

TEXTE DE L'ÉPREUVE

A. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Durée 2 h)		
Question N° 1	Connaissance des produits S1.1 S1.2 S1.3	.../30 points
Question N° 2	Les préparations S2.1 S2.2 S2.3 S2.4	.../24 points
Question N° 3	Les moyens de conservation S3.1 S3.2	.../18 points
Question N° 4	Le matériel et le vocabulaire S4.2 S8.3	.../12 points
Question N° 5	La législation S6.1 S6.2 S6.3	.../16 points
Question N° 6	La gestion appliquée S7.2	.../20 points
TOTAL A		.../120 pts

B. DESSIN APPLIQUÉ À LA PROFESSION (Durée 1h)		
TOTAL B	/40 pts

TOTAL A + B	/160 pts
NOTE EP2 sur 20 en points entiers	/20 pts

Instruments de calculs autorisés : OUI

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 SUJET	Date et heure	Durée 2 heures	Coefficient 6	N° de page/total 1/10	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

QUESTION N° 1 : Connaissance des produits (30 points)

LA FARINE

A. Donner le nom des protéines contenues dans la farine .

B. Préciser à quoi correspond le type 45 (T 45) pour une farine .

LE SUCRE

C. Classer en les numérotant dans l'ordre chronologique les différentes étapes de cuisson du sucre

<i>Numéro d'ordre</i>	<i>Étape de cuisson</i>
	Petit cassé
	Nappe
	Boulé
	Caramel
	Grand boulé
	Filet
	Grand cassé
	Petit boulé

LES OEUFS

D. Utilisation des œufs .

Indiquer deux préparations pour lesquelles on emploie :

Les jaunes d'œuf seuls : *

*

Les blancs d'œufs seuls : *

*

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	2/10

TEXTE DE L'ÉPREUVE

LES PRODUITS LAITIERS

E. Préciser la couleur dominante de l'emballage pour les laits suivants.

<i>Lait</i>	<i>Couleur</i>
Lait entier	
Lait demi-écrémé	
Lait écrémé	

F. Citer deux beurres bénéficiant d'une A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée).

LES FRUITS

G. Donner 3 raisons de choisir des fruits surgelés pour la confection de desserts.

LES ÉPICES

H. Donner pour chaque épice suivante un exemple d'emploi en desserts de restaurant.

<i>Épice</i>	<i>Exemple d'emploi</i>
Vanille	
Cannelle	
Muscade	
Anis	

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	3/10

TEXTE DE L'ÉPREUVE

LES VINS – ALCOOLS – LIQUEURS ET EAUX DE VIE

- I. Harmoniser les produits ou préparations suivants avec l'alcool le mieux adapté. Reporter la lettre en face de l'alcool qui convient.

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

QUESTION N° 2 : Les préparations (24 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 .

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

LES PÂTES

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

<i>Ingrédients</i>	<i>Proportions</i>	<i>Phases de fabrication</i>

TEXTE DE L'ÉPREUVE

LES HORS D'ŒUVRE A BASE DE PÂTE

C. Indiquer pour les préparations suivantes un exemple de hors d'œuvre

<i>Préparation</i>	<i>Exemple de hors d'œuvre</i>
Pâte à frire salée	
Farce de viande	
Pâte à nouilles	
Sauce Mornay	
Pâte feuilletée	
Appareil à flan salé	
Appareil à crêpes	
Pâte à choux	

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

LES MODES DE CONSERVATION

A. Donner deux modes de conservation par la chaleur.

*

*

LA REFRIGERATION

B. Décrire le principe de la conservation par réfrigération .

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

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	5/10

TEXTE DE L'ÉPREUVE

LE STOCKAGE DES DENRÉES

D. Citer les températures de conservation des denrées suivantes ainsi que le lieu de conservation .

<i>Produit</i>	<i>Température de conservation</i>	<i>Lieu de conservation</i>
Fruits frais		
Beurre		
Margarine		
Chocolat de couverture		
Farine		
Sorbet		

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 .

<i>Terme culinaire</i>	<i>Définition</i>
CHIQUETER	
	Ajouter de la gélatine à une préparation. Assembler des éléments avec de la glace royale, du sucre cuit, du chocolat
	Ajouter de l'eau ou un autre liquide à un sucre cuit afin de le ramener à un degré de cuisson inférieur.
FLEURONS	
	Travailler ensemble jaunes et sucre pour les rendre mousseux
	Imbiber de sirop alcoolisé
CARAMELISER	
	Faire refroidir, en la travaillant avec une palette, de la couverture de chocolat sur un marbre ou une table froide.

TEXTE DE L'EPREUVE

LE MATERIEL

B. Indiquer quel est l'emploi des matériels spécifiques suivants .

- *Laminoir :*
- *Tour réfrigéré*
- *Tempéreuse*
- *Poêlon*

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.

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	7/10

TEXTE DE L'EPREUVE

B. Citer 4 moments où il est indispensable de se laver les mains au cours de son travail .

C. Préciser avec quels matériels et produits se fera ce lavage afin de respecter une hygiène maximum

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	8/10

TEXTE DE L'ÉPREUVE

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 premier entré, premier sorti) .

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

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	9/10

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Méthode : 1° ENTREE , 1° SORTI

Fiche de stock								REF :		
Article								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 €

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 .

C. Donner 2 causes qui puissent éventuellement expliquer cet écart .

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20243
EP2 1. Technologie professionnelle	10/10