

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"/>	
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
	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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ÉPREUVE E2

ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

SUJET N° 2

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

La calculatrice est autorisée

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après votre formation en Mention Complémentaire CDR, vous avez l'opportunité de faire une saison en montagne.

Un poste de commis pâtissier vous est proposé à Courchevel, en Savoie, dans la brigade d'un chef de renom qui dirige les 3 restaurants de l'hôtel (le gastronomique, la brasserie de luxe « Le Grand Bec » et la Terrasse aux pieds des pistes).

Pour débiter la saison, le chef pâtissier vous affecte aux desserts de la brasserie avec un chef de partie.

La Carte des desserts de la brasserie

Carpaccio d'ananas au poivre long et jus de yuzu, sorbet aux fruits de la passion

Petit Paris Brest, praliné noisette

Cake aux fruits confits et sa marmelade d'oranges

Tartelette framboise pépin, chocolat Grand Cru, sabayon lacté

Gaufre chaude, crème anglaise au miel de sapin

Tarte des Demoiselles Tatin, crème montée et épicée

Soufflé chaud au Cointreau, meringues aux agrumes

Assortiment de glaces et sorbets Maison, petits fours secs

Savarin aux fruits avec une infusion au thé fruits rouges

Le dessert chocolaté du jour : Brioche fourrée au chocolat et son sorbet chocolat

Dossiers	Barème
Dossier 1 : Les produits	10
Dossier 2 : Les préparations	6
Dossier 3 : Les moyens de conservations	4
Dossier 4 : Les matériels	5
Dossier 5 : L'analyse sensorielle	3
Dossier 6 : La législation	4
Dossier 7 : La gestion appliquée	6
Dossier 8 : La communication	2
TOTAL	40

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

LES ÉPICES :

Les épices sont très présentes dans les préparations du chef.

- 1-1** La crème montée accompagnant *la tarte des Demoiselles Tatin* est épicée.
Citer 3 épices pouvant entrer et se marier à cette composition.

-.....
-.....
-.....

- 1-2** Donner deux origines pour la vanille en gousse.

-.....
-.....

- 1-3** L'utilisation des épices est délicate.
Citer deux précautions à prendre lors de leur utilisation.

-.....
-.....

LES ŒUFS et les OVO-PRODUITS :

En pâtisserie, l'œuf est un ingrédient indispensable.

- 1-4** Seuls les œufs de catégorie A sont destinés aux consommateurs. Ils sont classés selon des catégories de poids. Compléter le tableau suivant.

Catégories	Définitions
XL	Très gros œufs, d'un poids supérieur ou égal à 73 g
.....	Gros œufs, d'un poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g
.....	Œufs moyens, d'un poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g
.....	Petits œufs, poids inférieur à 53 g

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1-5 Que signifie la mention **EXTRA** ou **EXTRA FRAIS** sur un emballage d'œufs (moins de 30 œufs)?

.....

.....

.....

1-6 En pâtisserie, les œufs frais sont de plus en plus remplacés par les ovo-produits.
Donner la définition des ovo-produits.

.....

.....

.....

1-7 Donner deux avantages à l'utilisation des ovo-produits en pâtisserie.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LES LEVURES :

Les levures sont utilisées dans de nombreuses préparations de pâtisserie.

1-8 Citer les deux levures que le pâtissier utilise régulièrement ainsi que, pour chacune d'elles, deux préparations de la carte des desserts qui en contiennent.

Levures	Préparations
-	- -
-	- -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

LES MERINGUES :

En pâtisserie, la confection de diverses meringues est fréquente.

2-1 Citer les 3 types de meringues existantes, avec leur technique succincte et une utilisation pour chacune d'elle.

Meringues	Techniques	Utilisation
Meringue ou
Meringue
Meringue

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

LE SABAYON :

2-2 Un sabayon est servi avec la tartelette framboise pépin, chocolat Grand Cru.
Donner la définition du sabayon classique.

.....

.....

.....

LA PÂTE à CHOUX :

Pour réaliser les *Paris-Brest*, le chef de partie a besoin de pâte à choux.

2-3 Vous devez réaliser le bon d'économat et établir la recette de la pâte à choux classique.

Denrées	U	Quantités	Recette
- Eau	L	0,250
-.....	kg
-.....	kg
-.....	kg
-.....	kg
-.....	Pièce

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Le lundi matin, vous êtes chargé de vérifier les livraisons de marchandises liées à la production des desserts.

3-1 Quelles précautions devez-vous prendre lors de l'arrivée des marchandises ?

-
-
-
-

3-2 À quelles températures devez-vous stocker les denrées suivantes ?

Denrées	Température de stockage
Beurre	-
Fruits frais	-
Sucre semoule	-
Pulpes de fruits surgelées	-

3-3 En plus de la température de stockage, quelles précautions doit-on prendre pour la conservation du beurre en pâtisserie ?

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4-1 Pour le refroidissement de vos préparations avant conservation, quel est le matériel indispensable que vous devez utiliser ?

.....

4-2 Lors de votre travail, vous êtes amené à utiliser divers matériels. Identifier les suivants :

Intitulé du matériel	Définitions
-	Appareil très utilisé au laboratoire, il permet de pétrir les pâtes, monter les appareils, crèmes et meringues.
-	Matériel moderne permettant sans décongélation de réaliser des glaces et sorbets très rapidement.
-	Meuble servant de plan de travail et de meuble de stockage réfrigéré.
-	Matériel sur roulettes qui permet de stocker, défourner les plaques et grilles de pâtisserie.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Le Chef pâtissier décide de réaliser une analyse sensorielle du dessert : *Carpaccio d'ananas au poivre long et jus de yuzu, sorbet aux fruits de la passion*.

Il vous demande d'établir une fiche comportant 2 termes pour chaque sens.

5-1 Compléter le tableau suivant.

Sens	Impressions
La vue	- <i>sphérique, brillant</i> - <i>couleur</i>
L'odorat	- -
Le toucher	- -
Le goût	- -
L'ouïe	- -

5-2 Quel sont les principaux paramètres qui conduisent à réaliser une évaluation sensorielle ?
Citer en deux.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6-1 Quelle est la durée de conservation de la crème UHT après ouverture ?

.....

6-2 Citer un document de référence utilisé en pâtisserie en matière d'hygiène.

.....

En restaurant, le pâtissier fabrique également la pâtisserie salée.

En prévision d'une surcharge de travail, vous fabriquez une série de « *tourtes aux champignons sauvages et Beaufort* » à l'avance.

6-3 Donner les températures et temps de refroidissement et de stockage, ainsi que les conseils pour une remise en température légale.

Refroidissement
Stockage
Remise en température

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Pour la fin de semaine, un groupe de 24 personnes est prévu à la Brasserie « Le Grand Bec ». À cette occasion, le chef vous demande de réaliser 3 tartes soufflées aux poires en dessert.

TARTE SOUFFLÉE AUX POIRES						
PROGRESSION	Ingrédients					8 parts
	Famille	Unité	1	2	3	Total
1 - Pâte sucrée Réaliser une pâte sucrée. Foncer un cercle à tarte de 20 cm de diamètre. Cuire à blanc. 2 - Crème chiboust Réaliser une crème pâtissière. Incorporer la gélatine trempée et pressée. Monter une meringue italienne. Mélanger les deux appareils. Garnir le fond de tarte avec crème et dés de poires. Utiliser un rhodoïde autour et finir avec la crème. Lisser et passer au grand froid. 3 - Garniture et finition Saupoudrer de sucre glace et glacer au fer.	Crémerie					
	Beurre doux	kg	0,150			0,150
	Œufs	Pce	1	6		7
	Lait ½ écrémé	L		0,500		0,500
	Économat					
	Farine	kg	0,250			0,250
	Sucre glace	kg	0,075		0.030	0,105
	Sucre semoule	kg		0,250		0,250
	Poudre d'amandes	kg	0,075			0,075
	Vanille	L	PM	PM		PM
	Poudre à crème	kg		0,050		0,050
	Gélatine feuille 2 g	kg		0,008		0,008
	Fruits					
	Poires	kg			0,450	0,450
	Citron jaune	kg			0,100	0,100

7-1 Calculer le coût matière de la fiche technique : *Tarte soufflée aux poires* pour **24 personnes**.

Les calculs se feront avec trois décimales, excepté le coût matière unitaire.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Beurre doux	kg		4,20 €	
Oufs	Pce		0,15 €	
Lait ½ écrémé	L		1,25 €	
Farine	kg		0,90 €	0,675
Sucre glace	kg		3,50 €	
Sucre semoule	kg	0,750	1,80 €	
Poudre d'amandes	kg		5,70 €	
Poudre à crème	kg		8,20 €	
Gélatine feuille 2 g	kg	0,024	25,00 €	
Poires	kg		2,80 €	
Citron jaune	kg		2,20 €	0,66
Coût matière pour 24 personnes				
Coût matière pour 1 personne <i>arrondi au centime d'euro le plus proche</i>				

7-2 Calculer le prix de vente TTC d'une portion de tarte soufflée aux poires en sachant que :
 - le coefficient multiplicateur est de 6
 - la TVA est de 10 %

Prix de vente HT :

.....

Prix de vente TTC :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

En prévision de votre arrivée en pâtisserie au restaurant gastronomique de l'hôtel pour la fin de saison, le chef pâtissier vous demande de lui proposer 2 nouveaux desserts.

Il vous précise que ces desserts devront tenir compte de :

- la saison d'hiver,
- être des desserts de restaurant à l'assiette (froids ou chauds),
- l'un sera à base de fruits, l'autre sera à base de chocolat.

Vous devez donner une explication commerciale pour chaque préparation.

8-1 Dessert à base de fruits.

Dessert fruits
.....
.....
Argumentation commerciale
.....
.....
.....

8-2 Dessert à base de chocolat.

Dessert chocolat
.....
.....
Argumentation commerciale
.....
.....
.....