

L' ANONYMAT
RESERVE A

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

M.C. : CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Dominante : Code spécialité :
Épreuve : **EP2 – Technologie professionnelle** Durée : **2 HEURES**
Centre d'écrit Session : **2007**
NOM et Prénoms :
(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)
Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

M.C. : CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Dominante :
Épreuve : **EP2 – Technologie professionnelle**

Session : **2007**

N° de sujet :

Folio 1 / 14

Vous venez d'intégrer La Brigade du restaurant « Les saveurs de l'Abbaye », affecté au poste des desserts. Votre chef, pendant votre période d'essai teste vos connaissances pratiques et technologiques afin de vous confier la mise en place de la nouvelle carte, en voici un extrait :

Mousse de fromage blanc aux framboises.
Fondant chocolat, sabayon pistache.
Craquants de chocolat amer aux raisins blancs.
Savarin aux fruits rouges.
Omelette norvégienne, pour deux personnes.
Tartelette à la mangue, meringuée.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2 /14

Connaissance des produits

LE SUCRE :

1) Citez 2 moyens de contrôler la cuisson d'un sucre : (1 Pt)

-
-

2) Nommez 2 produits permettant de graisser le sucre cuit pour éviter qu'il masse : (2 Pts)

-
-

3) Associez les stades de cuisson aux températures (2 Pts)

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

LA FARINE :

1) Les farines de blé sont classées par types (ex : type 45). A quoi correspond cette classification? (2 Pts)

-
-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3 /14

2) Citez 2 farines issues d'autres céréales, précisez leurs utilisations. (2 Pts)

➤

.....

➤

LES ŒUFS :

1) Dans une mesure d'un litre, combien y a-t-il de blancs d'œufs ? (1 Pt)

➤

2) Combien pèse en moyenne un jaune d'œuf ? (1 Pt)

➤

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

.....

.....

.....

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

➤

➤

➤

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 4 /14

LES PRODUITS LAITIERS

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

➤

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

➤

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

➤

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

➤

LES MATIERES GRASSES

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

➤

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

➤

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

➤

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 5 /14

LES FRUITS

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

Amandes		Fruits exotiques
Pamplemousse		Fruits à pépins
Framboise		Fruits oléagineux (secs)
Abricot		Fruits rouges
Raisin		Agrumes
Mangue		Fruits à noyaux

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

.....

.....

.....

.....

LE CACAO

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

➤

2) Donnez la composition de la pâte à glacer et précisez son utilisation en pâtisserie (1 Pt)

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Les préparations

1) Complétez le tableau (5 Pts)

Classification	Exemples de pâtes	Préparations
Pâte sèche	Pâte brisée sucrée	Tarte aux pommes
	Pâte à chou	
Pâte levée		
		Mille-feuille
	Pâte à frire	
Pâte montée		

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
- - - - -	

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

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 7 /14

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

-
-
-

5) Nommez les ingrédients qui entrent dans la composition d'un bavaois au chocolat (2,5 Pts)

.....
.....

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

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

7) Citez les ingrédients qui entrent dans la composition d'une glace aux œufs vanille : (2 Pts)

.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 8 /14

Les moyens de conservation

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

Pasteurisation :

-
-

Surgélation :

-
-

Déshydratation :

-
-

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

.....

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

Denrées	T° de stockage	Lieu de stockage
<i>Ex : U.H.T</i>	+ 4C	<i>Réfrigérateur</i>
Œufs frais		
Crème anglaise		
Sorbets et crèmes glacées		
Semi-conserves		
Poudre de lait		
Banane		

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 9 /14

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

-
-

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

.....

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

.....

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

-
-
-
-

Matériel - Vocabulaire

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

.....
.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 10 /14

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

-
-

3) Complétez les termes soulignés et indiquez le mot correspondant aux définitions données : (8 Pts)

- **Appareil** :
- : faire des incisions verticales sur des fruits ou des légumes à l'aide d'un cannelure.
- **Chemiser** :
- : feuille de papier enroulée, de forme conique, utilisée pour décorer les mets.
- **Monder** :
- : écraser avec la paume de la main différents éléments qui composent une pâte, pour la rendre lisse et homogène.
- **Masquer** :
- : faire pénétrer un liquide (sirop + alcool) dans une pâtisserie pour l'imbibé ou la parfumer.

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 11 /14

Hygiène – Législation

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

-
-
-
-

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

- 70g ?
- 58g ?

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

.....

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

-Principe :

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

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 12 /14

- Étapes :

.....

.....

.....

.....

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

-
-
-

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

Couleur de l'étiquette	catégorie	Définition réglementaire
Rouge		Qualité supérieure
	I	
Jaune		Qualité marchande (défauts d'aspect)
	III	

7) Citez 2 produits : (2 Pts)

- de 2^{ème} gamme utilisés en pâtisserie :

-
-

- de 3^{ème} gamme utilisés en pâtisserie :

-
-

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 13 /14

Gestion appliquée

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)

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

Matière d'œuvre	Quantité pour 4 personnes	Prix d'achat HT unitaire	Coût d'achat pour 4 personnes en euros
Farine			
Beurre			
Œufs			
Sucre			
Pommes			
Nappage			
Citron			
Coût d'achat matière pour une tarte de 4 personnes			
Coût d'achat matière pour une portion			

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 14 /14

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)

.....
.....

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

.....
.....

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

.....
.....

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 sera le montant hors taxe de la facture ? (2Pts)

.....
.....

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

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