

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	
	<input type="text"/>	

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°7

Ce dossier comporte 13 pages numérotées de page 1/13 à page 13/13.

La calculatrice est autorisée.

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2016	SUJET N°7
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient : 2	Durée : 1h30
		Page 1/13

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	8 pts
Dossier 2 - Les préparations	8,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4,5 pts
Dossier 4 - Le matériel	2 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	5 pts
Sous-total	28 pts
Dossier 6 - La législation	2,5 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	5,5 pts
Dossier 8 - La communication	4 pts
Sous-total	12 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION

Vous postulez comme responsable pâtissier dans le restaurant gastronomique « Le show des Saveurs ». Le chef de cuisine, pour effectuer son recrutement et son choix parmi toutes les candidatures, a établi un questionnaire pour évaluer vos connaissances dans le domaine professionnel.

Votre recrutement dépend de votre résultat à l'ensemble des tests qui vont vous être proposés.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous devez justifier votre connaissance sur les différents produits utilisés dans la pâtisserie.

Vous devez réaliser des brioches pour le petit-déjeuner de l'hôtel. Pour réaliser celles-ci, vous utilisez de la levure biologique.

1) Donner 4 caractéristiques d'une bonne levure :

Caractéristiques	Qualités
	Aussi claire que possible
Consistance	

Pour réaliser différentes pâtes vous devez utiliser du beurre.

2) Indiquer les utilisations des beurres cités ci-dessous :

Dénomination	Utilisation
Beurre tempéré / malaxé	
Beurre pommade	
Beurre fondu	
Beurre manié	

Pour la confection des pâtes, le sel a un rôle important.

3) Énumérer 4 actions du sel dans les préparations en pâtisserie :

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le restaurant « Le show des Saveurs » utilise beaucoup d'épices.

4) Citer 4 rôles des épices quand elles sont ajoutées dans les préparations :

-
-
-
-

Pour des raisons diverses, le patron du restaurant utilise des PAI.

5) Citer 4 avantages de la pâtisserie d'assemblage.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Le chef de cuisine souhaite maintenant, connaître votre niveau de maîtrise de technique. Afin de réaliser une nouvelle carte des desserts, vous devez réaliser différentes recettes.

1) Donner la recette de base et la phase de fabrication de la crème anglaise à la vanille :

Appellation/composition pour 1L	Phase de fabrication
<u>Crème anglaise vanille : 1L</u>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 2) Donner les proportions, la méthodologie de fabrication et quelques utilisations de la pâte sablée classique :

Ingrédients	Unité	Quantité
Farine	kg	0,250

Fabrication :

Utilisations :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Travaillant dans la restauration, vous serez amené à utiliser des produits sensibles. Afin de les conserver, vous devez connaître les différentes méthodes de conservation.

- 1) Des règles de stockage existent pour différents laits. A l'aide des indications données, compléter le tableau ci-dessous.

Températures de conservation : +3°C / +15°C / +3°C / +15°C / T° ambiante / +15°C

Durées de conservation : 7 jours / 90 jours / Plusieurs mois / 2 jours / 12 à 18 mois / 120 à 150 jours

Type de lait	Lait cru	Lait frais pasteurisé	Lait stérilisé simple	Lait stérilisé U.H.T	Lait concentré	Lait en poudre
Conservation en emballage fermé						
T° de conservation						
Durées de conservation						

- 2) Citer 3 méthodes de conservation par la chaleur :

.....

.....

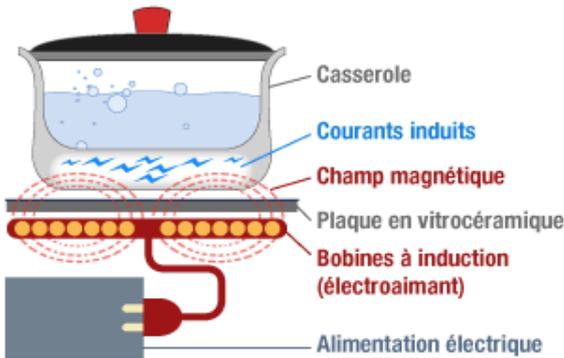
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

Connaître et savoir utiliser le matériel qui vous est mis à disposition est indispensable. Indiquer le nom de chacun des matériels suivants :

1) Donner le nom des matériels présentés ci-dessous :

NOM de l'appareil	DESCRIPTION
.....	 <p>The diagram illustrates an induction cooking system. At the top, a pot labeled 'Casserole' contains water with bubbles. Below the pot, blue wavy lines represent 'Courants induits' (induced currents). A red dashed circle indicates the 'Champ magnétique' (magnetic field). Below this is a 'Plaque en vitrocéramique' (ceramic glass plate) with 'Bobines à induction (électroaimant)' (induction coils/electromagnets) shown as red circles. A red power cord labeled 'Alimentation électrique' (electrical supply) is connected to the coils.</p>
.....	C'est une machine universelle pour broyer, hacher, pétrir, mélanger, malaxer, homogénéiser, émulsionner des produits liquides, solides, poudreux ou pâteux.

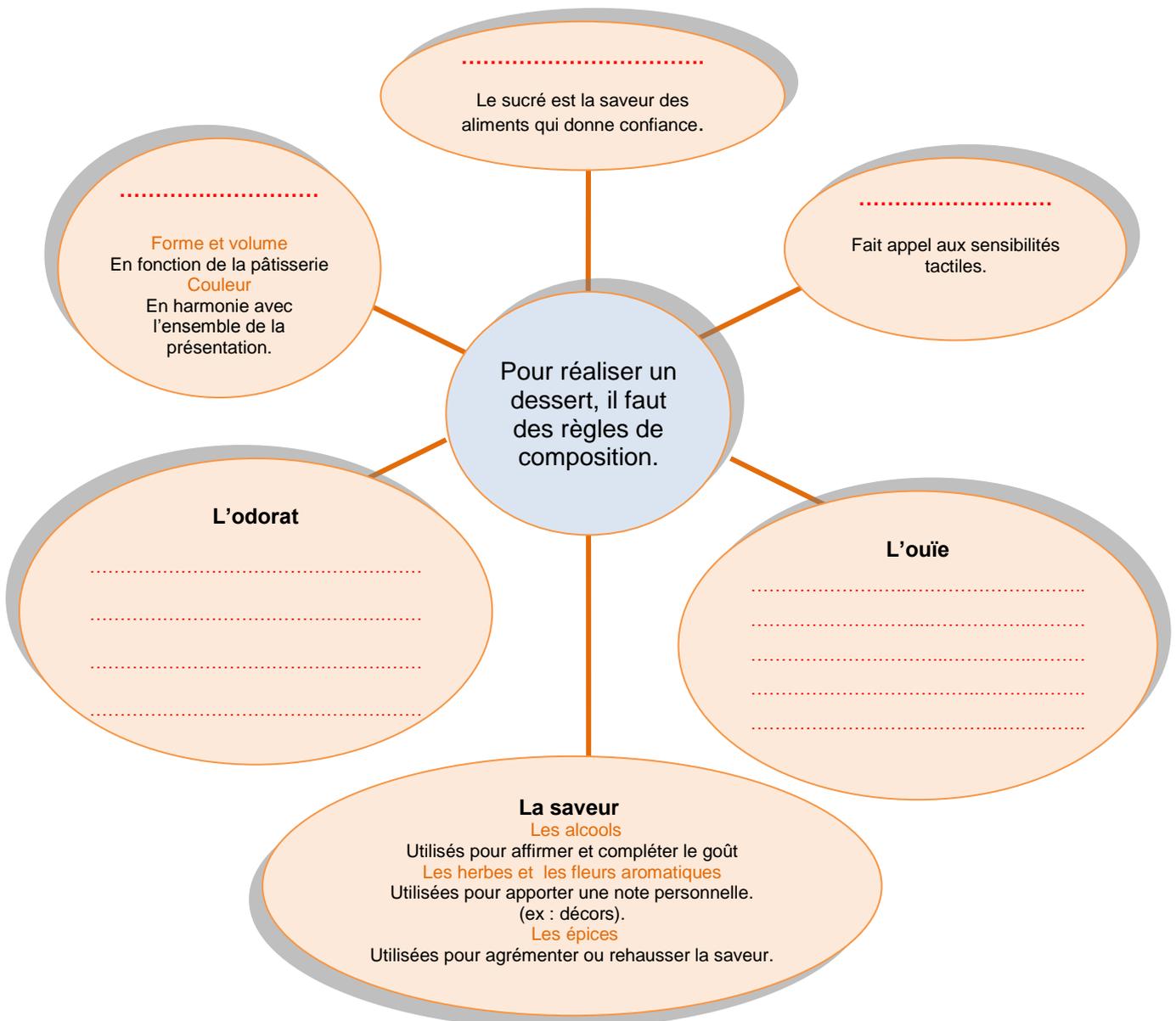
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Afin d'élaborer la carte et de créer de nouveaux desserts, le chef vous demande vos connaissances en analyse sensorielle.

1) Reporter les indications ci-dessous pour compléter le schéma :

- Le toucher.
- Il est important de trouver et de reconnaître l'harmonie des odeurs pour l'harmonie gustative.
- Le visuel.
- Le bruit est un ingrédient essentiel pour la dégustation d'une pâtisserie.
- Le goût.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

La réglementation de l'hygiène en restauration est basée sur la méthode HACCP.

1) a) Donner la signification des « 5 M » :

- M.....
- M.....
- M.....
- M.....
- M.....

b) Expliquer quel est le but de la méthode des « 5 M » :

-
-

2) Le GBPH édité par les branches professionnelles a été conçu pour vous aider à respecter les textes réglementaires français. Donner la signification de GBPH.

- G.....
- B.....
- P.....
- H.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

- 1) Le chef de cuisine veut mettre à la carte un nouveau dessert « La charlotte aux fraises sous toutes ses formes ».

Compléter la fiche technique de la charlotte aux fraises à l'aide du document 1.

Document 1

Pain de mie	680 g	Sucre semoule	580 g
Beurre	210 g	Confiture de fraises	300 g
Eau	1 litre	Kirsch	3 cl
Fraises	2 kg	Extrait de vanille	pm

FICHE TECHNIQUE : Charlotte aux fraises				
Nombre de portions : 10				
Ingrédients	Unités	Quantité	Prix unitaire	Montant HT
Beurre	kg	6,50 € €
Pain de mie	kg	2,60 € €
Fraises	kg	2,70 € €
Sucre semoule	kg	1,50 € €
Confiture de fraises	kg	16,50 € €
Extrait de vanille	pm	pm	pm	0,10 €
Eau	L	pm	0
Kirsch	L	15,00 € €
Coût total			 €
Coût par portion			 €
Coefficient				5
P.V.H.T.			 €
T.V.A. 10%			 €
P.V.T.T.C.			 €

- 2) Calculer le coût de revient sachant que les charges représentent 60 % du prix de vente H.T. ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Pour chaque saison et chaque occasion, le restaurant change régulièrement sa carte des desserts. La fin de l'été est proche, le chef de cuisine vous demande de réaliser la carte des desserts sur le thème de la « fête des Vendanges ».

1) Présenter votre carte qui servira au restaurant comme objet de communication.

- Recommandations
- un dessert à base de Pineau
 - un dessert à base de Cognac
 - un dessert à base de raisins
 - un dessert à base de vin rouge

Carte de desserts « Le show des Saveurs »
La fête des Vendanges