

<b>A - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (DURÉE 2 H)</b>		
<b>COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES</b>	<b>CONNAISSANCES ASSOCIÉES</b>	<b>BARÈME</b>
LES PRODUITS	S1-1	.../36
LES PRÉPARATIONS	S8-3 ; S2-2 ; S2	.../20
LES MOYENS DE CONSERVATION	S3	.../15
LE MATÉRIEL ET LE VOCABULAIRE	S4-2	.../15
LA LÉGISLATION	S6-4	.../14
GESTION APPLIQUÉE	S7-3	.../20
<b>TOTAL A</b>		<b>.../120 PTS</b>

<b>B - DESSIN APPLIQUÉ A LA PROFESSION (DURÉE 1 H)</b>		
<b>TOTAL B</b>		<b>.../40 PTS</b>

<b>TOTAL A + B</b>	<b>.../160 PTS</b>
<b>NOTE EP2 SUR 20 EN POINTS ENTIERS OU EN ½ POINTS</b>	<b>.../20 PTS</b>

<b>GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II</b>		<b>SESSION 2005</b>	FACULTATIF : CODE	
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT</b>			
	<b>E.P.2 -PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>			
	<b>Corrigé 1</b>		DURÉE : 2 H 00	COEFFICIENT : 6 1/9
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	<b>NOM :</b>	<b>PRÉNOMS :</b>		<b>N° D'INSCRIPTION :</b>
	MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT		E.P.2 -PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	

## LES PRODUITS (31 points)

### Les épices

- 1) Indiquer pour chaque préparation de restaurant, l'épice la mieux adaptée :  
(2 points : 0,5 x 4)

<u>Préparation</u>	<u>Épices</u>
Sauce Mornay	<b>Muscade</b>
Chaussons aux pommes	<b>Cannelle</b>
Pain d'épices	<b>Anis</b>
Crème mousseline	<b>Vanille</b>

### Le Cacao

- 2) Citer la température d'utilisation d'un chocolat de couverture lait ? (0,5 point)

29°

- 3) Classer dans l'ordre les opérations suivantes, entrant dans la fabrication d'un chocolat de couverture : (6 points)

**LE TEMPERAGE / LE BROYAGE / L'EMBALLAGE / LE CONCHAGE /  
LE STOCKAGE / LE MOULAGE**

1	<b>BROYAGE</b>	4	<b>MOULAGE</b>
2	<b>CONCHAGE</b>	5	<b>EMBALLAGE</b>
3	<b>TEMPERAGE</b>	6	<b>STOCKAGE</b>

- 4) Citer 4 pays producteurs de Cacao : (2 points : 0,5 x 4)

⇒ <b>BRÉSIL</b>	⇒ <b>CÔTE D'IVOIRE</b>
⇒ <b>MEXIQUE</b>	⇒ <b>CAMEROUN</b>

**MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE  
RESTAURANT**

E.P.2 -PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2/9

## Les vins – Alcools – Liqueurs et Eau de vie

- 5) Associer les préparations ou produits suivants avec l'alcool le mieux adapté.  
Reporter la lettre correspondant au produit à côté de l'alcool : (3 points : 0,5 X 6)

Bavarois framboise	A
Sorbet pommes	B
Crêpes suzettes	C
Crème glacée menthe	D
Cake	E
Irish coffee	F

D	GET 27
F	WHISKY
A	LIQUEUR DE FRAMBOISES DES BOIS
C	COINTREAU
B	CALVADOS
E	RHUM

## Les fruits

- 6) Nommer la classification des fruits à noyaux ? (0,5 point)

### Les Drupes

- 7) Citer 4 variétés de pommes : (2 points : 0,5 X4)

⇒ Reines des reinettes	⇒ Golden
⇒ Grany	⇒ Canada

- 8) Citer 6 fruits secs : (6 points)

⇒ Pistaches	⇒ Amandes
⇒ Noix	⇒ Pignons de pin
⇒ Noisettes	⇒ Cacahuettes

**MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE  
RESTAURANT**

E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

3/9

9) Comment obtient-on le glucose ? (2 points)

Les sirops de glucose sont obtenus par hydrolise acide ou enzymatique d'une matière amylacée, principalement d'amidons et de féculés extrait de maïs, de la pomme de terre, du riz, du manioc, etc...

10) Quels sont les rôles et avantages du sucre inverti ? (6 points)

⇒ Permet de conserver un pourcentage d'humidité constant
⇒ Permet de diminuer ou supprimer la cristallisation
⇒ Permet d'améliorer la structure des pâtes
⇒ Permet d'obtenir une belle coloration
⇒ Permet de renforcer et conserver l'arôme
⇒ Permet d'éviter la dessiccation des produits congelés

11) Citer 6 formes ou variétés de commercialisation du beurre : (6 points)

⇒ Beurre fermier	⇒ Beurre demi-sel
⇒ Beurre laitier	⇒ Beurre salé
⇒ Beurre pasteurisé	⇒ Beurre déshydraté

## LES PRÉPARATIONS ( 20 points)

### Les pâtes

- 1) Donner la recette de la pâte sucrée afin de réaliser une tarte pour 8 personnes :  
(7,5 points : 5 pour les propositions + 2,5 pour les phases)

Ingrédients	Proportions	Phases de fabrication
Farine	250 g	<b>Sabler la farine et le beurre</b>  <b>Incorporer œuf + sucre + eau</b>  <b>Fraser</b>  <b>Repos et réserver au frais.</b>
Beurre	100 g	
Sucre	125 g	
Œuf	1	
Eau	5 cl	

### Les préparations de base

- 2) Citer trois sortes d'appareil meringués : (4,5 points : 1,5 X 3)

⇒ **S U C C È S**

⇒ **P R O G R È S**

⇒ **D A C Q U O I S E**

- 3) Indiquer dans le tableau suivant la matière première ou appareil ajoutés comme produit complémentaire : (8 points)

Préparation dérivée	Préparation de base	Produits complémentaires
Crème mousseline	Crème pâtissière	<b>Beurre</b>
Crème chantilly	Crème fleurette	<b>Sucre</b>
Crème frangipane	Crème d'amandes	<b>Pâtissière</b>
Crème chibouste	Crème pâtissière gélatinée	<b>Meringue Italienne</b>

**MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

5/9

<b>LES MOYENS DE CONSERVATION (14 points)</b>
---

1) Citer 5 méthodes de conservation des fruits utilisant la chaleur : (5 points)

⇒ La Marmelade
⇒ La Confiture
⇒ La Gelée
⇒ La Compote
⇒ Les Fruits Confits

2) Citer les formes de pasteurisation et leurs températures : (4 points)

⇒ La pasteurisation basse : 63°C

⇒ La pasteurisation haute : 73 à 85°C

3) Préciser deux procédés de dessiccation du lait en poudre : (4 points)

⇒ Le procédé Hatmaker

⇒ Le procédé Spray

4) Quelle est la durée de conservation d'une crème pâtissière ?  
(entourer la réponse exacte) : (2 points)

**a) 12 heures**

b) 24 heures

c) 36 heures

<b>LES MATÉRIELS (15 points)</b>
----------------------------------

1) Citer 5 types de four : (5 points)

⇒ Four à sole
⇒ Four à vapeur
⇒ Four ventilé
⇒ Four tunnel
⇒ Four micro-ondes

2) Indiquer quel type de matériel utiliser : (5 points)

⇒ matériel servant à pétrir les pâtes	<b>Pétrin</b>
⇒ matériel permettant d'écraser plus ou moins finement	<b>Broyeuse</b>
⇒ appareil permettant de faire les beignets ou autres	<b>Friteuse</b>
⇒ appareil permettant de fondre et tenir au point le chocolat	<b>Tempéreuse</b>
⇒ appareil permettant le turbinage des glaces et sorbets	<b>Turbine</b>

3) Donner la dénomination et le fonctionnement du pasteurisateur : (5 points)

**Les pasteurisateurs sont des appareils destinés à chauffer et à refroidir les Mix à glaces, conformément à la législation en vigueur.**

**Soit une pasteurisation basse à 65°C pendant 30 mn, soit une pasteurisation haute à 85°C pendant 5 secondes, puis à faire refroidir le Mix à + 6°C rapidement**

**La législation des glaces**

1. Préciser 5 fabrications de glaces n'entrant pas dans la fabrication des glaces réglementées : (2,5 points)
  - Les mousses glacées
  - Les parfaits
  - Les bombes glacées
  - Les soufflés glacés
  - Les biscuits glacés,
  - Les entremets glacés

2. La législation française distingue 4 classes (types) de préparations glacées avec des appellations précises. Indiquer ces 4 appellations : (4 points)
  - Les crèmes glacées
  - Les glaces aux œufs
  - Les glaces à ou glaces au sirop
  - Les sorbets

3. La fabrication du chocolat est étroitement liée au respect de la législation en vigueur.

Donner le % pour le composant d'un chocolat de couverture : (2,5 points)

- Au moins 31% total cacao
- Contenant au minimum 18% beurre cacao,
- Le reste se composant de sucre, léchitine de soja et vanille

Donner le % pour le composant d'un chocolat de ménage : (2,5 points)

- 30% au moins total cacao
- Contenant au minimum 18% beurre de cacao
- Le reste se composant de sucre , léchitine de soja et vanille

**Les additifs alimentaires**

4. Donner la définition d'un additif alimentaire : (2,5 points)

**Les additifs alimentaires sont des substances ou des mélanges de substances possédant des propriétés particulières que l'on ajoute aux aliments à des stades différents de leur élaboration afin d'en améliorer la qualité, la protection et la conservation**

5. Pour les différents additifs utilisés, donner le N° de code CE en vigueur : (6 points)

CLASSEMENT DES ADDITIFS DANS LA C.E.

- Les colorants : E 100 à E 199
- Les agents conservateurs : E 200 à E 299
- Les agents antioxygènes : ..... E 300 à E 321
- Les agents émulsifiants, épaississant, gélifiants : E322 à E 495
- Les acides – alcalis ... : E 500 à E 578
- Les révélateurs de goût : E 620 à E 637
- Divers : E 900 à E 927

**MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

## GESTION APPLIQUÉE (20 points)

1) Compléter la fiche de coût matière suivante : (15 points)

### Tarte Fondante au Chocolat

Fiche technique du coût matière

Pour 8 personnes

Denrées	Unité	Quantité utilisée	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
<b>CREMERIE</b>				
Beurre	kg	0,300	5,20	<b>1,56</b>
Oeufs	pièce	5	0,12	<b>0,60</b>
<b>EPICERIE</b>				
Sucre glace	kg	0,100	1,10	<b>0,11</b>
Sucre semoule	kg	0,300	1,12	<b>0,33</b>
Sel		P.M.		
Chocolat Guanaja	kg	0,250	4,10	<b>1,03</b>
Sirop à 1240		P.M.		
Farine	kg	0,400	0,64	<b>0,25</b>
<b>TOTAL</b>				<b>3,88 €</b>

Coût matière portion H.T.

**0,49 €**

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

Coût matière	32 %	<b>Coût matière = 0,32 % Prix de Vente</b> <b>0,49 = 0,32 % du Prix de Vente</b> <b>Prix de Vente HT = <math>\frac{0,49 \times 100}{32} = 1,53 \text{ €}</math></b> <b>Bénéfice = 3 % de 1,53 € = 0,05 €</b>
Frais personnel	33 %	
Frais généraux	32 %	
Bénéfice	3 %	

Indiquer le prix de vente de la portion (T.V.A. 19,6 %) :

Prix de vente = 1,53 X 1,196

**1,83 €**

**MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

9/9