

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° 11

Ce dossier comporte 15 pages numérotées de page 1/15 à page 15/15.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé ».

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2021	SUJET N° 11		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	AP 2106-MC3 CDR E2 1	Page 1/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'obtenir votre diplôme de mention complémentaire, vous avez postulé pour un poste de chef pâtissier au restaurant « les Cimes » à Chambéry.

Vous êtes reçu par le responsable du restaurant et au cours de l'entretien il vous pose des questions sur vos connaissances des produits, des préparations courantes, des moyens de conservation, du matériel, sur l'analyse sensorielle, la législation, la gestion appliquée et la communication.

Proposition de desserts pour la nouvelle carte estivale

Tarte amandine-chocolat Sao-Tomé

Pavlova aux fruits des montagnes

La Traditionnelle Tarte Maison aux noix AOP de Grenoble

Pain perdu brioché, coulis de myrtilles sauvages

Coupe fraîcheur ivoire-vanille fruits rouges

Beignet au chocolat, crème anglaise

Assiette de fruits des bois

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous devez faire preuve de maîtrise sur la connaissance des produits de base utilisés en pâtisserie.

La farine

Élément de base dans la confection des pâtes.

1.1. Vous complétez le tableau ci-dessous en précisant si la farine contient du gluten ou pas et vous proposerez un exemple d'utilisation.

Farines	« avec » ou « sans » gluten	Utilisations en pâtisserie
Farine de sarrazin		
Farine de riz		
Farine de châtaigne		
Farine d'épeautre		

1.2. Citer les caractéristiques que la farine de blé doit avoir pour la réalisation d'une brioche.

.....

.....

Le beurre

Produit essentiel en pâtisserie qui agit sur le goût et la texture des préparations.

1.3. Préciser les deux principaux éléments de sa composition. Vous citerez un beurre AOP de France.

Principaux composants	Beurre AOP

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les levures

Elles jouent un rôle important dans la cuisson de certaines pâtes.

1.4. Citer quatre préparations contenant de la levure boulangère.

.....

.....

.....

.....

1.5. Citer l'élément principal qui compose la levure chimique. Vous préciserez à quel moment elle agit sur la pâte ?

Élément essentiel	Moment de l'action sur la pâte

Le saccharose

Élément essentiel à la structure des pâtisseries, le sucre se présente sous différentes formes.

1.6. Vous donnerez quatre variétés commerciales de sucre et vous proposerez une utilisation pour chacune d'elle. (*en dehors de l'exemple*).

Variétés commerciales de sucre	Utilisation
<i>Exemple : sucre semoule</i>	<i>Génoise</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les épices

Les épices sont très délicates à utiliser afin qu'elles viennent souligner avec justesse les desserts.

1.7. Proposer deux précautions à prendre lorsqu'on les utilise en pâtisserie ?

.....
.....

Le chocolat

Une matière très sensible à la chaleur, le cacao est produit dans plusieurs régions du globe.

1.8. Citer les trois principales variétés de cacao qui servent à la production du chocolat.

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

1.9. Le chocolat de couverture doit être mis au point afin de pouvoir être utilisé dans les meilleures conditions.

Expliquer la méthode du tablage par ensemencement d'un chocolat de couverture noire.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Parmi les desserts qui seraient à la carte, le chef souhaite proposer une tarte amandine-chocolat. Vous renseignerez les tableaux ci-dessous en fonction des informations demandées.

Les pâtes

2.1. Donner la composition d'une pâte sucrée et son procédé de fabrication.

Recette : pâte sucrée	Procédé de fabrication
1 kg de farine	

Les crèmes

2.2. Donner la composition d'une crème d'amandes et son procédé de fabrication.

Recette : crème d'amandes	Procédé de fabrication
0,500 kg de beurre	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La Ganache

2.3. Citer les ingrédients (*sans les grammages*) qui composent la ganache et proposer deux autres utilisations de celle-ci, en dehors de la tarte amandine-chocolat.

Ganache chocolat	Utilisations de la ganache

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Les fruits peuvent être conservés de différentes manières.
Citer quatre méthodes qui permettent de conserver les fruits.

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

3.2. Vous réalisez une mousse chocolat blanc à base de crème anglaise.
Quelles précautions devez-vous prendre pour la réalisation de cette crème anglaise, afin d'éviter la contamination et le développement microbien ?

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

3.3. Donner la signification des sigles suivant DLC et DDM.

DLC :

DDM :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Le chef vous autorise à investir dans du matériel vous permettant de mieux optimiser votre temps de travail.

Proposer deux matériels, l'un permettant de pouvoir abaisser des pâtes feuilletées plus rapidement qu'à la main, l'autre permettant de pouvoir refroidir rapidement des préparations.

Abaisser une pâte feuilletée	Refroidir rapidement une préparation

4.2. La plaque à induction est un moyen de cuisson souvent utilisé en restaurant, citer deux avantages à son utilisation.

.....
.....

4.3. Donner la définition des termes techniques suivants :

Tabler	
Façonner	
Fleurer	
Coucher	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 – L'ANALYSE SENSORIELLE

Vous venez de réaliser la tarte amandine-chocolat. Avec le chef vous faites une dégustation afin de vérifier si elle est conforme à ses attentes.

5.1. Compléter le tableau ci-dessous en donnant les saveurs de base.

Saveurs de base

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Donner les quatre différentes préparations glacées reconnues par la législation.

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

6.2. Le « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène » met l'accent sur le lavage des mains.
Citer quatre moments où il est indispensable de se laver les mains.

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

6.3. En dehors du lavage des mains, indiquer deux précautions d'hygiène à respecter avant de commencer toute préparation dans un laboratoire de pâtisserie.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le responsable vous remet la fiche technique du dessert « Coupe fraîcheur ivoire-vanille fruits rouges » (document 1) et vous demande de déterminer son prix de vente en vue de l'inscrire sur la prochaine carte. L'établissement applique un ratio de 23 % pour la fixation du prix de vente des desserts.

Document 1

Progression	Denrées utilisées pour 20 coupes				
	Nature	Unité	1	2	3
<p>Mettre en place le poste de travail</p> <p><u>1) Mousse chocolat blanc vanille</u> Réaliser une crème anglaise. Verser sur le chocolat blanc et ajouter la crème montée.</p> <p><u>2) Compotée de fruits rouges</u> Mélanger les fruits rouges avec le sucre et le miel.</p> <p><u>3) Finition et décors</u> Confectionner des copeaux de chocolat blanc Réaliser un crumble. Dresser en coupe. Présenter.</p>	<u>Crèmerie</u>				
	Lait	L	0,600		
	Crème	L	0,600		
	Jaune d'œuf	Pièce	8		
	Beurre	Kg			0,150
	<u>Épicerie</u>				
	Sucre semoule	Kg	0,125	0,050	0,150
	Miel	Kg		0,050	
	Feuille de gélatine	Pièce	4		
	Chocolat ivoire	Kg	0,500		0,150
	Gousse de vanille	Pièce	1,5		
	Fruits rouges	Kg		0,450	
	Menthe	Botte			1,5
Farine	Kg			0,150	
Poudre d'amandes	Kg			0,150	
Sucre décors	Kg			0,050	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.1. Calculer le coût matières de ce dessert en complétant la fiche coût matières ci-dessous (annexe 1). Arrondir les montants au centime d'euro le plus proche (2 décimales).

Annexe 1

Éléments	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Lait	L		0,72 €	
Crème	L		5,15 €	
Beurre	Kg		8,25 €	
Jaune d'œuf	Pièce		0,12 €	
Sucre semoule	Kg		1,54 €	
Miel	Kg		12,30 €	
Poudre d'amandes	Kg		9,25 €	
Farine	Kg		1,55 €	
Feuille de gélatine	Pièce		0,15 €	
Fruits rouges	Kg		14,50 €	
Gousse de vanille	Pièce		2,00 €	
Chocolat ivoire	Kg		11,00 €	
Menthe	Botte		1,50 €	
Sucre décors	Kg		4,80 €	
Coût matière total				
Coût matière pour 1 coupe				

7.2. Déterminer le prix vente toutes taxes comprises (TVA à 10 %) de ce dessert.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Comme tous les trimestres, la carte va bientôt changer. Le responsable vous demande d'imaginer quatre desserts avec les recommandations suivantes :

Recommandations : 1 dessert à base de pâte à choux,
1 dessert à base de fruits et de sorbet,
1 dessert à base de chocolat et d'épices,
1 dessert traditionnel aux pommes revisité.

Donner un descriptif commercial de vos quatre desserts en vous inspirant de l'exemple ci-dessous remis par votre responsable :

« Éclair gourmand vanille praliné chocolat, crème glacée aux épices ».

Descriptif : éclair en pâte à choux garnie d'une crème diplomate praliné vanille et d'une sauce chocolat amer rafraîchie d'une crème glacée aux épices (badiane, vanille et cannelle).

Carte des desserts « Les Cimes »

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX