

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Corrigé

CONNAISSANCE DES PRODUITS

LE SUCRE :

- 1) Citez 2 moyens de contrôler la cuisson d'un sucre : (1 Pt)
➤ *Le thermomètre* ➤ *Le doigt.*
- 2) Nommez 2 produits permettant de graisser le sucre cuit pour éviter qu'il masse : (2 Pts)
➤ *L'acide tartrique ou citrique* ➤ *Le glucose.*
- 3) Associez les stades de cuisson aux températures (2 Pts)

1) Caramel	a) 117°C	<i>1-c</i>
2) Petit boulé	b) 110°C	<i>2-a</i>
3) Grand cassé	c) 170 /180°C	<i>3-d</i>
4) Filet	d) 145°C	<i>4-b</i>

LA FARINE :

- 1) Les farines de blé sont classées par types (ex : type 45). A quoi correspond cette classification? (2 Pts)
➤ *C'est en fonction du poids de cendres contenu dans 100 g de matières sèches que l'on désigne les grands types de farine ex : type 45 = - 0,50 % de cendre.*
Plus le taux de cendres est important plus le type est grand.
- 2) Citez 2 farines issues d'autres céréales, précisez leurs utilisations (2 Pts)
➤ *Farine (amidon) de maïs : liaison des sauces, des crèmes, des roux...fabrication des biscuits et génoises.*
➤ *Farine de sarrasin : crêpes et galettes.*

LES ŒUFS :

- 1) Dans une mesure d'un litre, combien y a-t-il de blancs d'œufs ? (1 Pt)
➤ *30 à 32.*
- 2) Combien pèse en moyenne un jaune d'œuf ? (1 Pt)
➤ *18 grammes.*
- 3) Qu'est-ce qu'un ovoproduit ? (2 Pts)
➤ *C'est un œuf débarrassé de sa coquille, soit entier, soit le blanc et le jaune séparés conditionnés dans de l'acier inox, en brick, en sachet sous vide... (Ils peuvent être liquides pasteurisés, déshydratés, congelés ou concentrés).*

Session 2007

Examen et spécialité : **Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant**

Intitulé de l'épreuve : **EP2 Technologie professionnelle**

CORRIGÉ

Durée
2

Coefficient
6

Feuille n° 1/7

4) Quels avantages apportent l'utilisation d'ovoproduits ? (3 Pts)

- *Meilleure rationalisation, pour les professionnels utilisant plus de jaunes que de blancs ou vis versa,*
- *Économie de temps éventuelle dans les clarifications,*
- *Facilité de stockage.*

LES PRODUITS LAITIERS

1) Qu'est-ce que le lactose ? (1 Pt)

- *Le glucide (sucre) du lait.*

2) Quel type de lait est contenu dans un emballage à couleur dominante rouge ? (1 Pt)

- *lait entier.*

Quel est son taux minimum de matières grasses par litre ? (1 Pt)

- *36 grammes.*

3) Indiquez le taux de matières grasses dans un litre de crème ? (1 Pt)

- *30%.*

LES MATIERES GRASSES

1) Quel est le taux minimum de matières grasses contenues dans le beurre ? (1 Pt)

- *82%.*

2) Quelle est la température de fusion du beurre ? (1Pt)

- *32°C.*

3) Quelle est la différence entre le beurre et la margarine ? (1 Pt)

- *Beurre : issu de la matière du lait de vache*

- *Margarine : émulsion essentiellement composée d'huiles végétales (concrètes et fluide) et d'eau.*

LES FRUITS

1) Associez les fruits à leur famille (3 Pts)

1) Amandes	<i>1-c</i>	a) Fruits exotiques
2) Pamplemousse	<i>2-e</i>	b) Fruits à pépins
3) Framboise	<i>3-d</i>	c) Fruits oléagineux
4) Abricot	<i>4-f</i>	d) Fruits rouges
5) Raisin	<i>5-b</i>	e) Agrumes
6) Mangue	<i>6-a</i>	f) Fruits à noyaux

2) Qu'est ce qu'une purée de fruit ? (2 Pts)

- *Préparation que l'on obtient en écrasant et en passant des fruits charnus. Elle est ensuite additionnée ou non de sucre (10%), parfois de jus de citron, puis conservée soit par appertisation, soit par congélation ou surgélation.*

LE CACAO

1) Comment appelle-t-on le fruit du cacaoyer renfermant les fèves de cacao ? (1 Pt)

- *La cabosse.*

CORRIGÉ

- 2) Donnez la composition de la pâte à glacer et précisez son utilisation en pâtisserie (1 Pt)
 ➤ *La pâte à glacer contient des graisses végétales, elle sert pour les glaçages (Opéra, noix charentaises,...).*

LES PREPARATIONS

- 1) Complétez le tableau (5 Pts)

Classification	Exemples de pâtes	Préparation
Pâte sèche	Pâte brisée sucrée	Tarte aux pommes
<i>Pâte molle</i>	Pâte à chou	<i>Paris-Brest</i>
Pâte levée	<i>Pâte à brioche</i>	<i>Brioche à tête</i>
<i>Pâte sèche</i>	<i>Pâte feuilletée</i>	Mille feuille
<i>Pâte molle</i>	Pâte à frire	<i>Beignets</i>
Pâte montée	<i>Pâte à biscuit, génoise...</i>	<i>Charlotte aux fruits</i>

- 2) Donnez la recette d'une pâte à chou à partir d'1/2 litre d'eau ou de lait (5 Pts)

Ingrédients et proportions	Progression
<ul style="list-style-type: none"> - 1/2 l d'eau - 200 g de beurre - 5 g de sel - 250 g de farine - 8 oeufs 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Peser les ingrédients.</i> - <i>Faire frémir dans une russe l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel.</i> - <i>Incorporer hors du feu, la farine en une seule fois en mélangeant avec une spatule en desséchant la pâte.</i> - <i>Débarrasser dans une calotte et incorporer les œufs graduellement.</i> - <i>Utiliser rapidement en couchant selon utilisation.</i>

- 3) Qu'est-ce qu'un sabayon ? (2 Pts)

➤ *Sorte de crème mousseuse à base de jaunes d'œufs, de sucre, de vin, que l'on fait cuire en battant pour le faire épaissir. Il se sert tel quel ou glacé, on l'utilise en accompagnement de certains entremets de cuisine.*

- 4) Citez 3 moyens utilisés pour faire fondre du chocolat de couverture (1,5 Pt)

- *Le bain-marie*
- *Le micro-ondes*
- *La tempéreuse.*

- 5) Nommez les ingrédients qui composent un bavarois au chocolat (2,5 Pts)

➤ *Lait et/ou crème (facultatif), jaunes d'œufs, sucre, couverture chocolat ou cacao poudre, crème fouettée.*

CORRIGÉ

6) Qu'est ce qu'une omelette norvégienne ? (3 Pts)

➤ *Entremets glacé composé de couches de génoise, garni de crèmes glacées (possibilité de panacher les parfums) masqué et décoré de meringue italienne. Passer au four très chaud ou colorer au chalumeau la meringue. Les omelettes peuvent être flambées en salle.*

7) Citez les ingrédients qui composent une glace aux œufs vanille. (2 Pts)

➤ *Lait entier, jaunes d'œufs, sucre, vanille gousse ou arôme (facultatif : sucre inverti, stabilisateur, lait poudre, crème).*

LES MOYENS DE CONSERVATION

1) Citez 2 exemples de produits de pâtisserie traités par : (3 Pts)

Pasteurisation : ➤ *beurre ➤ ovoproduits*

Surgélation : ➤ *purée de fruits ➤ pâte feuilletée crue*

Déshydratation : ➤ *raisins secs ➤ poudre de lait.*

2) De quel matériel de refroidissement doit-on disposer si l'on souhaite réaliser des préparations à l'avance en restauration ? (1 Pt)

➤ *La cellule de refroidissement.*

3) Indiquez les températures et lieux de stockage des denrées suivantes (6 Pts)

Denrées	T° de stockage	Lieu de stockage
<i>Ex crème U.H.T.</i>	<i>+4°C</i>	<i>Réfrigérateur</i>
<i>Œufs frais</i>	<i>+6°C à +8°C</i>	<i>Réfrigérateur</i>
<i>Crème anglaise</i>	<i>+2°C à +3°C</i>	<i>Réfrigérateur</i>
<i>Sorbets et crèmes glacées</i>	<i>-18°C</i>	<i>Congélateur</i>
<i>Semi-conserves</i>	<i>< +15°C</i>	<i>Réfrigérateur</i>
<i>Poudre de lait</i>	<i>Température ambiante</i>	<i>Économat (endroit sec)</i>
<i>Banane</i>	<i>15°C</i>	<i>Économat</i>

4) Nommez 2 antiseptiques naturels utilisés comme moyens de conservation en alimentation. (2 Pts)

➤ *Le sucre*

➤ *L'alcool.*

5) Que met-on sur les tartes aux fruits pour prolonger leur aspect et la conservation ? (1 Pt)

➤ *Nappage/gelée.*

6) Quel traitement thermique applique-t-on lors de la cuisson d'une crème anglaise ? (1 Pt)

➤ *La pasteurisation.*

7) Donnez 4 précautions à appliquer lors d'une réception et d'un stockage de produits surgelés. (4 Pts)

➤ *Vérifier la température du produit livré (-18°C maxi),*

➤ *Vérifier la D.L.U.O. la D.L.C. sur l'emballage,*

➤ *Refuser tout produit ayant du givre ou pris en bloc,*

➤ *Respecter la rotation du stock,*

➤ *Stocker rapidement le produit afin de ne pas rompre la chaîne du froid.*

CORRIGÉ

MATERIEL - VOCABULAIRE

1) Citez les différents matériels (petits et gros) qui vous seront nécessaires lors de la réalisation d'une crème glacée. (4 pts)

➤ *calotte, fouet, russe, spatule exo glass, pasteurisateur, cellule de refroidissement, réfrigérateur (pour maturation), turbine à glace, bacs de stockage.*

2) Donnez 2 avantages de la plaque induction par rapport à un brûleur gaz. (2 pts)

➤ *L'air ambiant n'est pas surchauffé car seul le récipient de cuisson chauffe,*
➤ *Le nettoyage est plus facile,*
➤ *Les risques de brûlures sont réduits,*
➤ *Les ustensiles posés sur la plaque ne fondent pas.*

3) Complétez les termes suivants : (8 Pts)

- Appareil : *mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'un dessert avant sa cuisson.*

- *Canneler* : faire des incisions verticales sur des fruits ou des légumes à l'aide d'un cannelure.

- Chemiser : *appliquer au fond et sur les parois intérieures d'un moule, une couche de pâte, de beurre et farine, de papier, de biscuit, de glace, de gelée afin d'en remplir le vide avec une autre composition.*

- *Cornet* : feuille de papier enroulée, de forme conique, utilisée pour décorer les mets.

- *Monder* : *éliminer la peau qui recouvre certains fruits en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante.*

- *Fraiser ou fraser* : *écraser avec la paume de la main différents éléments qui composent une pâte, pour la rendre lisse et homogène.*

Masquer : *recouvrir entièrement la surface et les bords des gâteaux d'une couche plus ou moins épaisse de crème, de chocolat fondu, de pâte d'amandes...*

- *Puncher* : faire pénétrer un liquide (sirop + alcool) dans une pâtisserie pour l'imbiber ou la parfumer.

HYGIENE – LEGISLATION

1) Donnez 4 conséquences d'une ventilation insuffisante dans un laboratoire de pâtisserie. (2 Pts)

➤ *Les fumées graisseuses adhèrent aux murs* ➤ *Température élevée*
➤ *Taux d'humidité important (buée)* ➤ *Air vicié.*

2) A quelle catégorie de poids correspond un œuf pesant : (2 Pts)

- 70 g ➤ *XL (très gros)*
- 58 g ➤ *M (moyen).*

3) Pendant combien de jours après la ponte, un œuf a-t-il le droit à l'appellation « extra-frais » ? (1 Pt)

➤ *7 jours après la date d'emballage ou 9 jours après la date de ponte.*

CORRIGÉ

4) Définissez le principe de « la marche en avant » en indiquant les différentes étapes du circuit des marchandises en restauration. (5 Pts)

➤ *Le principe de la marche en avant s'applique à la succession des opérations depuis la livraison des denrées alimentaires jusqu'à la remise des plats au client. Le cheminement des denrées propres doit être tel qu'elles ne puissent croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale).*

➤ *Livraison-Réception ➤ Stockage ➤ Préparations préliminaires (épluchage, taillage...)*
 ➤ *Préparations secondaires et cuissons ➤ Distribution.*

5) Donnez 3 conditions favorables à la multiplication des bactéries. (3 Pts)

➤ *L'humidité ➤ L'air (l'oxygène) ➤ La température.*

6) Complétez le tableau suivant concernant les catégories commerciales des fruits. (3 Pts)

Couleur de l'étiquette	catégorie	Définition réglementaire
Rouge	Extra	Qualité supérieure
Verte	I	Bonne qualité
Jaune	II	Qualité marchande (défauts d'aspect)
Grise	III	Catégorie transitoire

7) Citez 2 produits : (2 Pts)

de 2^{ème} gamme utilisés en pâtisserie : ➤ *Fruits au sirop, purée de marron*

de 2^{ème} gamme utilisés en pâtisserie : ➤ *Pâte feuilletée, purée de fruit.*

GESTION APPLIQUEE

1-1) A l'aide de la fiche technique de la tarte aux pommes et de la mercuriale, calculez le coût matière de cette tarte pour 4 personnes et indiquez le coût d'une portion. (8 Pts – 0,5 Pt par bonne réponse)

Tarte aux pommes (Économat pour 20 personnes)	
Farine	0,600 Kg
Beurre	0,300 Kg
Sel fin	PM
Œufs	5 pièces
Sucre	0,150 Kg
Pommes	3 Kg
Nappage	0,300 Kg
Citron	2,5 pièces

Mercuriale	
Farine	0,60€/Kg
Beurre	6 €/kg
Œufs	0,10 €/pièce
Sucre	1 €/Kg
Pommes	1,5 €/Kg
Nappage	4 €/kg
Citron	0,40 €/pièce

CORRIGÉ

(0,5 Pt par réponse)

Matière d'œuvre	Quantité pour 4 personnes	Prix d'achat HT unitaire	Coût d'achat pour 4 personnes en euros
Farine	0,120 Kg	0,60	0,07
Beurre	0,060 Kg	6	0,36
Œufs	1	0,10	0,10
Sucre	0,030 Kg	1	0,030
Pommes	0,600 Kg	1,50	0,90
Nappage	0,060 kg	4	0,24
Citron	0,5	0,40	0,20
Coût d'achat matière pour une tarte de 4 personnes			1,90
Coût d'achat matière pour une portion			0,475

1-2) Le coût matière représente 18 % du prix de vente HT, quel sera le prix de vente hors taxe de ce dessert à la portion ? (2 Pts)

$$0,475 \times \frac{100}{18} = \underline{2,61 \text{ euros}}$$

1-3) Le bénéfice effectué sur ce dessert est de 15%, quel sera le bénéfice réalisé sur 120 portions ? (2 Pts)

$$\text{Bénéfice sur une portion : } 2,61 \times 15 \% = 0,39 \text{ euros} \quad \text{Sur 120 portions : } 0,39 \times 120 = \underline{46,80 \text{ euros.}}$$

1-4) Combien sera vendue une portion de ce dessert, TVA comprise, dans un restaurant-TVA à 19,6 %- ? (1 Pt)

$$2,61 \times 1,196 = \underline{3,12 \text{ euros TTC.}}$$

2-1) Vous achetez un four de pâtisserie à accumulation de chaleur. Son coût TTC est de 8000 euros. La TVA actuelle est de 19,6 %. Quel est le montant hors taxe de la facture ? (2 Pts)

$$\text{Prix hors taxe} = \text{prix TTC} \times \frac{100}{119,6} = \underline{6688,96 \text{ euro.}}$$

2-2) Vous disposez de 8800 euros pour payer et vous décidez donc de placer la différence à un taux de 4%. Quelle valeur acquise possédez-vous au bout de 2 ans ? (4 Pts)

$$\text{Valeur acquise} = \text{Capital} + \text{intérêts}$$

$$\text{Intérêts} = \text{capital} \times \text{taux} \times \text{années} = 800 \times 4 \% \times 2 = 64 \text{ euros}$$

$$\text{Valeur acquise} = 800 + 64 = \underline{864 \text{ euros.}}$$

CORRIGÉ

BAREME

Connaissances des produits cuisson <i>Le sucre</i>	PTS	5	<u>Le cacao</u> 1) 2)	1 1	2
1) Sucre	1				
2) Pour éviter qu'il masse	2				
3) Stade de cuisson	2				
Les farines « types »		4	<u>Les préparations</u> 1) 2) 3) 4) 5) 6) 7)	5 5 2 1,5 2,5 3 2	21
1)	2				
2)	2				
Les oeufs		7	<u>Moyen de conservation</u> 1) 2) 3) 4) 5) 6) 7)	3 1 6 2 1 1 4	32
1)	1				
2)	1				
3)	2				
4)	3				
Les produits laitiers		3	<u>Matériel-Vocabulaire</u> 1) 2) 3)	4 2 8	
1)	1				
2)	1				
3)	1				
Les matières grasses		3	<u>Hygiène-Législation</u> 1) 2) 3) 4) 5) 6) 7)	2 2 1 5 3 3 2	18
1)	1				
2)	1				
3)	1				
Les fruits		5	<u>Gestion appliquée</u> 1.1 1.2 1.3 1.4 2.1 2.2	8 2 2 1 2 4	A&19
1)	3				
2)	2				
Pilotage national					
Session 2007					
Examen et spécialité : MC cuisinier en desserts de restaurant					
Intitulé de l'épreuve : EP2 Technologie professionnelle					
BAREME ET CORRIGE		Durée	Coefficient	Feuille n° 1/1	