

## Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

**SUJET**

Ce sujet comporte 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

***L'usage de la calculatrice est autorisé***

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.  
Vous devrez rendre la totalité du document en fin d'épreuve sans en détacher aucune page.



**L'intégralité du sujet est à insérer dans une copie Education nationale.**

<b>Pilotage National</b>	Session <b>2008</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Technologie professionnelle</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2 h	Coefficient <b>6</b>	N° de page / total 1/11

# 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.

## TECHNOLOGIE

### 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 ?  
(2 points)

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

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)

.....

#### Les œufs

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

.....

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

.....

**Les produits sucrés**

**1.5. Citez les deux plantes sucrières. (2 points)**

.....  
.....

**1.6. Le sucre entre dans la composition des pâtisseries, citez quatre de ses rôles. (2 points)**

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

**1.7. Nommez le produit sucrant utilisé pour la fabrication du pain d'épice. (1 point)**

.....

**1.8. Indiquez deux utilisations du sucre glace.**

**1.8.1. En pâtisserie : (1 point)**

.....

**1.8.2. En sucre décoratif : (1 point)**

.....

**Les levures**

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

.....

**1.10. Citez deux formes de commercialisation de la levure biologique dite « levure de boulanger ». (2 points)**

- .....  
- .....

**Les fruits**

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

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

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

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

**2 - LES PRÉPARATIONS :**

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

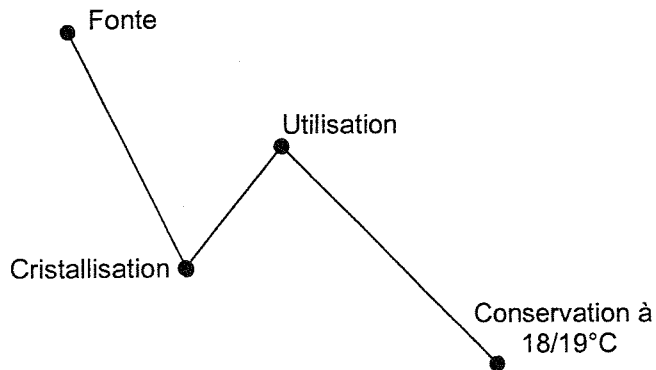
2.1. Vocabulaire : Donnez la définition des termes suivants : (5 points : 1 point par définition)

Termes	Définition
Macaronner	
Pointage	
Chablonner	
Tabler	
Grainé	

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

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

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



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

Appellation	Composition
Ex : Profiteroles glacées	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Petits choux garnis de glace au choix</li> <li>▫ Napper de sauce chocolat chaude</li> <li>▫ Décor amandes effilées</li> </ul>
Vacherin glacé (3 points)	
Omelette norvégienne (3 points)	
Souffle glacé grand Marnier (3 points)	

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)

	▪ Soufflé chaud à l'orange	A	▪ Kirsch
	▪ Bavaroise à la poire	B	▪ Rhum
	▪ Poire pochée dijonnaise	C	▪ Champagne
	▪ Poêlée de bigarreaux	D	▪ Sauternes
	▪ Assiette normande	E	▪ Williamine
	▪ Carpaccio d'ananas	F	▪ Cointreau
	▪ Sabayon rémois	G	▪ Cidre
	▪ 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
-	-	
-	-	
-	-	
-	-	

### 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 points)

.....

.....

.....

.....

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

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

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

DLC :

- Exemple : .....

DLUO :

- Exemple : .....

#### 4 - LES MATÉRIELS :

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	
Cellule de refroidissement rapide	
Plaque à induction	

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

Crème pâtissière	
Caramel	
Crème Chantilly	

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

- .....
- .....
- .....



**5 - LA LÉGISLATION :**

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)**

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

**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 ? **(6 points)**

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

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

Ex : de fumer

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

## 6 - GESTION APPLIQUÉE :

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 : 8 points pour le calcul du prix d'achat HT des produits + 4 points pour le coût matière total HT)

### Commande n° 932

DENREES	QUANTITE	UNITE	PRIX UNITAIRE	PRIX HT
<b>Crémerie</b>				
Crème UHT	4	L	2.02	
Blancs d'œufs	1	kg	2.94	
<b>Légumerie</b>				
Gingembre	0.050	kg	3.60	
Menthe	1	bouquet	0.70	
<b>Economat</b>				
Ananas confits	0.400	kg	5.00	
Ananas sirop	1	boite 4/4	1.91	
Bigarreaux confits	0.600	kg	12.50	
Ecorces oranges confites	0.200	kg	6.75	
Fruits confits en cubes	0.400	kg	4.40	
Gélatine	16	pièce	0.01	
Miel acacia	1.200	kg	8.70	
Sucre poudre	0.200	kg	1.45	
Raisins secs	0.400	kg	2.87	
Cerneaux noix	0.200	kg	14.22	
<b>Fruits</b>				
Framboises	1	kg	4.79	
<b>Alcool</b>				
Cointreau	0.200	L	11.59	
<b>Coût matière totale HT (4 pts)</b>				

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

.....

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 %

.....

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

.....