

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° 12

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° 12	
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	25-CS3-CDR-E2-ME1

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	7 pts
Dossier 2 - Les préparations	7 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	5 pts
Dossier 4 - Les matériels	4 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	5 pts
Sous-total	28 pts
Dossier 6 - La législation	2 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	7 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 employé en qualité de pâtissier au sein de l'établissement « Les hortillonages » situé à Amiens, depuis plusieurs années.

Le chef de cuisine monsieur LEROY souhaite ouvrir prochainement une annexe de son restaurant dans la nouvelle zone d'activité. Ce nouveau concept aura comme objectifs d'utiliser des produits régionaux de qualité et de mettre en avant des spécialités des Hauts de France.

Il veut que vous preniez en charge la responsabilité de la partie pâtisserie de son prochain restaurant. Pour cela, vous devez participer à l'élaboration de la carte, à l'implantation du laboratoire, au choix des matériels et bien sûr à la réalisation des desserts.

Après plusieurs essais, voici les suggestions de la carte qui sera proposée à la future clientèle.

Carte des desserts

Brioche du boulonnais façon pain perdu – Sauce caramel au beurre salé – Glace spéculoos

Rabotte feuilletée picarde sur lit de crème anglaise

Crème brûlée à la chicorée – Tuiles au café

Gaufre à la bière et chantilly de spéculoos

Millefeuille de pain d'épices aux poires

Cake aux coings confits, ganache à la bêtise de Cambrai et sa tuile de chocolat

Charlotte aux fruits rouges du noyonnais

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1. Les alcools en pâtisserie

Associer les alcools suivants à leur région d'origine (Nouvelle Aquitaine, Normandie, Hauts de France, Gascogne).

Alcool	Région d'origine
Armagnac	
Hydromel	
Cognac	
Calvados	

1.2. Les fruits

Les fruits sont des produits qui rentrent dans la composition de plusieurs desserts proposés à la carte. Classer les fruits cités ci-dessous.

Fruit	Famille
Poire	
Fraise	
Groseille	
Noisette	
Orange	
Abricot	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Les œufs

Lors de la préparation de la crème anglaise, votre apprenti vous demande ce que signifient les indications portées sur la coquille des œufs :

0FRKGE01

Indiquer la signification du marquage des œufs.

Marquage	Signification
0	
FR	
KGE01	

1.4. La farine

Dans un souci d'adapter vos pâtisseries aux personnes atteintes de diabète, vous envisagez d'utiliser des farines avec un index glycémique faible.

Citer trois farines pouvant rentrer dans la composition des pâtisseries :

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Les pâtes de base

Dans votre nouvelle carte des desserts, vous utilisez différentes productions. Indiquer les différentes familles en complétant le tableau suivant.

Pâte de base	Famille
Brioche	
Feuilletage	
Tuile	
Gaufre	
Cake	
Biscuit cuillère	

2.2. La crème anglaise

Une crème anglaise accompagne la « rabotte picarde ». Vous voulez vous assurer que votre apprenti maîtrise sa réalisation et vous lui rappelez les proportions pour 1L de lait et les étapes de fabrication ainsi que la température de cuisson.

Renseigner le tableau suivant.

Proportions	Étapes de fabrication

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Le stockage

Lors de la réception de vos marchandises, vous les stockez dans les lieux adaptés.
Préciser la température de conservation et leur lieu de stockage.

Produits	T° de conservation	Lieu de stockage
Pomme fraîche		
Lait UHT		
Glace spéculoos		
Beurre salé		
Chocolat		

3.2. Les gammes de produits

Pour des raisons économiques et d'approvisionnement, vous utilisez parfois des fruits de gammes différentes.

Compléter le tableau suivant.

N° de gamme	Produits
Gamme 1	
Gamme 2	
Gamme 3	
Gamme 4	
Gamme 5	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Le matériel de préparation

Dans le cadre de l'agencement du nouveau laboratoire, vous devez identifier les matériels nécessaires à la fabrication des nouveaux desserts de la carte.

Renseigner le tableau suivant en précisant le nom du matériel et une utilisation liée à un ou plusieurs desserts de votre carte.

Photographie	Nom du matériel	Utilisation pour votre carte
		
		
		
		
		
		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.2. La plaque à induction

Lors de l'implantation du nouveau laboratoire, vous avez opté pour l'achat de plaques à induction. Citer deux avantages et deux inconvénients de ce matériel.

Avantages	Inconvénients
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Les saveurs de base

Avant la commercialisation des desserts retenus pour votre carte, vous organisez une dégustation avec vos collaborateurs.

Identifier les saveurs de chaque produit.

Photographie	Nom du produit	Saveur de base
	Beurre salé	
	Citron	
	Endive	
	Spéculoos	

5.2. Le test organoleptique

Afin de familiariser votre équipe aux descripteurs lors d'une analyse organoleptique, vous leur soumettez un petit exercice.

Associer les sens avec les caractères perçus à l'aide de flèches.

Arôme

Vue

Couleur

Odorat

Craquant

Toucher

Saveur

Goût

Température

Ouïe

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Depuis le 13 décembre 2014, la réglementation européenne (règlement INCO) ⁽¹⁾ exige que la présence des 14 allergènes les plus habituels soit clairement indiquée dans toutes les recettes.

Identifier dans le tableau suivant les produits contenant un allergène. Mettre une croix dans la case choisie.

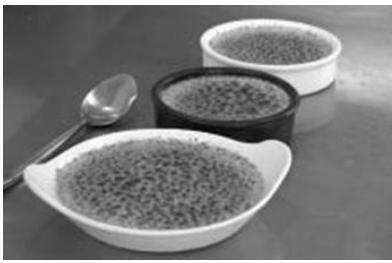
Produits	OUI	NON
Farine de blé		
Levure de bière		
Lait		
Huile d'arachide		
Sucre de canne		
Œuf		
Crème liquide		
Café		

⁽¹⁾ Information du consommateur (sur les denrées alimentaires)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

- 7.1. Compléter la fiche technique de « La crème brûlée à la chicorée ».
(Arrondir à deux décimales)

« Crème brûlée à la chicorée » 6 portions				
Descriptif : La crème brûlée est un dessert composé de jaunes d'œufs, de sucre, de crème et de lait. Parfumée à la chicorée, elle est saupoudrée de cassonade caramélisée.				
				
Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
Crème liquide entière	litre	0,40	4,85	
Œuf (jaune)	litre	0,22	6,39	
Lait demi-écrémé	litre	0,40	0,95	
Chicorée liquide	litre	0,02	14,60	
Sucre cassonade	Kg	0,02	3,29	
Sucre en poudre	Kg	0,10	2,00	
Coût matières total				
Coût matières d'une portion				

- 7.2. Calculer le prix de vente HT puis le prix de vente TTC sachant que le coefficient multiplicateur est de 8. Vous détaillerez vos calculs.

Prix de vente HT :

Montant de TVA (10 %) :

Prix de vente TTC :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 7.3.** Compléter la fiche de stock du lait entier (1 litre) en utilisant la méthode P.E.P.S à partir des bons d'entrée et de sortie.
(Arrondir à 2 décimales)

Bons d'entrée et bons de sortie

Le 08/01/2025 <i>Bon d'entrée n° 100</i> QUANTITÉ : 12 Prix unitaire : 0,91 €	Le 10/01/2025 <i>Bon de sortie n° 9</i> QUANTITÉ : 5	Le 13/01/2025 <i>Bon de sortie n° 10</i> QUANTITÉ : 3
Le 15/01/2025 <i>Bon de sortie n° 11</i> QUANTITÉ : 4	Le 16/01/2025 <i>Bon d'entrée n° 101</i> QUANTITÉ : 16 Prix unitaire : 0,98 €	Le 17/01/2025 <i>Bon de sortie n° 12</i> QUANTITÉ : 6

FICHE DE STOCK : Méthode de valorisation : P.E.P.S.

Désignation : Lait entier 1 litre

Stock maxi : 50

Stock mini : 4

Date	Libellé	Entrée			Sortie			Stock		
		Qté	PU	Montant HT	Qté	PU	Montant HT	Qté	PU	Montant HT
02/01/2025	Stock initial							8	0,95	7,60
08/01/2025	BE n° 100
10/01/2025	BS n° 9			
13/01/2025	BS n° 10			
15/01/2025	BS n° 11			
16/01/2025	BE n° 101
17/01/2025	BS n° 12			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Monsieur LEROY souhaite augmenter ses ventes en créant un compte sur les différents réseaux sociaux.

8.1. Citer deux avantages et deux inconvénients des réseaux sociaux pour un restaurateur.

Avantages :

-
-

Inconvénients :

-
-

8.2. Après réflexion, le choix du réseau social sera **Facebook®**. Donner deux exemples de familles d'informations à faire figurer à minima sur la future page Facebook du restaurant.

-
-
-
-
-
-
-
-