| L' ANONYMAT Le candidat doit inscrire | | Centre d'écrit NOM et Prénom | C.: CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT nante : | | |
|---------------------------------------|----------|---------------------------------|--|----------------|-------------------|
| RESERVE A | Griffe d | u correcteur | Dominante : | NIER EN DESSEI | RTS DE RESTAURANT |
| Z | | | 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.

Connaissance des produits

| ez 2 moyens de cont | rôler la cuisson d'un sucre | : (1 Pt) | | | |
|-----------------------|---|---|-------------|------------|-------|
| > | | | | | ••••• |
| > | | | | | |
| nmez 2 produits per | mettant de graisser le sucre | cuit pour é | viter qu'il | masse: (2) | Pts) |
| > | | | | | |
| | | *************************************** | •••••• | ••••• | |
| > | | | | | |
| | euisson aux températures (2 a) 117°C | | | | |
| ociez les stades de c | euisson aux températures (2 | | | | |
| ociez les stades de c | euisson aux températures (2 a) 117°C | | | | |

LA FARINE:

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

Folio 3 /14

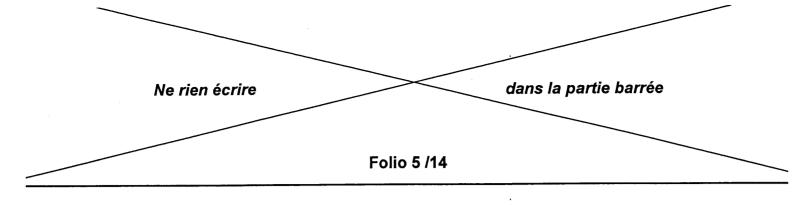
| 2) Citez 2 farines issues d'autres céréales, précisez leurs utilisations. (2 Pts) | |
|---|-----|
| > | • |
| | . • |
| > | • |
| <u>LES ŒUFS</u> : | |
| 1) Dans une mesure d'un litre, combien y a t-il de blancs d'œufs ? (1 Pt) | ٠ |
| > | ••• |
| 2) Combien pèse en moyenne un jaune d'œuf? (1 Pt) | |
| > | |
| 3) Qu'est-ce qu'un ovoproduit ? (2 Pts) | |
| | |
| | |
| | |
| 4) Quels avantages apportent l'utilisation d'ovoproduits ? (3 Pts) | |
| > | |
| > | |
| > | |

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) |
| > |

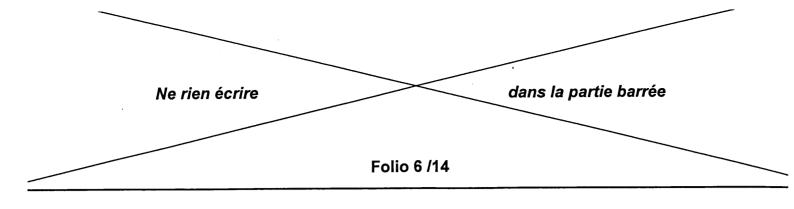


LES FRUITS

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 F | t) |
| | |
| | |



Les préparations

1) Complétez le tableau (5 Pts)

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

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

| Ingrédients et proportions | Progression |
|----------------------------|-------------|
| | |

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

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 bavarois 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) |
| |

Les moyens de conservation

| 1) Citez 2 exemples de produits de pâtisserie traités par : (3 Pts) |
|--|
| Pasteurisation: |
| > |
| P |
| 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 |
|---------------------------|----------------|------------------|
| Ex: U.H.T | + 4C | Réfrigérateur |
| Œufs frais | | |
| Crème anglaise | | |
| Sorbets et crèmes glacées | | |
| Semi-conserves | | |
| Poudre de lait | | |
| Banane | | |

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) |
| |

Folio 10 /14

| nez 2 avantages de la plaque induction par rapport à un brûleur gaz. (2 Pts) |
|---|
| > |
| > |
| |
| aplétez les termes soulignés et indiquez le mot correspondant aux définitions données : (8 Pts) |
| <u>Appareil</u> : |
| Apparen |
| |
| : faire des incisions verticales sur des fruits ou des légumes à l'aide d'un canneleur |
| |
| Chemiser: |
| |
| |
| : feuille de papier enroulée, de forme conique, utilisée pour décorer les mets. |
| . Touris de papier em cares, au terme veinque, autres pe au decerer tes annes. |
| 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'imbiber ou la |
| |
| |

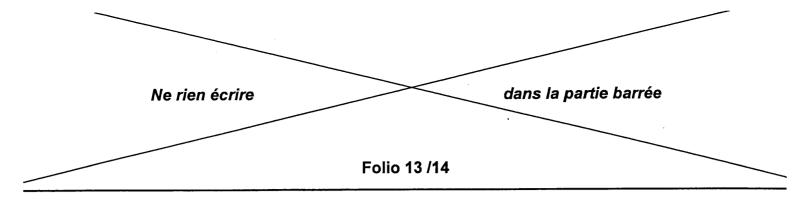
Folio 11 /14

Hygiène – Législation

| 1) Donnez 4 conséquences d'une ventilation insuffisante dans un laboratoire d | le 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 | on « extra-frais » ? (1 Pt) |
| 4) Définissez le principe de « la marche en avant » en indiquant les diffé marchandises en restauration. (5 Pts) | rentes étapes du circuit des |
| - <u>Principe</u> : | |
| | |
| | |
| | |
| | *************************************** |

Folio 12 /14

| - <u>Étapes</u> : | | | |
|--|--------------------------|--|-------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 5) Donnez 3 conditions favorab | oles à la multiplication | on des bactéries. (3 Pts) | |
| <i>b</i> | | | |
| | | | |
| > | | | |
| > | | | |
| | | | |
| | | | |
| 6) Complétez le tableau suivant | t concernant les caté | gories commerciales des fruits (3 Pts) | |
| Couleur de l'étiquette | catégorie | Définition réglementaire | |
| Rouge | | Qualité supérieure | |
| | I | | |
| Jaune | III | Qualité marchande (défauts d'aspect) | |
| | 111 | | |
| | | | |
| 7) Citez 2 produits: (2 Pts) | | | |
| - de 2 ^{ème} gamme utilisés en pâti | sserie : | | |
| Go T Permine animoes on ham | | | |
| > | | | |
| | | | ••••• |
| > | | | |
| | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | |
| - de 3 ^{ème} gamme utilisés en pâti | sserie: | | |
| - de 3 ^{ème} gamme utilisés en pâti | sserie: | | |



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)

| | our 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 |

| Mercuri | ale |
|---------|----------------------|
| 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 po | ur une tarte de 4 pers | sonnes | |
| Coût d'achat matière po | ur une portion | | |

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 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) |
| |
| |
| |