

CORRIGE ET BAREME

QUESTION N° 1 : Connaissance des produits

LA FARINE

- A. Donner le nom des protéines contenues dans la farine (2 pts) : *Le gluten*
- B. Préciser à quoi correspond le type 45 (T 45) pour une farine (2 pts) :
Classement d'après la quantité de matières minérales présentes : le taux de cendres.
T45 = taux de cendre inférieur à 0,50 %

LE SUCRE

- C. Classer en les numérotant dans l'ordre chronologique les différentes étapes de cuisson du sucre (4 pts)

<i>Numéro d'ordre</i>	<i>Étape de cuisson</i>
<i>6</i>	Petit cassé
<i>1</i>	Nappe
<i>4</i>	Boulé
<i>8</i>	Caramel
<i>5</i>	Grand boulé
<i>2</i>	Filet
<i>7</i>	Grand cassé
<i>3</i>	Petit boulé

LES OEUFS

- D. Utilisation des œufs (4 pts)

Indiquer deux préparations pour lesquelles on emploie :

Les jaunes d'œuf seuls : * *Crème anglaise, pâtissière...*
* *Dorure...*

Les blancs d'œufs seuls : * *Meringue*
* *Blancs en neige...*

LES PRODUITS LAITIERS

- E. Préciser la couleur dominante de l'emballage pour les laits suivants (3 pts)

<i>Lait</i>	<i>Couleur</i>
Lait entier	<i>Rouge</i>
Lait demi-écrémé	<i>Bleu</i>
Lait écrémé	<i>Vert</i>

Groupement inter académique II		Session 2002	Code 20243
Examen et spécialité MC Cuisinier en desserts de restaurant			
Intitulé de l'épreuve EP2 1. Technologie professionnelle			
Type CORRIGE	Date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 6
			N° de page/total 1/7

CORRIGE ET BAREME

- F. Citer deux beurres bénéficiant d'une A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) (2 pts)
Beurre des Charentes, Beurre des Deux-Sèvres, Beurre d'Isigny, Beurre de Charente-Poitou

LES FRUITS

- G. Donner 3 raisons de choisir des fruits surgelés pour la confection de desserts (3 pts)
Prix stables, Disponibilité permanente, durée de conservation...

LES EPICES

- H. Donner pour chaque épice suivante un exemple d'emploi en desserts de restaurant (4 pts)

<i>Épice</i>	<i>Exemple d'emploi</i>
Vanille	<i>Crème anglaise ...</i>
Cannelle	<i>Tarte aux pommes ...</i>
Muscade	<i>Sauce Mornay ...</i>
Anis	<i>Pain d'épices ...</i>

LES VINS – ALCOOLS – LIQUEURS ET EAUX DE VIE

- I. Harmoniser les produits ou préparations suivants avec l'alcool le mieux adapté. Relier par un trait l'alcool et le produit (6 pts)

Bavarois fraise ■	A	E ■ Rhum
Sauce menthe ■	B	D ■ Williamine
Crêpe soufflée à l'orange ■	C	F ■ Kirsch
Mousse glacée poire ■	D	B ■ Get 27
Ananas poché ■	E	C ■ Cointreau
Forêt-noire ■	F	A ■ Liqueur de fraise des bois

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	2/7

CORRIGE ET BAREME

QUESTION N° 2. Les préparations (21 points)

PREPARATIONS DE BASE ET DERIVES

- A. Indiquer dans le tableau suivant le nom de la préparation dérivée obtenue en ajoutant les éléments indiqués à la préparation de base (4 pts)

<i>Préparation de base</i>	<i>Produit(s) complémentaire(s)</i>	<i>Préparation dérivée</i>
Sauce béchamel	Jaunes d'œuf et gruyère râpé	<i>Sauce Mornay</i>
Crème pâtissière	Meringue italienne	<i>Crème Chiboust</i>
Crème anglaise	Beurre	<i>Crème au beurre</i>
Crème pâtissière	Crème fouettée	<i>Crème Diplomate</i>

LES PÂTES

- B. Donner la recette de la pâte brisée sucrée pour réaliser une tarte pour 8 personnes (12 pts)

<i>Ingrédients</i>	<i>Proportions</i>	<i>Phases de fabrication</i>
<i>Farine</i>	<i>250 g</i>	<i>Sabler la farine et le beurre</i> <i>Incorporer œuf + sucre + sel + eau</i> <i>Fraiser</i> <i>Repos et réserver au frais</i>
<i>Beurre</i>	<i>125 g</i>	
<i>Sucre</i>	<i>50 à 100g</i>	
<i>Oeuf</i>	<i>1 jaune</i>	
<i>Eau</i>	<i>5 cl</i>	

LES HORS D'ŒUVRE A BASE DE PÂTE

- C. Indiquer pour les préparations suivantes un exemple de hors d'œuvre (8 pts)

<i>Préparation</i>	<i>Exemple de hors d'œuvre</i>
Pâte à frire salée	<i>Beignets de légumes...</i>
Farce de viande	<i>Petits pâtées ...</i>
Pâte à nouilles	<i>Ravioles...</i>
Sauce Mornay	<i>Soufflé au fromage...</i>
Pâte feuilletée	<i>Talmouse...</i>
Appareil à flan salé	<i>Quiche...</i>
Appareil à crêpes	<i>Ficelle picarde...</i>
Pâte à choux	<i>Gnocchi...</i>

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	3/7

CORRIGE ET BAREME

QUESTION N° 3 : Les moyens de conservation (18 points)

LES MODES DE CONSERVATION

A . Donner deux modes de conservation par la chaleur (4 pts)

* *Appertisation, stérilisation, stérilisation UHT...*

LA REFRIGERATION

B. Décrire le principe de la conservation par réfrigération (4 pts)

*Conservation des produits à une température comprise entre 0°C et + 4°C ; le froid ralentit les phénomènes biologiques et donc le développement des micro organismes.
Durée de conservation de 2 à 3 jours.*

C. Indiquer les précautions à prendre lors de l'entreposage des marchandises brutes en chambre froide (4 pts)

Séparer les denrées par famille (chambres froides séparées ou conditionnements spécifiques), enlever les cartons, placer les denrées les plus anciennes devant.

LE STOCKAGE DES DENREES

D. Citer les températures de conservation des denrées suivantes ainsi que le lieu de conservation (6 pts)

<i>Produit</i>	<i>Température de conservation</i>	<i>Lieu de conservation</i>
Fruits frais	+6° C	Chambre froide
Beurre	+ 4°C	Chambre froide
Margarine	+ 4°C	Chambre froide
Chocolat de couverture	+ 15°C	Économat
Farine	+ 15°C	Économat
Sorbet	- 20°C	Conservateur

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	4/7

CORRIGE ET BAREME

QUESTION N° 4 : Le matériel et le vocabulaire (12 points)

LE VOCABULAIRE

A. Indiquer dans le tableau suivant la définition ou le terme culinaire correspondant (8 pts)

<i>Terme culinaire</i>	<i>Définition</i>
CHIQUETER	<i>Taillader et marquer au couteau le tour d'une pièce de feuilletage, avant sa cuisson ne vue d'un développement plus régulier</i>
<i>COLLER</i>	Ajouter de la gélatine à une préparation. Assembler des éléments avec de la glace royale, du sucre cuit, du chocolat
<i>DECUIRE</i>	Ajouter de l'eau ou un autre liquide à un sucre cuit afin de le ramener à un degré de cuisson inférieur.
FLEURONS	<i>Détail de feuilletage en forme de croissant de lune ou autre, pour garniture de plats en sauce</i>
<i>BLANCHIR</i>	Travailler ensemble jaunes et sucre pour les rendre mousseux
<i>PUNCHER</i>	Imbiber de sirop alcoolisé
CARAMELISER	<i>Enduire un moule de sucre cuit au caramel. Brûler du sucre sur des crèmes brûlées</i>
<i>VANNER</i>	Faire refroidir, en la travaillant avec une palette, de la couverture de chocolat sur un marbre ou une table froide.

CORRIGE ET BAREME

LE MATERIEL

B. Indiquer quel est l'emploi des matériels spécifiques suivants (4 pts)

- *Laminoir : sert à étaler et abaisser les pâtes*
- *Tour réfrigéré : plan de travail dont la surface est réfrigérée pour faciliter le travail des pâtes surtout en été*
- *Tempéreuse : permet de faire fondre, mettre au point et conserver à la bonne température la couverture de chocolat*
- *Poêlon : sorte de casserole en cuivre non étamé destinée à la cuisson du sucre*

QUESTION N° 5 : La législation (16 points)

LES MESURES D'HYGIENE

Le « Guide des Bonnes Pratiques » en matière d'hygiène met l'accent sur le lavage des mains.

- A. Indiquer quelle en est la raison (4 Pts) : *Les mains sont des vecteurs de contamination microbienne. Elles sont en contact avec les aliments qu'elles risquent de souiller.*
- B. Citer 4 moments où il est indispensable de se laver les mains au cours de son travail (8 Pts)
A la prise du travail, après avoir touché des œufs ou des denrées souillées, après avoir été aux toilettes, après avoir éternué ou s'être touché le visage, après avoir fumé et à la reprise du travail après une pause...
- C. Préciser avec quels matériels et produits se fera ce lavage afin de respecter une hygiène maximum (4 Pts)
Avec un lave-mains à commande au genoux ou automatique. On utilisera du savon bactéricide et une brosse à ongles. Le séchage se fera avec des essuie-mains à usage unique. Une poubelle à ouverture par pédale sera placée à proximité.

QUESTION N° 6 : La gestion appliquée (20 points)

Dans le restaurant qui vous emploie, vous êtes chargé du suivi du stock pour les produits de pâtisserie.

- A. A l'aide des bons suivants, compléter la fiche de stock jointe pour le sucre semoule de canne «L'antillaise» réf 338 pour le mois de mai 2002 (Méthode 1° entré, 1° sorti) (12 pts)

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	6/7

CORRIGE ET BAREME

BON D'ENTREE
Date : 4 mai Denrée : sucre semoule Quantité : 20 kg Prix unit. : 1.45 €

BON DE SORTIE
Date : 18 mai Denrée : sucre semoule Quantité : 9 kg

BON D'ENTREE
Date : 23 mai Denrée : Sucre semoule Quantité : 10 kg Prix unit. : 1.49 €

BON DE SORTIE
Date : 7 mai Denrée : Sucre semoule Quantité : 5 kg

BON D'ENTREE
Date : 12 mai Denrée : Sucre semoule Quantité : 15 kg Prix unit. : 1.52 €

BON DE SORTIE
Date : 29 mai Denrée : Sucre semoule Quantité : 15 kg

Méthode : 1° ENTRE , 1° SORTI

Fiche de stock								REF : 338		
Article <i>Sucre semoule « l'Antillaise »</i>								Stock minimum :		
Date	Document	ENTREES			SORTIES			STOCKS		
		Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant
01/05/02	Stock initial							8	1.38 €	11,04 €
04/05/02	BE	20	1.45	29				8	1.38	11.04
								20	1.45	29.00
07/05/02	BS				5	1.38	6.90	3	1.38	4.14
								20	1.45	29.00
12/05/02	BE	15	1.52	22.80				3	1.38	4.14
								20	1.45	29.00
								15	1.52	22.80
18/05/02	BS				3	1.38	4.14	14	1.45	20.30
					6	1.45	8.70	15	1.52	22.80
23/05/02	BE	10	1.49	14.90				14	1.45	20.30
								15	1.52	22.80
								10	1.49	14.90
29/05/02	BS				14	1.45	20.30	14	1.52	21.38
					1	1.52	1.52	10	1.49	14.90

L'inventaire physique du 31 mai fait apparaître un stock de 22 kg de sucre.

B. Déterminer l'écart existant entre l'inventaire permanent et l'inventaire physique (4 pts)

Ecart existant entre inventaire permanent (24 kg) et inventaire physique (22 kg) est de 2 kg

C. Donner 2 causes qui puissent éventuellement expliquer cet écart (4 pts)

CAUSES POSSIBLES : gaspillage, vol, coulage...

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	7/7