

A - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (DURÉE 2 H)		
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES	CONNAISSANCES ASSOCIÉES	BARÈME
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
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 2005	FACULTATIF : CODE	
NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE CASE	MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT			
	E.P.2 -PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE			
	SUJET1		DURÉE : 2 H 00	COEFFICIENT : 6 1/10
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)

Les épices

1) Indiquer pour chaque préparation de restaurant l'épice la mieux adaptée :

Préparation	Épices
Sauce Mornay
Chaussons aux pommes
Pain d'épices
Crème mousseline

Le Cacao

2) Préciser la température d'utilisation d'un chocolat de couverture lait :

.....

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

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

1	4
2	5
3	6

4) Citer 4 pays producteurs de Cacao :

⇒	⇒
⇒	⇒

**MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE
RESTAURANT**

E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2/10

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.

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

GET 27
WHISKY
LIQUEUR DE FRAMBOISES DES BOIS
COINTREAU
CALVADOS
RHUM

Les fruits

6) Nommer la classification des fruits à noyaux :

.....

7) Citer 4 variétés de pommes :

⇒	⇒
⇒	⇒

8) Citer 6 fruits secs :

⇒	⇒
⇒	⇒
⇒	⇒

9) Comment obtient-on le glucose ?

.....

.....

.....

.....

.....

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

⇒
⇒
⇒
⇒
⇒
⇒

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

⇒	⇒
⇒	⇒
⇒	⇒

LES PRÉPARATIONS (20 points)

Les pâtes

1) Donner la recette de la pâte sucrée afin de réaliser une tarte pour 8 personnes :

Ingrédients	Proportions	Phases de fabrication
Farine
Beurre
Sucre
Œuf
Eau

Les préparations de base

2) Citer trois sortes d'appareil meringué :

⇒

⇒

⇒

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

Préparation dérivée	Préparation de base	Produits complémentaires
Crème mousseline	Crème pâtissière
Crème chantilly	Crème fleurette
Crème frangipane	Crème d'amandes
Crème chiboust	Crème pâtissière gélatinée

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

5/10

LES MOYENS DE CONSERVATION (14 points)

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

⇒
⇒
⇒
⇒
⇒

2) Citer les formes de pasteurisation et leurs températures :

⇒

⇒

3) Donner deux procédés de déssication du lait en poudre :

⇒

⇒

4) Préciser la durée de conservation d'une crème pâtissière : (entourer la réponse exacte)

a) 12 heures

b) 24 heures

c) 36 heures

LES MATÉRIELS (15 points)

1) Citer 5 types de four :

⇒
⇒
⇒
⇒
⇒

2) Indiquer quel type de matériel utiliser :

⇒ matériel servant à pétrir les pâtes
⇒ matériel permettant d'écraser plus ou moins finement
⇒ appareil permettant de faire les beignets ou autres
⇒ appareil permettant de fondre et tenir au point le chocolat
⇒ appareil permettant le turbinage des glaces et sorbets

3) Donner la dénomination et le fonctionnement du pasteurisateur :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

La législation des glaces

1. Préciser 5 fabrications de glaces n'entrant pas dans la fabrication des glaces réglementées :

-
-
-
-
-

2. La législation française distingue 4 classes (types) de préparations glacées avec des appellations précises. Indiquer ces 4 appellations :

-
-
-
-

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 :

-
-
-

Donner le % pour le composant d'un chocolat de ménage :

-
-
-

Les additifs alimentaires

4. Donner la définition d'un additif alimentaire :

.....
.....
.....
.....
.....

5. Pour les différents additifs utilisés, donner le N° code CE en vigueur :

CLASSEMENT DES ADDITIFS DANS LA C.E.

- Les colorants : (exemple : E 100 à E 199)
- Les agents conservateurs
- Les agents antioxygènes :
- Les agents émulsifiants, épaississants, gélifiants :
- Les acides – alcalis ... :
- Les révélateurs de goût :
- Divers :

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	
E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE	9/10

GESTION APPLIQUÉE (20 points)

1) Compléter la fiche de coût matière suivante :

Tarte Fondante au Chocolat

Fiche technique du coût matière				Pour 8 personnes
Denrées	Unité	Quantité utilisée	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
CREMERIE				
Beurre	kg	0,300	5,20	
Oeufs	pièce	5	0,12	
EPICERIE				
Sucre glace	kg	0,100	1,10	
Sucre semoule	kg	0,300	1,12	
Sel		P.M.		
Chocolat Guanaja	kg	0,250	4,10	
Sirop à 1240		P.M.		
Farine	kg	0,400	0,64	
TOTAL				

Coût matière portion H.T.

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 :

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

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

.....

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

E.P.2 –PARTIE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

10/10