

## TEXTE DE L'EPREUVE

A. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Durée 2 h)		
QUESTION n° 1	Connaissance des produits	.../20.. points
QUESTION n°2	Les préparations	.../20.. points
QUESTION n°3	Les moyens de conservation	.../20.. points
QUESTION n°4	Les matériels	.../20.. points
QUESTION n°5	La législation	.../20.. points
QUESTION n°6	La gestion appliquée	.../20.. points
<b>TOTAL A</b>		<b>.../120 pts</b>

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2003</b>	Code <b>30302</b>	
Examen et spécialité <b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>				
Type <b>SUJET</b>	Date et heure <b>Lundi 16 juin 2003 à 09H00</b>	Durée <b>2 heures</b>	Coefficient <b>6</b>	N° de page/total <b>1/10</b>

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

## QUESTION N° 1 : LES PRODUITS (20 PTS)

### LA FARINE

1). Définir le taux de cendres d'une farine :

--

2). Compléter le tableau suivant ,relatif à la composition de la farine :

COMPOSANTS	NUTRIMENTS	%
Amidon		
		8 à 12 %
	Glucides	

### LE SUCRE

3). Citer trois méthodes pour graisser un sirop de sucre :

-
-
-

4). Citer trois moyens pour contrôler la cuisson des sirops de sucre :

-
-
-

### LES ŒUFS

5) L'utilisation des œufs. Compléter le tableau ci-dessous en cochant .

Appellations	Œufs entiers	Jaunes	Blancs
Crème au beurre au sucre cuit			
Crème d'amande			
Pâte à choux			
Pâte à crêpes			
Crème renversée			
Crème mousseline			
Glace aux œufs			
Pâte à cigarette			

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>30302</b>
<b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>	<b>2/10</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### LE BEURRE

6). Compléter le tableau sur la composition du beurre

CONSTITUANTS	VALEUR	%
	minimum	
	maximum	
	maximum	

### LES LEVURES

7). Définir la levure biologique

------------------

### LES FRUITS

8). Citer les trois groupes de fruits secs


### LE CHOCOLAT

9). Définir le tempérage du chocolat et expliquer son rôle

➤

## QUESTION N° 2 : LES PRÉPARATIONS (20 points)

1. Vocabulaire. Donner la définition des termes suivants :

Abaisse :
Chemiser :
Crémer :
Macérer :
Tourer :
Vanner :

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>30302</b>
<b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>	<b>3/10</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### LES CREMES

2). Donner la recette de la fabrication d'un litre de crème anglaise

Ingrédients	Proportions	Phases de fabrication
		-
		-
		-
		-

### LES PATES

3). Donner les proportions nécessaires pour la fabrication d'une pâte à choux

**Base : 1 litre d'eau :**



4). Relier les appellations aux définitions

		N°	Définition
1	Feuilleté		Apprêt réalisé en pâte feuilletée à la forme variée (carrée, rectangulaire, ovale...) préalablement cuite à blanc et garni d'un appareil quelconque.
2	Chausson		Entrée chaude individuelle constituée d'une croûte ronde en pâte feuilletée, généralement cuite à blanc que l'on remplit de garnitures diverses.
3	Dartois		Petit pâté de feuilletage fourré de chair à saucisse, d'un hachis de viande de jambon ou de fromage.
4	Friand		Pâtisserie ou hors-d'œuvre formé de deux bandes de feuilletage enfermant une garniture de viande de jambon ou de fromage.
5	Bouchées		Croûte ronde de pâte feuilletée de 15 à 20 cm de diamètre muni d'un couvercle également en pâte, dont on garni l'intérieur après cuisson, au moment de la servir en entrée chaude.
6	Vol au vent		Abaisse ronde en pâte feuilletée, repliée en deux et soudée, enveloppant une garniture ou salpicon divers, de taille réduite.

**MC Cuisinier en desserts de restaurant**

**30302**

**EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle**

**4/10**

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### QUESTION N° 3 : LES MOYENS DE CONSERVATION (20 points)

1) Compléter le tableau en précisant les différences entre pasteurisation et stérilisation.

	Température de traitement	Action sur les micro-organismes
STERILISATION		
PASTEURISATION		

2) Préciser deux règles à respecter en matière de conservation des produits pasteurisés.

•

•

3) Indiquer deux propriétés indispensables aux sacs utilisés pour la conservation des aliments sous-vide.

•

•

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>30302</b>
<b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>	<b>5/10</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

4) Conserver consiste à lutter contre la prolifération microbienne en agissant sur certains facteurs favorables ou non à la vie des microbes ou à leur développement.

Pour chacun des facteurs suivants, indiquer une ou plusieurs applications en matière de conservation

FACTEURS	APPLICATIONS (PROCEDES DE CONSERVATION)
pH	•
TEMPERATURE	• •
EAU	• •
AIR	• •

### QUESTION N° 4 : LE MATERIEL (20 points)

1) Indiquer un avantage et un inconvénient des fours électriques à accumulation.

AVANTAGE	INCONVENIENT

2) Indiquer deux matériels de cuisson permettant des économies d'énergie, par rapport aux plaques de cuisson traditionnelles.

•

•

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>30302</b>
<b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>	<b>6/10</b>

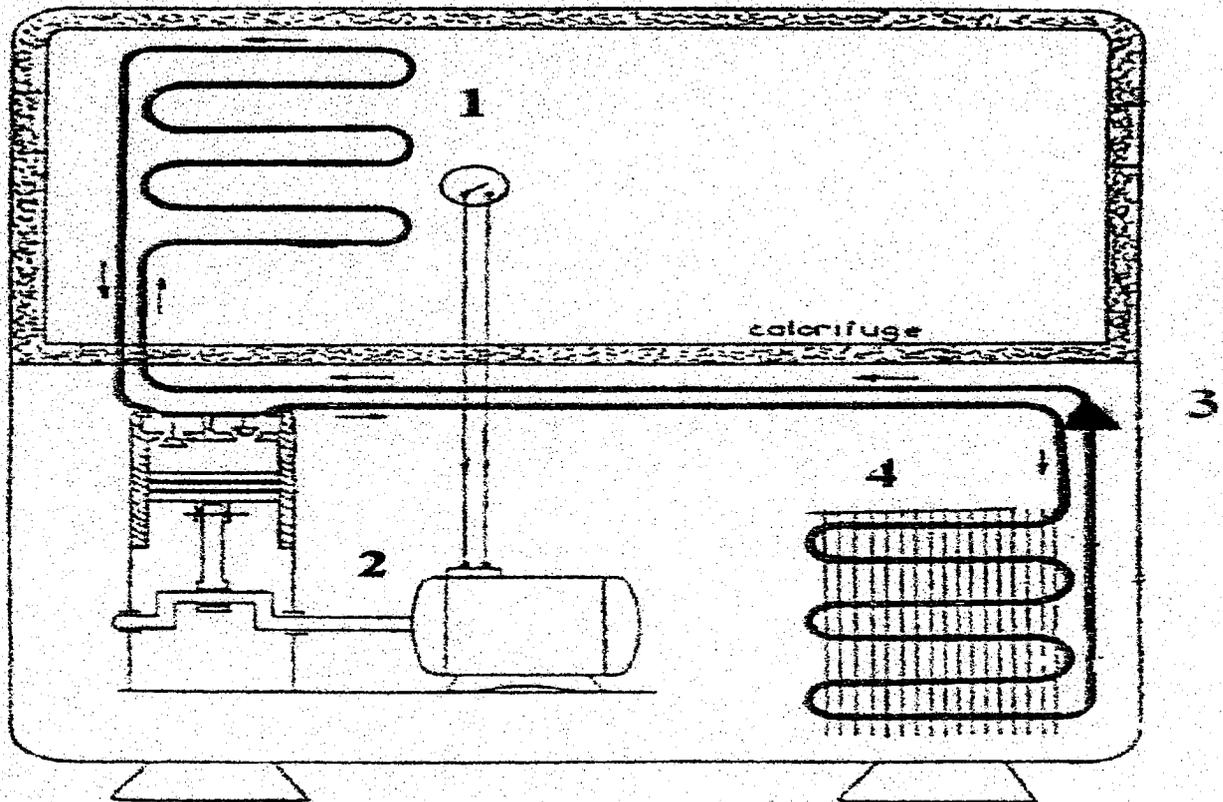
## TEXTE DE L'ÉPREUVE

3) Indiquer précisément l'emploi des matériels spécifiques suivants :

- candissoire :
- maturateur à glace :
- armoire à fermentation contrôlée :

4) Compléter la légende du schéma de fonctionnement d'une cellule de refroidissement en situant compresseur, détendeur, évaporateur, condenseur.

1	3
2	4



MC Cuisinier en desserts de restaurant	30302
EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle	7/10

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### QUESTION N° 5 : LA LEGISLATION (20 points)

1) La fabrication des glaces répond à une réglementation bien précise. Compléter le tableau en précisant les recommandations mises en avant par le guide de bonnes pratiques en matière d'hygiène.

POINTS CRITIQUES	RECOMMANDATIONS
Local de fabrication	
Qualité des œufs	
Qualité du lait	
Traitement thermique obligatoire du mix	
Température de maturation du mix	
Température de stockage des glaces	

2) Indiquer deux caractéristiques, pour chacune de ces catégories d'œufs.

ŒUF EXTRA -FRAIS	ŒUF FRAIS
<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul>

3) Préciser la dénomination réglementaire de ces glaces, compte tenu des principaux ingrédients entrant dans la composition du mix.

PRINCIPAUX INGREDIENTS	DENOMINATION
Lait, crème, sucre (saccharose), arôme	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>
Lait, jaunes d'œufs, sucre (saccharose), arôme	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>30302</b>
<b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>	<b>8/10</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### QUESTION N° 6 : GESTION APPLIQUÉE ( 20 points )

Voici une fiche technique pour la réalisation d'une forêt noire.

FICHE TECHNIQUE						
FORET NOIRE						Nbre de portions : 8
PROGRESSION	DENREES					
	NATURE	U	Génoise	Crème Chan.	Décors	Total.
1. Mettre en place le poste de travail (5mn)	<i>CREMERIE</i>					
2. Chemiser le moule (5mn)	Crème	L		0.35		0.35
3. Confectionner la génoise au chocolat (10mn)	Œufs	Pce	6			6
4. Marquer la génoise en cuisson (5mn)	Beurre	Kg	0.040			0.040
5. Confectionner la crème Chantilly (5mn)	<i>ECONOMAT</i>					
6. Réaliser le sirop au kirch (5mn)	Chocolat couverture noire	Kg			0.100	0.100
7. Monter la forêt noire et masquer de crème. (10mn)	Farine	Kg	0.130			0.130
8. Décorer avec copeaux chocolat et bigarreaux (10mn)	Sucre semoule	Kg	0.160			0.160
	Cacao poudre	Kg	0.020			0.020
9. Dresser (5mn)	Sucre glace	Kg		0.050		0.050
	Vanille gousse	Gousse		0.5		0.5
	Bigarreaux confits	Kg			0.010	0.010
<b>Temps de cuisson : 30'</b>	Cerises à l'eau-de-vie	Kg			0.050	0.050

1). Calculez le coût matières de cette forêt noire (arrondissez au centime d'euro le plus proche)

Eléments	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Crème	L		3.00	
Œufs	P		0.08	
Beurre	KG		3.60	
Chocolat couverture	KG		6.50	
Farine	KG	0.130	0.45	0.06
Sucre semoule	KG		1.45	
Cacao poudre	KG		6.35	
Sucre glace	KG		2.40	
Vanille	GOUSSE		0.60	
Bigarreaux confits	KG		7.00	
Cerises à l'eau-de-vie	KG		22.00	

<b>Coût matières pour 8 couverts</b>	
<b>Coût matières pour 1 couvert</b>	

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>30302</b>
<b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>	<b>9/10</b>

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

2). Votre employeur vous demande de calculer le coût de revient de la forêt noire pour 8 personnes.

Voici les informations transmises des **coûts de production** :

- Le salaire moyen du pâtissier est de 12 euros de l'heure . (voir durée de la recette sur la fiche technique)
- Le coût d'utilisation (amortissement) du four est de 3 euros par heure (voir durée cuisson de la recette de la fiche technique).
- Le coût de la consommation en énergie est de 2 euros par heure.
- Les frais généraux sont de 0.5 euro par portion.

Compléter le tableau suivant :

Eléments	Quantités	Prix unitaire	Montant
Coût matières			
Charges salariales			
Amortissement matériel			
Coût en énergie			
Frais généraux			
Coût de revient des 8 portions			
Coût de revient d'une portion			

3). Sachant que le coefficient permettant de passer du coût matières(H.T.) au prix de vente (H.T.) est de 6, calculer le prix de vente global H.T. de la forêt noire.

Calcul :

4). Calculer la marge bénéficiaire.

Calcul :

5). Calculer le prix de vente TTC total et par portion (TVA à 19.6%)

Calcul total :

Calcul portion :

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>30302</b>
<b>EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle</b>	<b>10/10</b>