

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
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	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 N° 33

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 2022	SUJET N° 33
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2
	AP 2206-MC3 CDR E2	Page 1/15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes embauché comme chef de partie en pâtisserie dans le restaurant gastronomique « Le 5 sens ». Ce restaurant est semi-gastronomique dans la région Rhône-Alpes-Auvergne.

Le chef souhaite évaluer vos connaissances dans le domaine de la pâtisserie, il vous présente la carte des desserts de son restaurant.

Fondant au chocolat accompagné de sa glace vanille bourbon maison

Crème diplomate au jus d'orange et vanille, caramel au lait

Crème brûlée à la praline et sa tuile de gruë de cacao

Crumble fraise rhubarbe, sorbet fraise basilic

Comme un Saint Honoré revisité

Mille-feuille vanille tonka

Tarte fine feuilletée aux pommes, gelée de coing, crème d'amande et sorbet

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous réceptionnez les fruits du restaurant « Les 5 sens », le chef vous demande de définir la qualité de ces produits.

Les fruits

1.1 La qualité des fruits est déterminée par la couleur de l'étiquette, quelles sont-elles ?

Catégorie	Couleurs	Qualité
Extra		Qualité supérieure, pas de défauts, belle présentation.
I		Bonne qualité, légers défauts possibles.
II		Qualité marchande*, défauts d'aspect. *qui a les qualités requises pour être vendu. Rendre marchand : donner à une marchandise les qualités nécessaires pour qu'elle se débite bien.
III		Catégories transitoire*, défauts plus prononcés. *interdite à la vente au consommateur sur le marché du frais, sauf en cas de circonstances exceptionnelles.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1.2** Le chef souhaite vérifier vos connaissances par rapport aux différents fruits. Il vous demande de lui donner deux exemples de fruits pour chaque famille.

Classification	Exemple 1	Exemple 2
Fruits rouges		
Fruits à noyau		
Fruits secs		
Agrumes		
Fruits exotiques		
Fruits amylacés		
Fruits séchés		
Fruits à pépin		

Le lait

- 1.3** Les produits laitiers tiennent une place prépondérante dans les productions en pâtisserie. Compléter le tableau suivant.

Type de lait	Teneur en % de matière grasse	Couleur de l'emballage
Lait écrémé		
		Jaune
	De 1,5 % à 1,8 % de M.G	
		Rouge

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les vins et alcools en pâtisserie

1.4 Le chef aimerait tester vos connaissances professionnelles sur les vins et alcools. Compléter le tableau suivant en indiquant pour chacun leur origine géographique suivant les différents terroirs d'origine (Normandie, Alsace, Antilles, Champagne, Lorraine, Corse).

Alcool	Exemples d'utilisations	Terroir d'origine de production
<i>Ex : Armagnac</i>	<i>Cannelés à l'Armagnac</i>	<i>Sud-Ouest</i>
Bière	Beignets aux pommes	
Champagne	Gratin de fruits rouges au champagne	
Liqueur de myrte	Fiadone et sa gelée de myrte	
Calvados, cidre	Aumônière aux pommes	
Rhum	Baba au rhum	
Eau de vie	Bavarois aux mirabelles	

Le sucre

1.5 Pour vos tâches quotidiennes vous devez connaître les différentes cuissons du sucre et leurs utilisations. Compléter le tableau ci-dessous.

Désignation des principaux degrés de cuisson	Degrés Celsius	Moyens et consistances permettant de reconnaître le degré de cuisson
	180°C	Le sucre cuit obtient une teinte brune caramélisée
	120°C à 125°C	Boule de consistance moyenne
Grand cassé		Le sucre cuit se solidifie, si on le croque il ne colle pas aux dents
	110°C	Un peu de sucre entre le pouce et l'index, le filet se soutient sans se rompre.
		Le sucre cuit commence à avoir une légère teinte blonde
Petit boulé		Boule molle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Le chef vous demande de réaliser $\frac{1}{4}$ litre de pâte à choux pour confectionner les profiteroles qui sont vendues à la carte.

Ingrédients	Quantités	Procédé de fabrication
Liquide (Eau ou Lait)	0,250 litre	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Citer les définitions des termes techniques suivants en complétant le tableau.

Terme culinaire	Définition
Abaissier	
Coucher	
Turbiner	
Foncer	
Vanner	
Fleurer	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

- 3.1.** Pour préparer vos recettes vous devez stocker vos ingrédients. Retrouver, dans le tableau ci-dessous, le lieu et/ou la température de stockage.

Ingrédients	T° de stockage	Lieux
Crème 35% UHT	+ 15°C	
Fraises		
Jus d'orange		Économat
Les œufs	+ 3°C à 4°C	
Basilic		Légumerie

- 3.2.** À votre arrivée en cuisine, le chef vous interroge sur les étapes préalables que vous devez réaliser sur les fruits et légumes pour éviter les risques de souillure.

.....

.....

.....

.....

.....

- 3.3.** Donner la définition des abréviations suivantes.

DDM :

HACCP :

DLC :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Attribuer le nom du matériel en fonction de la définition donnée.

Définitions	Matériels
Elle permet de refroidir très rapidement à +10°C les préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) comme l'exige la réglementation. Un suivi et une traçabilité de cette pratique sont nécessaires.	
Il permet la conservation des aliments achetés surgelés à -18°C à cœur.	
Appareil électrique qui chauffe et régule la température d'un bac d'eau avec précision. Il est utilisé pour la cuisson des sacs sous vide et leur remise en température.	
Autrefois réservé à la Chantilly, permet d'élaborer des mousses salées ou sucrées très légères, froides ou chaudes. Des cartouches de gaz sont nécessaires à son utilisation.	
Appareil chauffant composé d'une double cuve avec thermostat pour mettre au point une couverture de laboratoire.	
Appareil compact qui peut se poser sur une table et être raccordé à une simple prise électrique. Il permet de fabriquer aisément les glaces, sorbets, mousses, farces, terrines, sauces, coulis, émulsions diverses.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Citer les cinq sens qui permettent d'effectuer l'analyse sensorielle et leur définition.

Sens	Fonction

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Lors de votre embauche, le chef pâtissier souhaite tester vos connaissances en matière de normes relatives à la marche en avant et aux zones de travail. Il vous interroge sur les différents circuits des marchandises dans une cuisine, des zones de stockage aux zones de production.

6.1. Rappeler la définition de la « marche en avant ».

.....

.....

.....

.....

.....

6.2. Remettre dans l'ordre les étapes de la « marche en avant » en vous aidant des étapes ci-dessous :

Transformations crues

Distributions

Transformations culinaires

Réception de marchandises

Stockage

1→	2→	3→	4→	5→

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Votre chef vous demande d'élaborer un dessert à base de fruits pour l'insérer dans sa gamme à l'occasion de la nouvelle saison. Il vous remet sa fiche technique (annexe 1) pour 8 couverts.

7.1. Compléter la colonne « MONTANT TOTAL HT ». Arrondir les résultats à 2 décimales.

Annexe 1

Denrées pour 8 parts							PU HT	Montant total HT
Nature	Unité	1	2	3	4	Total		
B.O.F								
Beurre	Kg	0,025				0,025	5,56	...
Œuf (jaune)	Kg			0,160		0,160	7,12	...
Crème liquide	L			0,400		0,400	2,85	...
FRUITS et LÉGUMES								
Pommes	Kg		0,200			0,200	1,57	...
Figues 50 g	Kg		0,100			0,100	14,20	...
Kiwi 100 g	Pièce		0,200			0,200	0,18	...
Orange	Kg		0,500			0,500	1,38	...
Menthe fraîche	Botte				0,125	0,125	0,48	...
Poire	Kg		0,200			0,200	1,76	...
Physalis	Kg				0,080	0,080	0,92	...
Raisin blanc	Kg		0,150			0,150	2,91	...
ÉCONOMAT								
Œuf (blanc)	Kg	0,120				0,120	3,43	...
Eau	Litre			0,100		0,100	0	...
Sucre semoule	Kg	0,230		0,300		0,530	1,16	...
CAVE								
Grand Marnier	L			0,050		0,050	15,49	...
Total denrées								...
Assaisonnement 2 %								...
Coût matières total								...

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Citer deux autres charges à prendre en compte dans le calcul du coût de revient total de la production.

7.3. Sachant que les autres charges sont estimées à 0,03 euro par portion, quel est le coût de revient de la portion ?

7.4. Calculer le prix de vente HT pour une part sachant que l'entreprise utilise un coefficient multiplicateur de 5,5.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

Le chef pâtissier vous remet « une fiche banquet » pour une prestation à venir qui vous indique que le client, l'entreprise DEBERT, désire 2 petits fours salés et 2 petits fours sucrés pour 40 personnes pour le 15 juin 2022.

8.1 Vous lui proposez, entre autre, une verrine à base de crustacés et une tartelette faite maison. Compléter le tableau ci-dessous.

Petits fours		Intitulé	Descriptif commercial
Salés	à base de pâte molle		
	à base de pâte friable		
Sucrés	à base de pâte battue		
	à base de fruits		