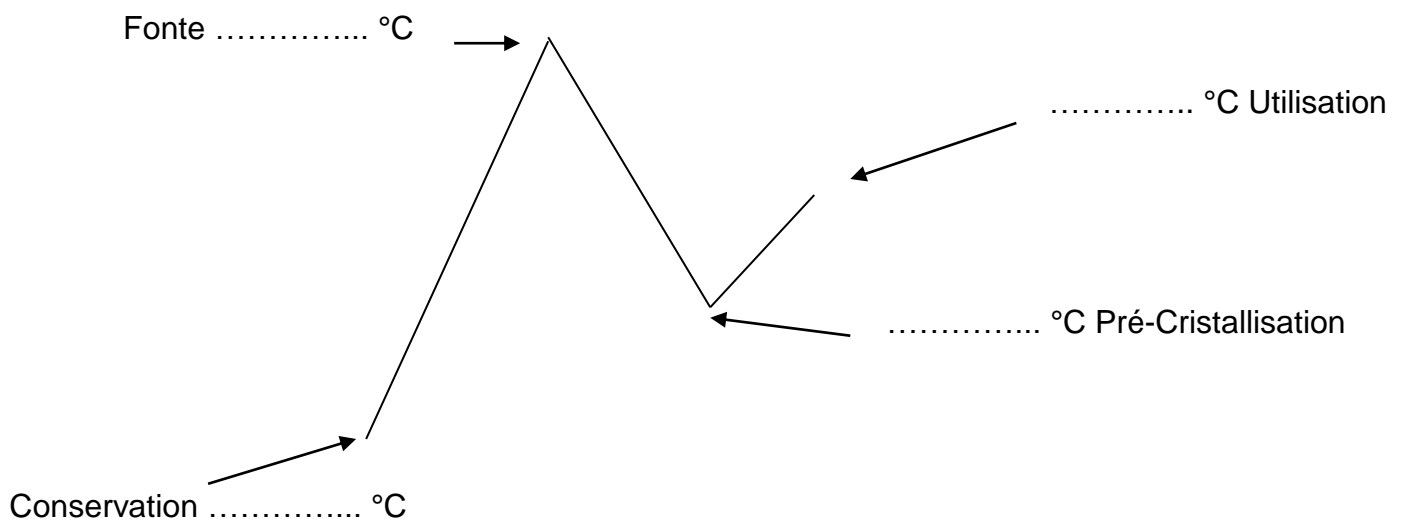
1.5. Nommer les composants d'un chocolat de couverture noire.

.....

.....

.....

1.6. Afin de réaliser un décor en chocolat, compléter la courbe de température de la couverture noire.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les œufs

1.7. Compléter le tableau ci-dessous en choisissant la partie de l'œuf en adéquation avec la réalisation (voir l'exemple).

Préparations	Œufs entiers	Blancs	Jaunes
<i>Exemple : crème anglaise</i>			X
Meringue			
Pâte à génoise			
Crème d'amandes			
Sabayon			
Pâte à cigarette			
Bavarois aux œufs			
Financier			
Pâte à choux			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Les meringues

- 2.1.** Pour réaliser le vacherin glacé aux fruits rouges, il faut réaliser une meringue.
Citer les 3 sortes de meringue en indiquant la méthode de fabrication et une utilisation pour chacune d'elles.

Meringue	Méthode de fabrication	Utilisation en pâtisserie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les pâtes battues, crèmes pâtisseries et dérivés

2.2. Vous devez réaliser un fraisier pour 10 personnes à l'occasion d'un anniversaire.
Compléter le tableau ci-dessous.

Proportions pour un fraisier de 10 personnes	
Génoise : - 4 œufs	Crème mousseline : - 0,5 L de Lait

2.3. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la pâte à utiliser pour chaque préparation.

Pâte à génoise

Pâte feuilletée

Pâte à choux

Pâte à pain de mie

Pâte à frire

Pâte sablée

Pâte levée feuilletée

Pâte à crêpes

Préparations	Pâtes utilisées
Croissants	
Pannequets à la mangue	
Tarte au citron meringuée	
Beignets d'ananas	
Chaussons aux pommes	
Paris-Brest	
Forêt noire	
Canapés et toasts	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pâtes levées fermentées et pâtes poussées

2.4. Le pâtissier réalise ses pâtes avec deux ingrédients différents : la poudre à lever (ou levure chimique) et la levure boulangère.

Cocher dans le tableau l'ingrédient utilisé pour chaque fabrication.

Pâtes	Poudre à lever (levure chimique)	Levure boulangère
Pains au chocolat		
Pâtes sablées		
Cakes		
Pain de mie		
Savarins		
Madeleines		
Babas		
Brioche		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Stocker les produits

- 3.1.** Vous recevez une livraison de marchandises.
Compléter le tableau le plus précisément possible en conformité avec les règles de stockage.

Denrées	Température de conservation	Lieu de conservation
Sorbet		
Sucre glace		
Framboises fraîches		
Lait concentré		
Beurre		
Plaque de feuilletage surgelée		

Les modes de conservation

- 3.2.** Citer deux techniques de conservation pour chaque méthode.

Les méthodes de conservation		
Par la chaleur	Par le froid	Autres

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3. Compléter le tableau en cochant la bonne réponse.

Affirmations	Vrai	Faux
Les additifs alimentaires sont identifiés par la lettre A sur l'emballage		
L'ionisation est un mode de conservation par rayonnement		
Le beurre doit être conservé à l'abri de la lumière		
La conservation par le froid détruit tous les germes pathogènes		
Le lait cru se conserve à +3°C au maximum une semaine		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Donner le nom et un exemple d'utilisation de chaque matériel.



Nom :

Exemple d'utilisation :



Nom :

Exemple d'utilisation :



Nom :

Exemple d'utilisation :



Nom :

Exemple d'utilisation :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2. Le chef voudrait acheter une plaque à induction. Citer 2 avantages de ce matériel.

.....

.....

4.3. Indiquer quels sont les matériels à utiliser en fonction des préparations ci-dessous.

Préparations	Matériels
Cuire des beignets aux pommes	
Refroidir rapidement une préparation avant de la stocker	
Réaliser des sorbets et des glaces	
Réaliser des mousses sucrées ou salées, chaudes ou froides, un espuma, une crème chantilly	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Replacer les dix termes suivants en fonction du sens utilisé.

cassant

glacé

acidulé

alcoolisé

symétrique

croquant

sableux

floral

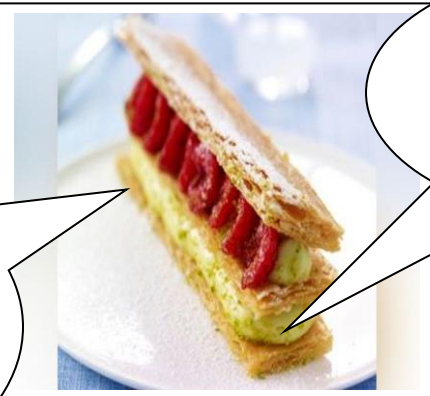
souple

désordonné

Le toucher	L'ouïe
Le goût et l'odorat	La vue et la présentation

5.2. Vous venez de réaliser un mille-feuille pistache framboises.
Indiquer comment doit être la texture du feuilletage une fois cuit.

Feuilletage :



*Exemple
Crème pistache :
Souple et crémeuse*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Le chef vous demande combien de jours après la ponte, un œuf obtient-il l'appellation « extra-frais » ?

.....

6.2. Indiquer à quelle catégorie de poids correspond un œuf pesant 55 g.

.....

6.3. Sur l'étiquetage des œufs, il est inscrit « DCR ». Donner la définition de cette mention.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Vous êtes chargé de calculer la marge bénéficiaire des desserts fabriqués durant la saison estivale.

Arrondir les résultats au centième (2 décimales)

7.1. À partir des informations ci-dessous, compléter le tableau de calcul du coût de revient (Annexe 1).

Ingrédients	Unité	Prix unitaire en euros	Quantités utilisées
Farine	Kg	0,90	2500 kg
Sucre	Kg	1,10	480 kg
Levure	Kg	0,75	90 kg
Beurre	Kg	3,20	100 kg
Chocolat	Kg	3,40	110 kg
Autres produits	Kg	1,30	240 kg

Charges directes :

Main d'œuvre 900 heures à 17 € de l'heure

Charges indirectes :

Frais sur achat 0,08 € par kilo de matières premières utilisées

Pétrissage 800 heures machine à 1,50 € de l'heure

Four 550 heures cuisson à 3,00 € de l'heure

Autres données :

- Frais de distribution : 800 € dont 40 % sont à attribuer uniquement à la gamme desserts.
- Prix de vente TTC d'un dessert : 8,00 €.
- Fabrication et vente de la période : 4 640 desserts.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1

Coût de revient des desserts vendus			
Charges	Quantité	Prix unitaire	Montant HT
Matières consommées :			
Farine
Sucre
Levure
Beurre
Chocolat
Autres produits
Main d'œuvre directe :
Charges indirectes :			
Frais sur achat
Pétrissage
Four
	Coût	Taux appliqué	
Frais de distribution :
TOTAL		
Nombre de desserts fabriqués		
Coût de revient d'un dessert (2 décimales)		

7.2. Calculer le montant de la marge bénéficiaire unitaire réalisée.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Le chef vous demande de réaliser un chariot de desserts pour un baptême réunissant 30 personnes. Vous devez lui proposer 3 nouveaux desserts et un petit four pour accompagner le café. Les clients désirent :

- 1 dessert à base de pâte à choux
- 1 dessert à base de citron
- 1 dessert dressé en verrine
- 1 petit four de votre choix

Donner un descriptif commercial rapide de vos suggestions (voir l'exemple).

Le nom du dessert	Descriptif commercial
<i>Exemple :</i> À base de pâte à brioche Tarte tropézienne	<i>C'est une tarte à base de pâte à brioche, parsemée de sucre grains, cuite au four et garnie de crème mousseline allégée, parfumée au Grand Marnier. Cette tarte est saupoudrée de sucre glace.</i>
À base de pâte à choux : 	
À base de citron : 	
Dressé dans une verrine : 	
Un petit four : 	