

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

Ce dossier comporte 16 pages numérotées de page 1/16 à page 16/16.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2019	SUJET		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef : 2	AP 1906-MC5 CDR E2	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	13 pts
Dossier 2 - Les préparations	8,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4 pts
Dossier 4 - Le matériel	1,5 pt
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	1 pt
Sous-total	28 pts
Dossier 6 - La législation	4,5 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	5,5 pts
Dossier 8 - La communication	2 pts
Sous-total	12 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION

Vous venez d'intégrer la Brigade du restaurant « L'Oasis » situé dans le sud de la France.

L'établissement propose à la clientèle une carte de desserts basés sur les produits régionaux de saison.

Afin de vous confier la mise en place de la carte, votre chef, pendant votre période d'essai, teste vos connaissances pratiques et technologiques.

Carte des desserts :

**Mille-feuille, crème de tilleul, fraises du Mazet,
Glace au miel de lavande**

Croquants de chocolat amer aux raisins blancs

**Pain de Gênes noisettes, Bavaroise chocolat fondant,
Sorbet framboise**

Macaronade, mousseux mascarpone mûre

**Croustillant noisette, cerises confites, émulsion chocolat,
Parfait glacé à la liqueur de châtaigne**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous aurez à travailler à maintes reprises un produit phare de la carte, « le chocolat ».

1.1. Le chef vous demande de citer trois grandes espèces de cacaoyers.

-
-
-

1.2. La culture, le traitement des fèves : compléter le tableau ci-dessous en cochant la colonne vrai ou faux.

Dénomination	Vrai	Faux
L'arbre s'appelle chocolatier.		
Le fruit se nomme la cabosse.		
Le robusta est une variété de cacao.		
La fève est entourée de lait de coco.		
L'écabossage est l'action de compter les cabosses.		
La poudre de cacao est la fève sèche broyée finement.		
Le beurre de cacao n'est pas utilisé dans la fabrication de la pâte à glacer.		
Les fèves de cacao sont séchées puis broyées.		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Reporter dans le tableau chaque couverture en face de sa composition et donner les températures d'utilisation après tablage.

N° 1 : La couverture noire

N° 2 : La couverture ivoire

N° 3 : La couverture lactée

Numéro de couverture	Composition	Température après tablage
	Beurre de cacao + lait + sucre	
	Pâte de cacao + beurre de cacao + sucre	
	Pâte de cacao + beurre de cacao + lait + sucre	

Pour différentes recettes de la carte des desserts vous serez amené à utiliser des ovoproduits.

1.4. Donner la définition d'un ovoproduit.

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

1.5. Citer trois avantages qu'apporte l'utilisation d'ovoproduits.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez utiliser de la crème afin de réaliser une crème bavaroise chocolat fondant.

1.6. Plusieurs dénominations peuvent être attribuées à la crème, cocher dans le tableau ci-dessous les réponses qui vous semblent exactes.

Définition	Vrai	Faux
La dénomination « crème fraîche » est réservée à la crème crue ou pasteurisée conditionnée dans les 24h sur le lieu de production.		
La dénomination « crème » est réservée aux produits issus du lait de vache contenant au minimum 80 % de M.G.		

Dans l'exercice de votre métier, vous aurez à travailler un très large éventail de fruits frais, vous devez pour se faire connaître les saisonnalités.

1.7. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les fruits de saisons.

Fruits rouges d'été	Fruits à noyau d'été	Fruits secs à coques d'automne	Fruits à pépins d'automne	Fruits exotiques d'hiver

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le beurre :

1.8. La brioche nécessite une quantité importante de beurre.

Citer et expliquer brièvement les étapes de fabrication du beurre.

Étapes	Explications
<i>Ex : Traite</i>	<i>Ex : Récupération du lait de vache</i>
	Récupération de la crème du lait par centrifugation.
Pasteurisation	
Maturation	
	Agitation de la crème. Séparation du beurre et babeurre.
	Élimination des résidus du babeurre.
	Élimine l'excès d'eau et rend le beurre homogène.
Conditionnement stockage	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Afin de tester vos connaissances, le Chef de pâtisserie vous demande de renseigner le tableau ci-dessous.

Classification	Exemple de pâte	Préparation
<i>Ex : Pâte sèche</i>	<i>Ex : Pâte brisée sucrée</i>	<i>Ex : Tarte aux pommes</i>
	Pâte à choux	
Pâte levée		
		Mille-feuille
	Pâte à frire	
Pâte montée		

La carte mise en place dans le restaurant « l'Oasis » affiche différentes préparations glacées.

2.2. Citer quatre ingrédients de base entrant dans la composition d'un sorbet framboise.

•	•
•	•

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Afin de tester vos connaissances sur la composition générale des préparations glacées classiques, compléter le tableau ci-dessous :

Appellation	Composition
<i>Ex : Profiteroles glacées</i>	<i>Ex : Petits choux garnis de glace au choix, Napper de sauce chocolat chaude, Décor amandes effilées.</i>
Vacherin glacé	
Omelette norvégienne	
Soufflé glacé Grand Marnier	

2.4. Afin d'utiliser un vocabulaire professionnel approprié, donner la définition des termes suivants :

Terme	Définition
Crémer	
Infuser	
Foisonner	
Sangler	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

De manière à minimaliser la perte des aliments, vous devez connaître les modes de conservation de ces derniers.

3.1. Citer et expliquer trois méthodes différentes pour conserver les fruits.

- 1^{ère} méthode :

.....
.....

- 2^{ème} méthode :

.....
.....

- 3^{ème} méthode :

.....
.....

3.2. Donner quatre précautions à appliquer lors de la réception et le stockage de produits surgelés.

-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

Le chef vous charge de former les apprentis et stagiaires qui doivent arriver demain à l'utilisation rationnelle des moyens.

4.1. Compléter le tableau en donnant un exemple d'utilisation des matériels suivants :

Matériel	Exemple d'utilisation
Batteur mélangeur	
Cellule de refroidissement rapide	
Plaque à induction	

4.2. Citer trois types de fours différents utilisables en pâtisserie.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Le chef vous demande de créer quatre verrines amuse-bouche ou mignardises qui permettront aux clients de déceler les quatre saveurs de base.

Ex : Verrine sucré/salé	Ex : verrine de sorbet à la carotte, caramel mou
Verrine sucrée	
Verrine amère	
Verrine salée	
Verrine acide	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Afin de vérifier vos connaissances sur les principes d'hygiène :

6.1. Rappeler le principe de la « marche en avant ».

.....

.....

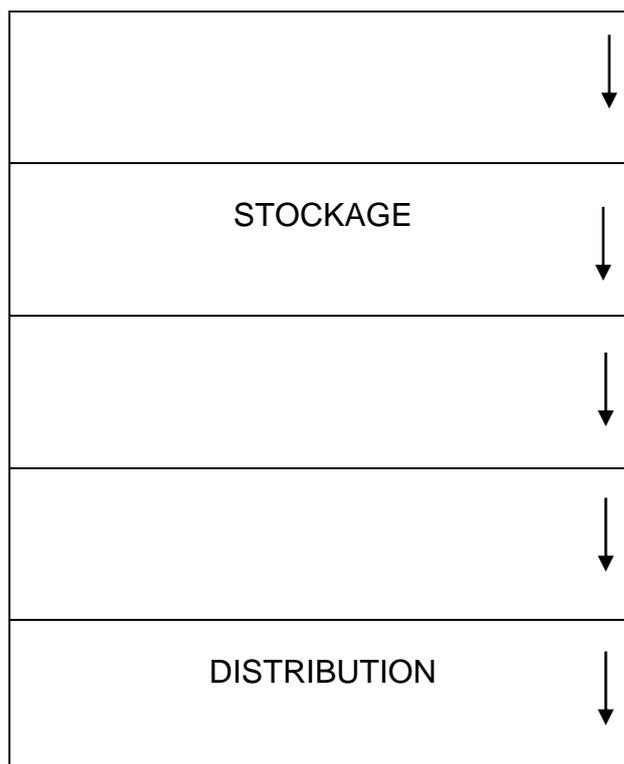
.....

.....

.....

6.2. Placer les étapes suivantes du circuit des marchandises pour la « marche en avant » : ***préparations préliminaires, livraison marchandises, préparations secondaires et cuissons.***

CIRCUIT DE PRODUCTION



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.3. À partir de l'exemple proposé, compléter le plan de nettoyage pour les poubelles et le batteur/mélangeur.

Équipements	Produits	Quand ?	Comment ?	Qui ?
<i>Ex : Plan de travail en inox</i>	« SUP INOX » Détergent Désinfectant	Après chaque opération	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Mouiller la surface</i> 2. <i>Asperger de produit</i> 3. <i>Brosser</i> 4. <i>Laisser agir 3 minutes</i> 5. <i>Rincer</i> 6. <i>Racler</i> 	Cuisinier
Protocole : Poubelles	Détergent « ULTRANET »	Une fois par semaine	<p>Le protocole de nettoyage avec le détergent a été effectué.</p> <p><u>Protocole de désinfection</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appliquer la solution 2. 3. 	Cuisinier
Protocole : Batteur	« SUP INOX »	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diluer le produit 2. 3. Brosser 4. 5. 	Cuisinier

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Compléter la fiche technique ci-dessous afin d'établir le coût matières :

PÂTE À PAIN DE GÈNES (10 personnes)				
Ingrédients	Unité	Quantité	PU HT	Montant HT
Amandes en poudre	kg	0,125	14,35	
Sucre semoule	kg	0,125	0,90	
Œufs entiers	Pièce	2	0,12	
Jaunes d'œufs	kg	0,040	6,59	
Fécule ou farine	kg	0,075	0,60	
Blancs d'œufs	kg	0,090	6,58	
Arôme vanille	L	0,015	32,40	
Beurre fondu	kg	0,075	4,10	
Coût matières total				
Coût matières par personne				

7.2. Calculer le prix de vente HT puis le prix de vente TTC sachant que le coefficient multiplicateur est de 4.

Prix de vente HT :

Prix de vente TTC (TVA 10 %) :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Afin de moderniser la carte des desserts, le chef vous demande de faire deux nouvelles propositions à partir des produits de base ci-dessous.

Nouveaux desserts	Intitulé	Descriptif commercial
Un dessert à base d'abricots frais		
Un dessert à base de café		