

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° 3

Vous venez de prendre la responsabilité de la pâtisserie d'un palace situé sur les bords de la Méditerranée.

Le chef de cuisine vous demande de mettre en place différentes prestations susceptibles de ne pas nuire à ses deux étoiles au guide Michelin.

Très précis dans son travail, il souhaite que vous soyez à son image, rigoureux dans votre travail et dans la sélection des produits, très pointu au niveau de l'hygiène et de la gestion de votre partie.

Votre nouveau travail va donc vous confronter à de nombreuses questions auxquelles vous vous devrez de répondre.

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2014	SUJET n° 3	
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2	Page 1/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de préparer divers décors, on vous demande de travailler sur les produits suivants.

1/ Les produits :

Le chocolat

1.1. Indiquer la courbe de température à respecter pour mettre au point les différents chocolats.

CHOCOLAT	T° DE FONTE	T° DE TEMPÉRAGE	T° D'UTILISATION
Couverture noire			
Couverture lactée			
Couverture blanche			

1.2. Citer les trois variétés de cacaoyer.

-
-
-

1.3. Donner trois règles à respecter lors de la fonte du chocolat.

-
-
-

Le sucre

1.4. Citer les deux plantes dont on extrait le saccharose.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5. Citer quatre présentations commerciales du sucre.

-

-

-

-

1.6. Retrouver, à l'aide des t°C de cuisson, les appellations et les applications correspondantes.

T°C DE CUISSON	APPELLATIONS	APPLICATIONS
115°C à 121°C		
145°C à 150°C		
170°C à 180°C		

La farine

1.7. Indiquer le nom de la protéine contenue dans la farine.

.....

1.8. Donner deux utilisations, en cuisine ou en pâtisserie, pour les farines suivantes :

- Farine de seigle :

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- Farine de sarrazin :

-
-

- Farine de froment :

-
-

1.9. Quels sont les principaux composants de la farine ?

- L'amidon

-
-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En vue de revisiter les traditionnelles mignardises, le chef vous demande de donner les caractéristiques de diverses préparations de base.

2/ Les préparations :

2.1. Donner la recette ainsi que les phases de fabrications de la pâte à choux.

Recette pour 1 litre d'eau	Phases de fabrication
1 litre d'eau	

2.2. Compléter le tableau sur les dérivés de la crème pâtissière et donner une utilisation possible pour chacune des crèmes obtenues.

Crème pâtissière	Produits complémentaires	Utilisations culinaires
Crème mousseline	Pâtissière +	
Crème Chiboust	Pâtissière +	
Crème diplomate	Pâtissière +	
Crème légère	Pâtissière +	
Crème frangipane	Pâtissière +	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Compléter le tableau suivant.

Appellations	Explications techniques	Utilisations
Meringue française ou « ordinaire »		
	Mettre le sucre dans les blancs puis monter en chauffant sans dépasser 50°C environ. Fouetter jusqu'à complet refroidissement	
Meringue italienne « au sucre cuit »		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous trouvez dans un restaurant à renommée historique qui a connu l'évolution des moyens de conservations.

3/ Les moyens de conservation :

3.1. Donner quatre méthodes traditionnelles de conservation utilisées en cuisine et en pâtisserie avant la découverte du froid.

-
-
-
-

3.2. Citer trois méthodes de conservation par le froid et donner les températures d'entreposage nécessaires.

-
-
-

3.3. Donner deux avantages liés à l'utilisation du sous-vide.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Suite à la rénovation d'une partie du matériel, l'établissement a opté pour du matériel récent et notamment la plaque à induction.

4/ Les matériels :

4.1. Donner quatre avantages liés à l'utilisation d'une plaque à induction.

-
-
-
-

Dans le secteur pâtisserie, on vous met à disposition le matériel nommé ci-dessous.

4.2. Compléter le tableau ci-dessous.

Matériels	Définitions
Tempéreuse	
	Appareil utilisé pour mesurer la concentration en sucre des sirops. Il est utilisé également en œnologie pour mesurer le degré d'alcool d'un jus destiné à faire du vin.
	Appareil qui permet de découper proprement et régulièrement des préparations comme une ganache par exemple destinée à être enrobée de chocolat.
Siphon	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5/ L'analyse sensorielle :

5.1. Compléter le tableau ci-dessous en classant les préparations suivant leur saveur de base dominante.

PRÉPARATIONS	ACIDE	AMER	SALÉ	SUCRÉ
Verrine de carotte				
Mousse au chocolat amer				
Millefeuille au sirop d'érable				
Tartelette au citron de Menton				
Endives garnies et son espumas de saumon				
Sabayon de pamplemousse légèrement acidulé				
Brochette de bacon, chèvre frais				
Macaron au foie gras				
Petit chou garni d'escargots				
Crêpes soufflées au Grand Marnier				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6/ La législation :

6.1. Le plan de maîtrise des risques sanitaires est une obligation de l'entreprise.

« Conserver les informations nécessaires à l'identification des produits que l'on utilise pour que des recherches puissent être menées aisément en cas de besoin (ex : retrait de produits, intoxication alimentaire...) ».

Analyser cette phrase et préciser les obligations du restaurateur.

.....

Dans l'esprit de l'établissement, le chef utilise des produits de qualité dont le label rouge.

6.2. Donner les garanties d'un Label Rouge.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7/ La gestion appliquée :

7.1. Compléter la fiche de stock de la farine et appliquer le mode de calcul : coût moyen unitaire pondéré (CMUP) après chaque entrée.

Arrondir vos calculs à 3 décimales pour les calculs du CMUP après chaque entrée.

Bon de sortie du 4 juin : 10 kg

Bon d'entrée du 5 juin : 30 kg à 1.98 euro/kg

Bon de sortie du 9 juin : 18 kg

Bon d'entrée du 12 juin : 20 kg à 2.01 euro/kg

Bon de sortie du 18 juin : 14 kg

FARINE									
Juin 2014	Entrées			Sorties			Stock		
	Kg	P.U	Valeur	Kg	P.U	Valeur	Kg	P.U	Valeur
01							25	1.9	47.5
04									
05									
09									
12									
18									

7.2. Citer un autre moyen de calculer les fiches de stocks.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8/ La communication :

8.1. Afin de renouveler sa carte de **printemps** pour son restaurant **gastronomique**, le chef vous demande de concevoir deux desserts assiette originaux à **base de fruits** et deux desserts assiette glacée à **base de chocolat**. Pour cela vous devez de compléter le tableau suivant afin de lui synthétiser vos conceptions.

Appellation	Descriptif technique de la recette	Descriptif de la présentation