

Corrigé

SUJET

Vous venez d'être embauché(e) comme commis de pâtisserie au restaurant « Le Saint Hubert » situé en Sologne.

L'établissement propose à la clientèle une carte de desserts contemporains basée sur les produits régionaux et de saison.

1 - LES PRODUITS :

Vous devez faire preuve de connaissance sur les produits de base utilisés en pâtisserie.

La farine

1.1 Quels sont les quatre critères à observer pour acheter une farine de bonne qualité ?
(4 x 0,5 point)

- *couleur,*
- *odeur,*
- *saveur,*
- *granulation.*

1.2 Pourquoi est-il préférable, pour la réalisation de pâtes friables (ex : pâte brisée), d'utiliser une farine dont le taux de gluten est faible ? (1 point)

- *Afin de ne pas avoir trop de corps, d'élasticité.*

Les œufs

1.3 Donnez le poids moyen d'un jaune d'œuf pour un œuf de 55 g. (1 point)

- *16 à 20 grammes.*

1.4 Vous devez réaliser une meringue avec 350 g de blancs d'œuf ; combien d'œufs de taille moyenne, devez-vous commander ? (1 point)

- *10 – 11 pièces*

Les produits sucrés

1.5 Citez les deux plantes sucrières : (2 points)

- *betterave à sucre,*
- *canne à sucre.*

Pilotage National	Session 2008	Facultatif : code		
Examen et spécialité Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant				
Intitulé de l'épreuve EP2 Technologie professionnelle				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 2 h	Coefficient 6	N° de page / total 1/8

1.6 Le sucre entre dans la préparation des pâtisseries, citez quatre de ses rôles. (4 x 0,5 point)

- *Apporter une saveur sucrée,*
- *Faciliter la coloration,*
- *Donner du croustillant,*
- *Favoriser la fermentation des levures,*
- *Assurer la texture (meringue, biscuits,...).*

1.7 Quel est le produit sucrant utilisé pour la fabrication du pain d'épices ? (1 point)

Le miel

1.8 Indiquez deux utilisations du sucre glace.

- 1.8.1 En pâtisserie : (1 point)
- *pâte sucrée, meringue,...*
- 1.8.2 En sucre décoratif : (1 point)
- *glace royale, pastillage,...*

Les levures

1.9 Indiquez le produit dont la composition est :
la crème de tartre, l'amidon, le bicarbonate de soude. (1 point)

- *La levure chimique ou baking powder.*

1.10 Citez deux formes de commercialisation de la levure biologique dite « levure de boulanger ». (2 x 1 point)

- *fraîche (en pain),*
- *déshydratée en billes.*
- *liquide*
- *billes fraîches*

Les fruits

1.11 Citez trois variétés de pommes (fruits) : (3 points)

- *granny smith,*
- *reINETTE,*
- *boskoop,*
- *gala,*
- *melrose, pink lady,...*

1.12 Indiquez cinq familles de fruits frais utilisés en restauration. (5 points)

- *agrumes,*
- *fruits à noyaux,*
- *fruits à pépins,*
- *plantes tiges,*
- *fruits rouges.*
- *baies*
- *exotiques,.....*

2 - LES PREPARATIONS : (30 points)

Dans votre travail quotidien, vous serez amené à effectuer une mise en place de techniques variées.

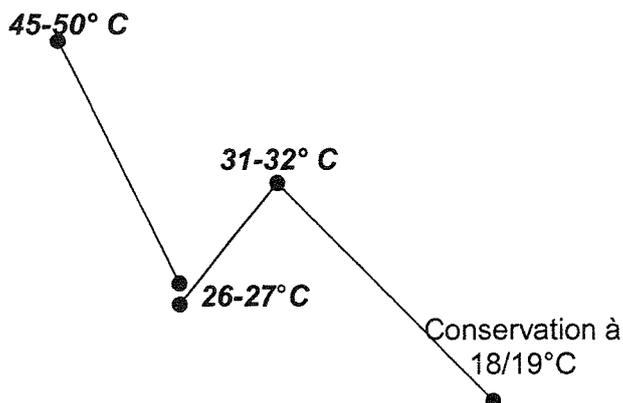
2.1 Vocabulaire : Donnez la définition des termes suivants : (5 points : 1 point par définition)

Termes	Définition
Macaronner	<i>Faire retomber un appareil à macaron pour obtenir la bonne consistance de celui-ci avant le couchage sur plaque.</i>
Pointage	<i>1^{ère} pousse d'une pâte à pain, à brioche,... avant le façonnage</i>
Chablonner	<i>Donner une forme à l'aide d'un chablon (forme) à une pâte, un appareil à cigarettes,...</i>
Tabler	<i>Mettre au point sur le marbre de la couverture chocolat pour obtenir croquant, brillance, rétraction,...</i>
Grainé	<i>Se dit de :</i> <ul style="list-style-type: none">- blancs d'œufs non serrés,- crème trop cuite (anglaise),- crème trop montée (chantilly)

2.2 Complétez la recette de fabrication d'une pâte à cigarettes pour réaliser des décors secs d'assiettes. (3 points ou 0 point)

Beurre	100 g
Sucre glace	100 g
Blanc d'œuf	100 g
Farine	100 g

2.3 Complétez la courbe des températures à respecter pour tabler de la couverture chocolat noir. (3 points ou 0 point)



2.4 Donnez la composition générale des préparations glacées suivantes, utilisées en restauration. (9 x 1 point)

Appellation	Composition
<u>Ex</u> : Profiteroles glacées	Petits choux garnis de glace au choix, Napper de sauce chocolat chaude, Décor amandes effilées.
Vacherin glacé (3 points)	Coque ou disque de meringue sèche, Glace ou sorbet au choix, Décor chantilly.
Omelette norvégienne (3 points)	Fond de biscuit ou génoise punché, Glace ou sorbet au choix, Appareil à omelette norvégienne (meringue ordinaire + jaunes d'œufs), Colorer au four à la commande.
Souffle glacé grand Marnier (3 points)	Appareil à bombe, Meringue italienne, Crème fouettée, Grand Marnier.

2-5 Mariez les desserts suivants avec le vin, l'alcool, la liqueur, le mieux adapté. Reportez la lettre correspondante en face de la préparation qui convient. (8 points)

F	▪ Soufflé chaud à l'orange	A	▪ Kirsch
E	▪ Bavaroise à la poire	B	▪ Rhum
H	▪ Poire pochée dijonnaise	C	▪ Champagne
A	▪ Poêlée de bigarreaux	D	▪ Sauternes
G	▪ Assiette normande	E	▪ Williamine
B	▪ Carpaccio d'ananas	F	▪ Cointreau
C	▪ Sabayon rémois	G	▪ Cidre
D	▪ Gratin de fraises au vin du bordelais	H	▪ Crème de cassis

2-6 Donnez la recette de la **pâte à génoise** afin de réaliser 2 entremets de 4 personnes chacun. (2 points)

Complétez le tableau suivant :

Ingrédients pâte à génoise	Quantités	Progression
- œufs - sucre semoule - farine - beurre	- 4 - 0,125 kg - 0,125 kg - 0,050-	<i>A l'appréciation du jury</i>

3 - LES MOYENS DE CONSERVATION :

Vous devez réaliser une tarte aux fruits.

3.1 Vous utilisez des fruits au sirop appertisés. Citez quatre précautions que vous devez prendre avant l'ouverture des boîtes. (4 x 1 point)

Vérifier la DLC,
Éliminer les boîtes bombées, rouillées, ...

Laver les boîtes avant ouverture

Utiliser un ouvre-boîte propre.

3.2 Citez quatre précautions à prendre pour conserver le beurre frais dans les meilleures conditions possibles. (4 x 1 point)

- Conserver entre 2 et 4°C en chambre froide ou au frigo,
- Conserver à l'abri de la lumière et de l'air,
- Conserver dans l'emballage d'origine ou dans un récipient hermétique,
- Respecter les délais de consommation en fonction du type de beurre et de la date de conditionnement sur l'emballage :
 - 6 à 8 jours pour le beurre fermier
 - 10 jours pour le beurre laitier non pasteurisé
 - 6 semaines pour le beurre pasteurisé.
 - à l'abri des odeurs fortes

3.3 Pour chacun des sigles suivants, donnez une définition et un exemple de produit laitier auquel ils peuvent être attribués. (4 points)

DLC : (1 point) *Date limite de consommation*

- Exemple : (1 point) *Lait pasteurisé, lait stérilisé, lait UHT, ...*

DLUO : (1 point) *Date limite d'utilisation optimale*

- Exemple : (1 point) *Lait en poudre, lait concentré*

4 - LES MATERIELS :

Vous disposez d'un laboratoire équipé de matériel performant mis à votre disposition.

4.1 Complétez le tableau en donnant l'utilisation des matériels suivants : (6 points).

Matériels	Utilisation
Batteur Mélangeur	<i>A l'appréciation du jury</i>
Cellule de refroidissement rapide	<i>A l'appréciation du jury</i>
Plaque à induction	<i>A l'appréciation du jury</i>

4.2 Dans la liste de préparations suivante, trouvez le petit matériel spécifique à utiliser. (3 points)

Crème pâtissière	<i>russe</i>
Caramel	<i>poêlon en cuivre.....</i>
Crème Chantilly	<i>fouet, batteur,.....</i>

4.3 Citez 3 avantages d'une cellule de refroidissement. (6 points)

- *Refroidissement rapide à cœur à 18° C en adéquation avec la réglementation en vigueur ;*
- *Souplesse en matière de mise en place avec stockage à -18°C ;*
- *Réduction des coûts avec achat en grande quantité...*

5 - LA LEGISLATION :

Vous serez amené à respecter les règles H.A.C.C.P. et les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et pâtisserie.

5.1 La législation française sur la fabrication des préparations glacées les classe en quatre types d'appellations. Précisez ces quatre appellations. (8 points)

- *Les crèmes glacées ou Ice-Cream,*
- *Les glaces aux œufs (base de crème anglaise),*
- *Les sorbets fruits, vins, alcool,*
- *Les glaces à base de sirop (sans lait).*

5.2 La fabrication de la crème chantilly est réglementée (article 13, décret du 23 avril 1980). A quels critères de composition doit-elle répondre ? (3 x 2 points)

- *Utilisation de crème contenant au moins 30% de matières grasses*
- *Utilisation exclusive de saccharose (sucre de betterave, sucre de canne, ...)*
- *Possibilité d'utiliser une matière aromatisante naturelle (ex : vanille, ...)*

5.3 Pendant son travail, le cuisinier en desserts de restaurant doit s'abstenir de (6 réponses demandées) : (6 points)

Ex : fumer

- *éternuer, cracher,*
- *souffler sur les mets...,*
- *tremper les doigts dans la sauce, crème, glace...,*
- *sucer la pointe du cornet...,*
- *travailler avec une plaie qui suppure.*

6 - GESTION APPLIQUEE :

Pour un repas de chasseurs organisé dans votre établissement, vous devez réaliser un nougat glacé.

6.1 Calculez et complétez la feuille de commande ci-dessous pour la réalisation d'une mise en place de Nougat glacé pour 40 personnes. (12 points : 16 x 0,5 point pour le calcul du prix d'achat HT des produits + 4 points pour le coût matière total HT).

Commande n° 932

Denrées	Quantité	Unité	Prix unitaire	Prix HT
Crémerie				
Crème UHT	4	L	2.02	8.08
Blancs d'œufs	1	kg	2.94	2.94
Légumerie				
Gingembre	0.050	kg	3.60	0.18
Menthe	1	bouquet	0.70	0.70
Economat				
Ananas confits	0.400	kg	5.00	2.00
Ananas sirop	1	boite 4/4	1.91	1.91
Bigarreaux confits	0.600	kg	12.50	7.50
Ecorces oranges confites	0.200	kg	6.75	1.35
Fruits confits en cubes	0.400	kg	4.40	1.76
Gélatine	16	pièce	0.01	0.16
Miel acacia	1.200	kg	8.70	10.44
Sucre poudre	0.200	kg	1.45	0.29
Raisins secs	0.400	kg	2.87	1.15
Cerneaux noix	0.200	kg	14.22	2.84
Fruits				
Framboises	1	kg	4.79	4.79
Alcool				
Cointreau	0.200	L	11.59	2.32
Coût matière totale HT (4 pts)				48.41

6.2 Calculez le coût matière HT pour une portion de nougat glacé. (2 points)

$$48,41 \text{ €} / 40 \text{ portions} = 1,21 \text{ €}$$

6.3 Donnez le prix de vente HT d'une portion de nougat glacé, sachant que le prix de vente se décompose comme suit : (4 points)

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

$$\text{Coût matière} = 32 \% \text{ du prix de vente}$$

$$\text{Prix de vente HT} = (1,21\text{€} \times 100) / 32 = 3,78 \text{ €}$$

6.4 Calculez le prix de vente TTC (TVA à 19.6 %) d'une portion de nougat glacé vendue par le restaurateur. (2 points)

$$\text{Prix de vente TTC} = 3,78 \text{ €} \times 1,196 = 4,52 \text{ €}$$

Tableau répartition de points réservé au correcteur

CODE REFERENTIEL	QUESTIONS	POINTS
	1 - LES PRODUITS :	
S1.1	1.1 La farine	2
S1.1	1.2 La farine	1
S1.1	1.3 Les œufs	1
S1.1	1.4 Les œufs	1
S1.1	1.5 Les produits sucrés	2
S1.1	1.6 Le sucre	2
S1.1	1.7 Les produits sucrés	1
S1.1	1.8 Le sucre glace	2
S1.1	1.9 Les levures	1
S1.1	1.10 La levure biologique	2
S1.1	1.11 Les fruits frais	3
S1.1	1.12 Les fruits frais	5
	TOTAL	/23
	2 - LES PREPARATIONS :	
S8.3	2.1 Vocabulaire	5
S2.1	2.9 Pâte à cigarette	3
S1.1	2.3 Chocolat	3
S2.5	2.4 Les entremets à base de pâtes et de crèmes	9
S2.5 – S1.3	2.5 Les entremets à base de pâtes et de crèmes	8
S2.1	2.6 La pâte à génoise	2
	TOTAL	/30
	3 - LES MOYENS DE CONSERVATION :	
S3.1	3.1 Les fruits appertisés	4
S3.2	3.2 Conservation du beurre	4
S3.1	3.3 Conservation du lait	4
	TOTAL	/12
	4 - LES MATERIELS :	
S4.2	4.1 Le gros matériel	6
S4.2	4.2 Le petit matériel	3
S4.2	4.3 La cellule de refroidissement	6
	TOTAL	/15
	5 - LA LEGISLATION :	
S2.8	5.1 Fabrication des préparations glacées	8
S2.2	5.2 Fabrication de la crème Chantilly	6
S4.2	5.3 Hygiène	6
	TOTAL	/20
	6 - GESTION APPLIQUEE :	
S7.3	6.1 Commandes	12
S7.3	6.2 Coût matière	2
S7.3	6.3 Prix de vente HT	4
S7.3	6.4 Prix de vente TTC	2
	TOTAL	/20

Session 2008			
Examen et spécialité : Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant			
EP2 Technologie professionnelle		Facultatif : date et heure	
Type : Barème	Durée : 2 h00	Coefficient : 6	Feuille 1/1