

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

| | |
|--|--|
| 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° 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 collège » est autorisé ».

| | | | | |
|--|------------------------------|---------|------------------------------------|-----------|
| Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) | Session 2025 Durée : 1h30 | Coef. 2 | SUJET N° 15 25-CS3-CDR-E2-MEAG3 | Page 1/18 |
|--|------------------------------|---------|------------------------------------|-----------|

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 bistronomique « 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

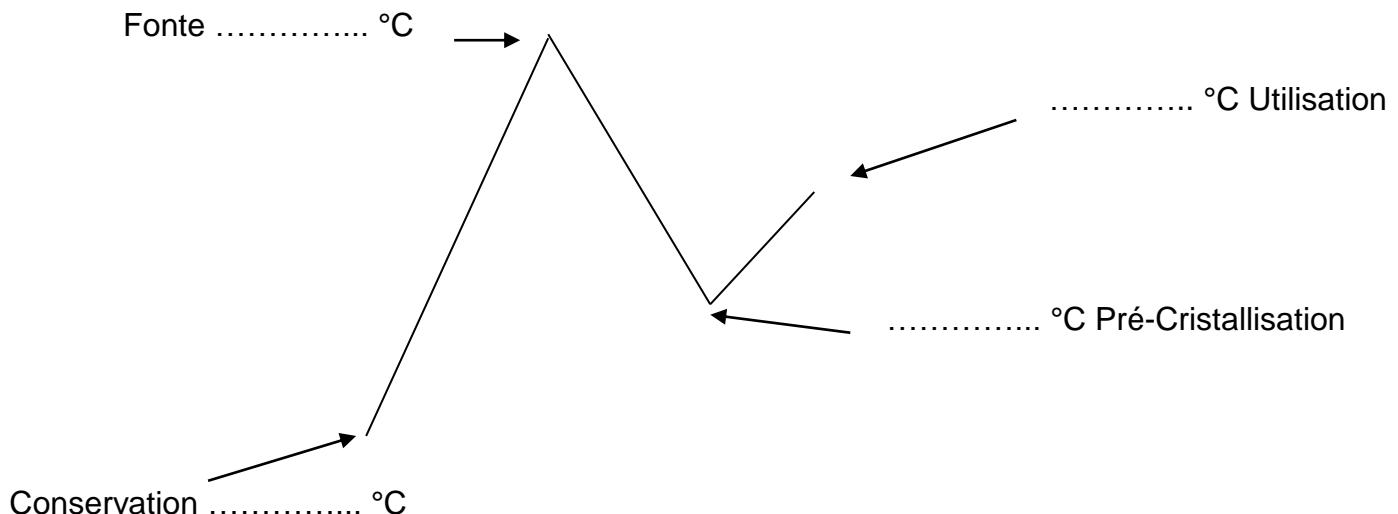
- 1.5.** Nommer les composants d'un chocolat de couverture noire.

.....

.....

.....

- 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 pâtissières 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 : | Crème mousseline : |
| - 4 œufs | - 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

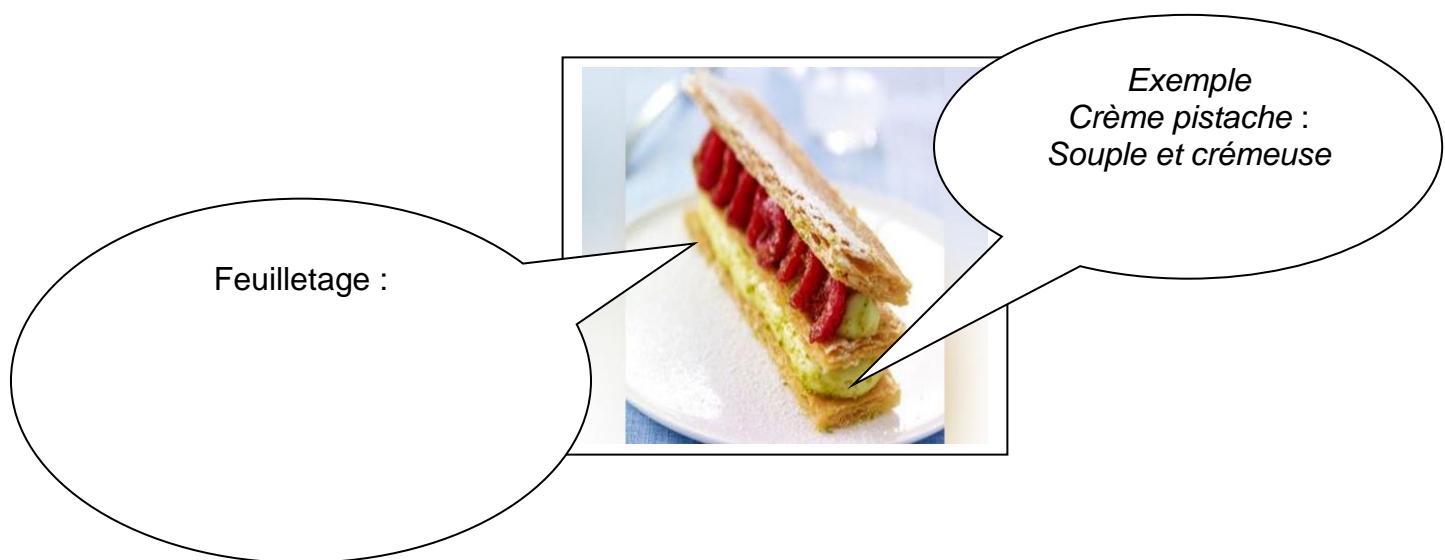
DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

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

| | | | | |
|----------|---------|---------|-----------|------------|
| cassant | glacé | acidulé | alcoolisé | symétrique |
| croquant | sableux | floral | ouple | 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 feuillettage une fois cuit.



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 | | | |
| Frais de distribution : | Coût | Taux appliqué | |
| | | | |
| 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> <i>À base de pâte à brioche</i> <i>Tarte tropézienne</i> | <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 : | |