

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"/>	
	Note :	

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

#### Mise en situation :

Vous postulez comme chef de partie en pâtissier dans le restaurant gastronomique « La Colomnière » suite à une offre d'emploi. Ce restaurant est gastronomique dans la région Poitou Charente.

Vous passez un entretien d'embauche. Le propriétaire pour effectuer son recrutement et son choix parmi tous les candidats a établi un questionnaire pour évaluer vos connaissances dans le domaine de la pâtisserie.

Votre recrutement dépend du résultat à l'ensemble des tests qui vont vous être proposés. Le chef vous présente la carte des desserts de son restaurant :

***Fondant au chocolat accompagné de sa glace Vanille Bourbon maison***  
***Crèmeux chocolat et sa glace aux raisins Cognac***  
***Crème brûlée à la l'angélique, et sa tuile de grué***  
***Crumble Fraise Rhubarbe, sorbet fraise***  
***Broyé poitevin, crème légère à la vanille, corolle de framboise fraîche et son coulis***  
***Tarte fine feuilletée aux figues et sa crème d'amande à la pistache***  
***Comme un fraisier revisité***

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2013	SUJET	
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient : 2	Durée : 1h30	Page 1/15

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**THÈME n° 1 : LES PRODUITS**

**/ 24 pts**

Afin de tester vos connaissances, le chef vous questionne sur différents produits servant en pâtisserie

**1.1** Compléter le tableau suivant, énumérer quatre fruits exotiques, avec leurs descriptifs et une utilisation en pâtisserie.

Fruits	Descriptif	Utilisation en pâtisserie

**1.2** Pour réaliser ses différentes pâtes, vous allez devoir utiliser différentes farine, le chef vous demande donc de lui énumérer les différents types de farine qui existent.


**1.3** Vous pouvez lui expliquer comment on définit ces différents types farine.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4 Dans son laboratoire, le chef a plusieurs types d'amidon. Il aimerait que vous lui donniez les céréales qui permettent de les fabriquer.

<b>Amidon ou Farine de Blé</b>	<i>Blé</i>
<b>Crème de riz</b>	
<b>Maïzena</b>	
<b>Tapioca</b>	
<b>Fécule de pommes de terre</b>	

1.5 Le sucre se présente sous plusieurs formes. Choisir 4 présentations commerciales et donner un descriptif de celles-ci ainsi qu'une utilisation.

<b>Nom du sucre</b>	<b>Descriptif</b>	<b>Utilisation</b>

1.6 Pour réaliser votre feuilletage, le chef vous demande de lui donner trois corps gras différents pour le faire.

--	--	--

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1.7** Pour réaliser sa crème brûlée le chef utilise du lait. Il voudrait que vous lui rappeliez quelques précisions par rapport à ce produit de base.

Désignation du produit	Poids de matières grasses par litre	Couleurs respectives de commercialisation
Lait entier		
Lait demi-écrémé		
Lait écrémé		
Lait cru		

**1.8** Pour décorer certaines assiettes, le chef souhaiterait que vous proposiez plusieurs décors en chocolat. Pouvez-vous lui rappeler les précautions à prendre pour l'utilisation du chocolat en pâtisserie ? (réponse rédigée)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**THÈME n° 2 : LES PRÉPARATIONS**

**/ 12 pts**

Le chef d'entreprise souhaite maintenant connaître votre niveau de maîtrise de technique.

**2-1** Donner la recette de base des crèmes suivantes et leur phase de fabrication.

<b>Appellation/composition pour 1L ou kg</b>	<b>Phases de fabrication</b>
<u><b>Crème anglaise : 1L</b></u>	
<u><b>Crème pâtissière : 1L</b></u>	
<u><b>Crème d'amande : 1kg environ</b></u>	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-2 Donner les proportions, la méthodologie de fabrication et quelques utilisations de la pâte feuilletée classique.

Ingrédients	Proportions
<i>Farine</i>	<i>Base : 500gr</i>
<b><u>Fabrication :</u></b>	
<b><u>Utilisations :</u></b>	

2-3 Le chef voudrait faire des gougères d'escargot en amuse-bouches. Pouvez-vous lui indiquer le nom de la pâte, ainsi que les principaux ingrédients qui rentrent dans cette fabrication ?

<b><u>Nom de la pâte :</u></b>	
<b><u>Ingrédients :</u></b>	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**THÈME n° 3 : LE VOCABULAIRE**

**/ 4 pts**

**3-1** Vocabulaire, définir les termes suivants :

<b>Chiqueter</b>	
<b>Chablonner un biscuit</b>	
<b>Foncer</b>	
<b>Abaisser</b>	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## THÈME n° 4 : LES MOYENS DE CONSERVATION

/ 5 pts

4-1 Par souci de conservation de votre dessert « Comme un fraisier », quel produit de base mettez-vous sur le dessus des fruits fragiles et pourquoi ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Comme vous travaillez des denrées alimentaires sensibles aux conditions dans lesquelles on les stocke, le chef vous demande de lui rappeler les différents moyens de conservation et leurs utilisations.

4-2 Compléter le tableau suivant sur les différents moyens de conservation :

Moyens	Température	Action sur les micro-organismes	Produits
Froid positif	0 à +3°C	Fin des risques dus aux bactéries pathogènes ou toxiques	Crèmerie, produits frais ...
Froid négatif			
Pasteurisation			

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## THÈME n° 5 : LE MATÉRIEL

/ 7 pts

Tout en visitant le labo, le chef veut savoir si vous connaissez le matériel dont il dispose. Donnez-lui les explications nécessaires sur ce matériel.

5-1 Compléter le tableau suivant :

Matériel	Descriptif
TOUR REFRIGEREE	
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	
PLAQUE à INDUCTION	
LAMINOIR	

Le chef aimerait faire certain investissement pour le labo pâtisserie. Il voudrait acheter un Paco Jet.

5-2 Pouvez-lui donner une définition de ce matériel et expliquer son fonctionnement ? (réponse rédigée)

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**THÈME n° 6 : L'ANALYSE SENSORIELLE**

**/ 4 pts**

Le choix des produits utilisés et la dégustation des desserts vendus à la carte du restaurant vous entraînent à avoir des connaissances en analyse sensorielle.

Le chef vous demande de lui indiquer les différents sens qui interviennent lors d'une analyse et pour chacun, de lui donner deux descripteurs.

**6.1** Compléter le tableau synoptique des connaissances de base de l'analyse sensorielle.

Sens	Descripteurs associés
	
	
	
	



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## THÈME n° 8 : LA GESTION APPLIQUÉE

/ 12 pts

8-1 Le chef vous demande de compléter la fiche technique ci-dessous de « la tarte fine feuilletée aux figues et sa crème d'amandes à la pistache » pour 8 personnes.

Ingrédients	Unité	Pâte feuilletée	Crème d'amandes pistache	Garniture décor	Total
<b>B.O.F</b>					
Beurre	kg	0,185	0,125		
Œufs	P	1	2		
<b>FRUITS</b>					
Figues fraîches	kg			0,700	
<b>ÉCONOMAT</b>					
Farine	kg	0,250			
Poudre d'amandes	kg		0,125		
Sucre	kg		0,125	0,050	
Pâte à pistache	kg		0,030		
Nappage	kg			0,150	
Pignon de pin	kg			0,030	
Sel	kg	0,002			

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**8-2** A partir de la fiche technique de dessus, calculer le coût matière portion de la tarte feuilletée. (Arrondir à deux chiffres après la virgule)

Ingrédients	Quantité	Prix	Montant
Beurre		5,60€ /kg	
Œufs Entiers		0,10€/P	
Figues fraîches		6,95€ /kg	
Farine		1,45€ /kg	
Poudre d'amandes		7,60€ /kg	
Sucre		2,30€ /kg	
Pâte à pistache		13,20€ /kg	
Nappage		4,50€ /kg	
Pignon de pin		17,50€/kg	
Sel		P.M.	
Coût Matières			
P.M. 2%			
Coût matières Total			
Coût matières Portion			

**8-3** Calculer le prix de vente hors taxe, sachant que le coefficient multiplicateur est de six. (Mettre les calculs, arrondir à 2 chiffres après la virgule)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**8-4** Calculer le ratio matière. (Mettre la formule et les calculs)

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

**8-5** Calculer la marge brute d'une portion. (Mettre la formule et les calculs)

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**THÈME n° 9 : LA COMMUNICATION**

**/ 6pts**

**9-1** Le chef aimerait connaître vos éventuelles idées pour la création de sa future carte d'automne avec 3 nouveaux desserts de saison. Pour chacun d'eux vous lui donnez un intitulé, un bref descriptif commercial et un prix de vente.

Le chef vous donne ses recommandations : 1<sup>ère</sup> : un dessert à base de pâte friable  
2<sup>ème</sup> : un dessert à base de mousse  
3<sup>ème</sup> : un dessert à base de pâte levée

Intitulé	Descriptif	Prix de Vente