

A - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Durée 2 h)		
Compétences professionnelles	Connaissances associées	Barème
Les produits	S1-1	.../31
Les préparations	S8-3 ; S2-2 ; S2	.../21
Les moyens de conservation	S3	.../14
Le matériel et le vocabulaire	S4-2	.../14
La législation	S6-4	.../20
Gestion appliquée	S7-3	.../20
TOTAL A		.../120 pts

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

TOTAL A + B		.../160 pts
NOTE EP2 sur 20 en points entiers ou en ½ points		.../20 pts

Groupement interacadémique II		Session 2004		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant				
	E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE				
	Corrigé		Durée : 2 h 00	Coefficient : 6	1/9
Ne rien inscrire dans cette case	Nom :		Prénoms :		N° d'inscription :
	MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant		E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE		

LES PRODUITS (31 points)**La farine**

1 - Compléter le tableau suivant avec les éléments composant la farine de blé. (3 points)

<i>Composants</i>	<i>Pourcentage (%)</i>
- Amidon	60 à 72 %
- Eau	Moins de 16 %
- Protéines	8 à 12 %
- Sucre simples	1 à 2 %
- Matières grasses	1,20 à 1,40 %
- Matières minérales	0,45 à 0,60 %
- Vitamines	B.P.P.E

2 – Donner une définition des « farine de gruau ». (2 pts)

Les farines de gruau sont de force exceptionnelle. Elles proviennent de la mouture de blés de force. Très riches en gluten, ces farines sont utilisées en pâtisserie pour les pâtes demandant beaucoup de corps (pâte en brioche)

3 – Remplir le document ci-dessous relatif à la cuisson du sucre. (Ce document sera affiché au-dessus du poste de cuisson, pour information) (3,5 pts = 0,25 x 14)

<i>Dénomination</i>	<i>Température de cuisson</i>
Sirop	100°C
Petit lissé	103°C
Lissé ou petit filet	104°C
Nappé	103°C
Grand lissé Petit perlé	107°C
Filet ou grand perlé	110°C
Petit soufflé	113°C
Grand soufflé ou movre	115°C
Petit boulé	118°C
Grand boulé	123°C
Petit cassé	135°C
Grand cassé	143°C
Sucre orge	160°C
Caramel	180°C

Les produits laitiers

4 – Citer 3 crèmes de base confectionnées avec du lait. (3 pts)

- **Pâtissière**
- **Anglaise**
- **Caramel**

5 – Compléter le tableau ci-dessous en indiquant à l'aide d'une croix si les affirmations sont vraies ou fausses. (3,5 pts = 0,5 x 7)

<i>Affirmations</i>	<i>Vrai</i>	<i>Faux</i>
La crème légère contient entre 12 % et 30 % de matière grasses	X	
La crème d'Ysigny bénéficie d'une A.O.C.	X	
Le lait entier s'identifie grâce à son emballage de couleur bleue		X
Le lait U.H.T. à subi un traitement thermique de pasteurisation à 95°C pendant 20 minutes		X
Le point de fusion du beurre est à une température de 120°C		X
Le beurre « Charente-Poitou » bénéficie d'une A.O.C.	X	
Le beurre est un ingrédient entrant dans la composition de la crème mousseline	X	

Les oeufs

6 – Donner le poids moyen d'un œuf. (1 pt)

- **55 à 60 grammes**

7 – Citer 2 critères caractérisant les œufs extra-frais et les œufs frais. (2 pts = 0,5 x 4)

<i>Œufs extra-frais</i>	<i>Œufs frais</i>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Extra-frais jusqu'à 7 jours après la date d'emballage ➤ Collecte 2 fois/semaine ➤ Chambre à air < 4 mm 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Frais après le 7^{ème} jour ➤ Collecte 1 fois/semaine et moins de 8 jours après le ponte ➤ Chambre à air < 6 mm

MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant	2004
E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	3/9

8 – Indiquer quatre précautions à prendre lors de l'incorporation d'œufs dans une préparation de pâtisserie. (4 pts)

- **Vérification de la fraîcheur (D.L.C.).**
- **Casser les œufs un par un dans un récipient destiné à cet usage.**
- **Lavage des mains avant toute autre opération.**
- **Élimination rapide des coquilles (poubelle).**

Les fruits

9 – Nommer 2 fruits amylacés. (2 pts)

- **Bananes**
- **Marrons**

10 – Indiquer les saveurs de base, qui correspondent aux fruits suivants (3 pts)

<i>Fruits</i>	<i>Saveurs de base</i>
Pamplemousse	Acide
Banane	Sucré
Citron	Acide

Le chocolat

11 – Donner la composition d'un chocolat de couverture noire. (4 pts)

- **31 % matière grasse beurre de cacao**
- **16 % de cacao sec dégraissé**

MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant	2004
E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	4/9

LES PRÉPARATIONS (21 points)

Les pâtes

1 – Donner la recette de la pâte à choux afin de réaliser un Paris-Brest pour 8 personnes.
(10 pts)

<i>Ingrédients (2,5 pts)</i>	<i>Proportions (2,5 pts)</i>	<i>Étapes de réalisation (5 pts)</i>
➤ Eau	➤ 0,250	➤ Rassembler eau + beurre en parcelles + sel. ➤ Faire bouillir. Retirer du feu. ➤ Ajouter la farine (1 seule fois). ➤ Dessécher sur le feu. Débarasser. ➤ Incorporer les œufs un à un hors du feu. ➤ Coucher
➤ Beurre	➤ 0,060	
➤ Sel	➤ 0,005	
➤ Farine	➤ 0,125	
➤ Oeufs	➤ 4	

Les préparations de base

2 – Indiquer pour chaque appellation la crème, sauce, glace ou appareil de base entrant dans la confection de celle-ci. (8 pts)

<i>Appellations</i>	<i>Garnitures</i>
Tarte Alsacienne	Appareil à flan sucré
Paris-Brest	Crème au beurre
Vacherin	Glace aux œufs - sorbets
Pithiviers	Crème d'amande
Tartelettes aux fruits	Crème pâtissière
Pudding Diplomate	Appareil à flan sucré
Quiche Lorraine	Appareil à flan salé
Talmouses en tricorne	Sauce mornay

3 – Citer les trois types de meringues existantes. (3 pts)

- Meringue Française
- Meringue Suisse
- Meringue Italienne

MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant	2004
E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	5/9

LES MOYENS DE CONSERVATION (14 points)

1 – Enumérer les 5 techniques de conservation par des méthodes traditionnelles. (5 pts)

- Le sucre
- Le sel
- L'acide
- L'alcool
- La graisse ou l'huile

2 – Donner une définition de la stérilisation ? (4 pts)

La stérilisation est un procédé de conservation par la chaleur qui consiste à chauffer un aliment ou une préparation à une température supérieure à 100°C pendant un temps donné.

3 – Citer 2 avantages et inconvénients de la conservation par stérilisation. (4 pts)

<i>La stérilisation</i>	
<i>Avantages</i>	<i>Inconvénients</i>
<ul style="list-style-type: none">➤ Destruction des enzymes, micro-organismes et leurs toxines.➤ Conservation plus longue.	<ul style="list-style-type: none">➤ Transformation des protéines.➤ Perte en vitamines.

4 – Indiquer la durée de conservation du lait cru après ouverture : en entourant la réponse exacte. (1pt)

a) 24 heures

b) 36 heures

c) 48 heures

LE MATERIEL ET LE VOCABULAIRE (14 points)

1 – Donner la définition des termes suivants. (7 pts)

<i>Termes</i>	<i>Définition</i>
SABLER	Amener à l'état friable le mélange des ingrédients destinés à une pâte brisée ou sablée.
FESTONNER	Disposer tout autour d'un plat ou d'une préparation une bordure de demi-lamelles de citron, d'orange, de concombre cannelés, de croûtons de pain de mie frits, de détails en gelée, etc...
CHEMISER	Enduire contre les parois d'un moule une fine couche de beurre et de farine, ou enduire les parois d'un moule de biscuit avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation.
PATON	Nom donné à la pâte feuilletée tournée et prête pour l'emploi.
SANGLER	Faire prendre un appareil à crème glacée ou un sorbet dans un sorbetière pour le congeler.
CONFIR	Cuire des fruits progressivement dans un sirop de plus en plus concentré.
CRÉMÉR	Mélanger vigoureusement du sucre et du beurre en pommade à l'aide d'une spatule en bois ou d'un petit fouet.

2 – Indiquer l'utilisation des matériels suivants. (4 pts)

- Laminoin : **Matériel servant à abaisser les pâtes.**
- Sorbetière : **Appareil permettant de turbiner des mix de glaces ou de sorbets.**
- Four mixte : **Four pouvant fonctionner soit en convection normale, soit en four vapeur.**
- Tempéreuse : **Appareil destiné à la fonte et à la mise au point, à la bonne température, du chocolat de couverture.**

3 – Citer 2 avantages et un inconvénient de la plaque à induction.(3 pts)

<i>Avantages</i>	<i>Inconvénient</i>
<ul style="list-style-type: none">➤ Rapidité de chauffe➤ Matériel sécurisé et économique	<ul style="list-style-type: none">➤ Coût élevé du matériel de cuisson

LA LEGISLATION (20 points)

Les mesures d'hygiène

La réglementation de l'hygiène en restauration est aujourd'hui basée sur la méthode H.A.C.C.P.

1 – Préciser le fondement de cette méthode. (4 pts)

Cette méthode est basée sur une obligation de résultat et non plus de moyens comme auparavant.

2 – Dans le principe H.A.C.C.P., il est question de la méthode dite des « 5 M ».
Expliquer en quoi consiste cette méthode ? (12 pts = 2 x 6)

Il s'agit de maîtriser 5 grands points du processus de fabrication :

- **Main d'œuvre : personnel de cuisine et de pâtisserie.**
- **Matériel : surface de tout matériel en contact avec les denrées.**
- **Milieux : Locaux, air, eau, animaux nuisibles,...**
- **Matières premières : contamination en amont avant déconditionnement.**
- **Méthode : bonnes ou mauvaises pratiques des opérations culinaires, organisation du travail.**

3 – La méthode des « 5M » se retrouve dans des fiches de bonnes pratiques. Expliquer le rôle de ces fiches. (4 pts)

Ces fiches de bonnes pratiques sont des fiches techniques détaillant les points critiques à maîtriser pour chaque opération de mise en œuvre du plat ou dessert dont il s'agit.

GESTION APPLIQUÉE (20 points)

1 – Compléter la fiche de coût matière suivante. (5 pts = 0,5 pt x 10)

ARABESQUE D'ANANAS

Fiche de calcul du coût matière

/10 personnes

Denrées	Unité	Quantité utilisée	Prix unitaire H.T.	Prix total HT
CREMERIE				
Lait	litre	1	0,53 €	0,53
Crème	litre	0,6	2,00 €	1,20
Jaune d'oeuf	pièce	8	0,10 €	0,80
EPICERIE				
Sucre glace	kg	0,06	2,79 €	0,17
Coco poudre	kg	0,2	2,38 €	0,48
Pain d'épice	kg	0,5	6,40 €	3,20
Sucre semoule	kg	0,35	1,57 €	0,55
Chocolat couverture	kg	0,05	1,59 €	0,08
Ananas	pièce	2	4,51 €	9,02
TOTAL				16,03

Coût matière portion HT	1,60 €
-------------------------	---------------

2 – Donner le prix de vente H.T. d'une portion et le bénéfice réalisé par le restaurateur en sachant que le prix de vente se compose comme suit : (5pts)

Coût matière	32 %
Frais personnel	33 %
Frais généraux	32 %
Bénéfice	3 %

Coût matière = 0,32 % du prix de vente H.T.

1,60 € = 0,32 % du prix de vente H.T.

Prix de vente hors taxe = $1,60 \times 100 : 32 = 5$ €

Bénéfice = 3 % de 5 € soit 0,15 €

3 – Indiquer le prix de vente de la portion qui figurera sur la carte du restaurant (TVA 19,6 %). (5 pts)

**C Prix de vente T.T.C. = $5 \times 1,196$
= 5,98 €**