

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 q <input type="text"/>	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESERTS DE RESTAURANT

ÉPREUVE E2

ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

SUJET N° 14

Ce dossier comporte 14 pages numérotées de la page 1/14 à 14/14.

MATÉRIEL CANDIDAT : *Calculatrice, crayons de couleurs et / ou feutres de couleurs*

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2018	AP 1806-MC5 CDR E2	SUJET N°14
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
DOSSIER 1 – Les produits	4,0 pts
DOSSIER 2 – Les préparations	8,5 pts
DOSSIER 3 – Les moyens de conservation	4,5 pts
DOSSIER 4 – Le matériel	2,5 pts
DOSSIER 5 – L'analyse sensorielle	4,0 pts
Sous-Total	23,5 pts
DOSSIER 6 – La législation	4,0 pts
DOSSIER 7 – La gestion appliquée	9,5 pts
DOSSIER 8 – La communication	3,0 pts
Sous-Total	16,5 pts
TOTAL	40,0 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION

En l'absence de votre chef vous devez gérer la partie « desserts » du restaurant bistrannique « le Médocain » situé à Pauillac dans le Médoc en Gironde.

Extrait de la carte des desserts été 2018

Une soupe de fruits rouges avec ses croutons de pain brioché

Une tarte au chocolat, crémeux citron et meringue

Goutte de Mascarpone sur biscuit chocolat

Une poire pochée Belle Hélène avec glace vanille bourbon

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LES PRODUITS

1.1 Enumérer deux autres agrumes autre que le citron, utilisés en pâtisserie.

1.	
2.	

1.2 Décoder le sigle « AOP » trouvé sur l’emballage de beurre d’Echiré en Nouvelle Aquitaine.

A

O

P

1.3 Quel est l’intérêt de cette information ?

.....
.....

1.4 « Doyenné de comice », « Passe crassane », « Conférence » : à quel fruit appartiennent ces variétés ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : LES PRÉPARATIONS

2.1 Enumérer les 3 sortes de meringues et compléter le tableau ci-dessous.

	NOMS	EXPLICATIONS	UNE UTILISATION EN PATISSERIE
1.			
2.			
3.			

2.2 Proposer un ovo-produit adapté à ces préparations meringuées.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Définir les termes techniques suivants en complétant le tableau.

Vocabulaire	Définition
<ul style="list-style-type: none">• Crémer	
<ul style="list-style-type: none">• Chablonner	
<ul style="list-style-type: none">• Blanchir	
<ul style="list-style-type: none">• Foisonner	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Pour réaliser le dessert « Goutte de mascarpone sur biscuit chocolat », vous devez réaliser une génoise chocolat. Indiquer les proportions et la technique de réalisation.

Proportions pour 8 personnes	Technique de fabrication

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le mode de conservation correspondant à chaque explication, puis en précisant son action sur les micro-organismes.

Explication	Mode de conservation	Action sur les micro-organismes
La température du produit est abaissée à -18°C à cœur rapidement (en moins de 2 heures).		
Le produit congelé est déshydraté sous vide.		
Le produit est chauffé à une température comprise entre 63°C et 95°C puis est refroidi rapidement.		

3.2 Sur l'étiquette de cacao en poudre, vous trouvez l'information suivante : « A consommer de préférence avant 2019 ».

S'agit-il de la DLC, DLUO ou DDM ?

.....

3.3 Expliquer l'osmose lorsque l'on fait pocher une poire dans un sirop léger ?

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 : LE MATÉRIEL

4.1 Vous réalisez la mise en place de votre journée, vous vérifiez le matériel nécessaire à la réalisation de « **la tarte au chocolat crémeux citron et meringue** ». Dans le tableau ci-dessous, cocher avec une croix, le matériel que vous utilisez et indiquer sa fonction.

Matériel	Matériel sélectionné	Fonction
Turbine		
Pasteurisateur		
Four à micro-ondes		
Batteur		
Tempéreuse		
Four ventilé		
Laminoir		
Cellule de refroidissement rapide		
Congélateur		
Chambre froide positive		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 : ANALYSE SENSORIELLE

5.1 Vous dégustez « **La tarte au chocolat, crémeux citron et meringue** ». Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque descripteur, le sens concerné, l'organe sensoriel, et enfin le stimulus parmi la liste suivante :

(Molécules odorantes, molécules sapides, ondes sonores, ondes lumineuses, température)

Descripteur	Sens	Organe sensoriel	Stimulus
Pâte croustillante			
Acidité du citron			
Décors en rosace de meringue			
Arôme de cacao			

5.2 Expliquer le mécanisme du goût.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 : LÉGISLATION

Un inspecteur de la DDPP vous rend visite.

6.1 Que signifie le sigle D. D. P. P. ?

D..... **D**..... **P**..... **P**.....

6.2 L'inspecteur vous demande de lui présenter six documents, lesquels lui remettez-vous ?

1.	2.
3.	4.
5.	6.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 : GESTION APPLIQUÉE

7.1 Compléter les zones grisées de la fiche technique de « **la tarte chocolat, crémeux citron et meringue** » (Annexe 1).

(Arrondir les calculs à deux décimales)

7.2 Comment maîtriser le « coût matières » ? Proposer deux solutions.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7.3 A quoi sert le coefficient multiplicateur ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : Fiche Technique (à compléter)

TARTE CHOCOLAT, CREMEUX CITRON ET MERINGUE					<i><u>Descriptif</u> : Tarte composée d'une pâte sucrée au cacao cuite à blanc avec une crème d'amandes au cacao, garnie d'un crémeux au citron, décorée avec des meringues et des zestes de citron confits.</i>
<u>Type de plat</u> : Dessert		<u>Nombre de couverts</u> : 8			
INGREDIENTS	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Total	Techniques
Beurre	Kg	0.512	5.56		<u>La crème d'amandes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Faire les pesées • Tamiser la farine • Réaliser la crème d'amandes cacao <u>La pâte sucrée cacao :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Faire les pesées • Tamiser la farine • Réaliser la pâte sucrée au cacao • Foncer les cercles • Garnir les fonds de tartes de crème d'amandes cacao • Cuire les tartes à blanc • Refroidir sur grille à pâtisserie <u>Le crémeux citron :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Faire les pesées • Tamiser la farine • Réaliser le crémeux citron • Réserver au frais <u>Le streusel :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Faire les pesées • Confectionner le streusel • Refroidir sur une grille <u>Meringue et zestes de citron confit :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Faire les pesées • Faire la meringue • Cuire au four • Réserver • Zester les citrons • Blanchir et terminer les zestes • Confire les zestes • Egoutter • Terminer les tartelettes • Décorer • Dresser
Œufs entiers	Kg	0.315	1.40		
Œufs blancs	litre	0.05	2.46		
Citron	Kg	0.24	1.12		
Citron vert	Kg	0.1	1.63		
Amandes en poudre	Kg	0.155	5.92		
Sucre glace	Kg	0.11	3.35		
Sucre semoule	Kg	0.40	2.16		
Gélatine	Gr	2.5	0.10		
Vanille gousse	pièce	0.5	0.46		
Sel fin	Kg	0.004	1.00	0	
Sucre vanillé	Kg	0.007	11.4		
Farine	Kg	0.307	0.95		
Eau	litre	0.1	0.00	0	
Cacao poudre non sucré	Kg	0.04	5.98		
Sucre cassonade	Kg	0.075	2.69		
Jus de citron	litre	0.2	2.63		
Rhum ambré	litre	0.007	8.68		
Coût total matières					
Coût matières d'une portion					
Coefficient multiplicateur				5	
Prix de vente HT d'une portion					
Prix de vente TTC d'une portion (TVA 10 %)					
Ration coût matières					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 : LA COMMUNICATION

8.1 Réaliser une argumentation commerciale sur ce dessert : « **Poire Pochée Belle Hélène avec sa glace Vanille Bourbon** » en utilisant un vocabulaire professionnel.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8.2 Comment pouvez-vous interpréter de façon plus moderne ce dessert classique ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....