



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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

Vous postulez comme commis pâtissier dans le restaurant gastronomique « La Truite dorée ». Le propriétaire pour effectuer son recrutement et son choix parmi tous les candidats, a établi un questionnaire pour évaluer vos connaissances dans le domaine, qui prend appui sur la carte du restaurant.

Votre recrutement dépend de votre résultat à l'ensemble des tests qui vont vous être proposés.

⇒ Extrait de la carte des mets réalisés par le pâtissier :

- Talmouses au comté
- Quiches aux lardons et jambon cru
 - Soufflé au roquefort
- Beignets de poisson, sauce tartare

⇒ Extrait de la carte des desserts d'automne « LA TRUITE DORÉE » :

- Fondant au chocolat et sa sauce à la vanille bourbon 8 €
 - Crème brûlée à la vanille et sa glace au chocolat 5 €
 - Petite forêt noire aux amaranas, coulis de griottes 5 €
 - Crumble de fruits de saison - Glace au pain d'épices 6 €
 - Poire Belle Hélène 5 €
- Tarte fine aux figues violettes et crème d'amande, réduction de vin moelleux 6 €
 - Carpaccio d'ananas au Marasquin 4 €
 - Tarte Tatin et sa quenelle de crème fouettée 5 €

1 – LES PRODUITS :

Vous devez justifier votre connaissance sur les différents produits utilisés dans la pâtisserie.

1.1. Nommer les différents amidons issus des céréales secondaires suivantes ? (2 points)

BLÉ	Amidon ou farine de blé
RIZ	Crème de riz
MAÏS	Maïzena
MANIOC	Tapioca
POMMES DE TERRE	Fécule de pommes de terre

Pilotage National	Session	2009		
Examen et spécialité				
Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant				
Intitulé de l'épreuve				
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
CORRIGÉ		1 h 30	2	1/7

1.2. Citer les différentes catégories de crèmes ? (3 points)

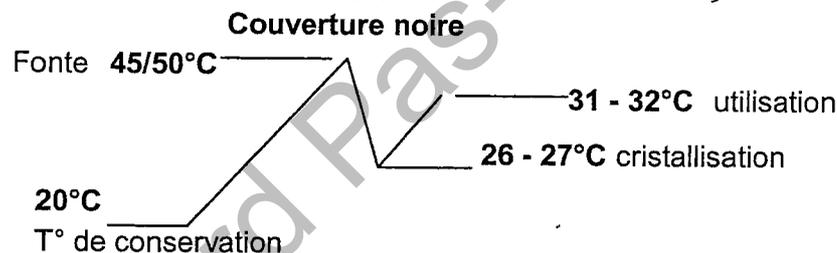
Catégorie	Définition
Exemple : Crème crue	N'a pas subi de traitement thermique susceptible de s'acidifier par fermentation. Conservation 7 jours.
Crème pasteurisé : crème fraîche	Crème crue pasteurisée à 88°C pendant 20 secondes. Elle peut être liquide sans ferments lactiques. Elle peut être épaisse ensemencée.
Crème stérilisée ou UHT	Crème ayant subi un traitement thermique : soit à 155°C 15 à 20 mn en stérilisation simple conservation 8 mois, soit à 150°C 2 secondes pour la UHT conservation 4 mois.
Crème sous pression	Pasteurisée ou stérilisée mise sous pression. Pasteurisée 5 jours à +2°C. Stérilisée X mois à +2°C. Surgelée, sucrée, vanillée X mois à -18°C.

1.3. Donner la définition de la levure biologique. (1 point)

La levure biologique est un champignon microscopique de la famille des *saccharomyces cerevisiae*. En milieu farineux, humide et tiède, elle provoque une fermentation qui dégage du gaz carbonique. Ce sont ces bulles de gaz carbonique qui, cherchant à s'échapper, provoquent la pousse des pâtes.

1.4. Expliquer « tempérer » du chocolat et justifier votre réponse. (2 points)

Le tempérage consiste à porter la couverture à des températures déterminées de façon à ce que le beurre de cacao, dans lequel se trouve en suspension : cacao, sucre, (poudre de lait pour les couvertures au lait), puisse cristalliser de façon homogène.



2 – LES PRÉPARATIONS :

Le chef d'entreprise souhaite maintenant connaître votre niveau de maîtrise de technique.

Les crèmes

2.1. Donner la recette de base et leur phase de fabrication. (3 points)

Libre appréciation du correcteur.

Appellation / composition pour 1 L ou kg	Phase de fabrication
Crème anglaise : 1L 1 L de lait Sucre 250 g Jaunes d'œufs 8 1 gousse de vanille	Porter le lait vanillé à ébullition, le verser sur le mélange jaunes et sucre blanchis, cuire à la nappe sans ébullition. Utiliser ou refroidir immédiatement.
Crème pâtissière : 1L 1 L de lait Sucre 250 g Farine ou poudre à crème 100 g Jaunes d'œufs 6	Porter le lait à ébullition, verser sur le mélange jaunes, sucre blanchis avec l'amidon. Cuire la pâtissière quelques minutes à ébullition. Utiliser ou refroidir immédiatement.
Crème d'amande : 1kg de beurre Beurre 1 kg Sucre 1 kg Poudre d'amande 1 kg Œufs 10 Rhum QS Extrait de vanille PM	Mettre le beurre en pommade, le crémier avec le sucre, ajouter les œufs 1 par 1. Ajouter la poudre d'amandes, remuer. Aromatiser avec la vanille et le rhum. Bien lisser. Utiliser ou stocker au froid.

CORRIGÉ

2.2. Donner les proportions, la méthodologie de fabrication et quelques utilisations de la pâte feuilletée classique. (4 points : 1 point recette, 2 points fabrication, 1 point utilisations)

Farine	500 g
Eau	25 cL
Sel	10 g
Matière grasse	375 g
Fabrication :	
<p>Mettre la farine en fontaine, ajouter l'eau et le sel au centre. Mélanger et pétrir sans excès. Mettre la détrempe en boule et laisser reposer 15 mn au moins au froid. Beurrage. Abaisser un carré d'égale épaisseur et y déposer le carré de matière grasse au centre et bien l'envelopper. Tapoter avec le rouleau, fleurer et abaisser de 1 cm d'épaisseur et de 3 fois sa largeur. L'abaisse doit être régulière. Donner le 1^{er} tour en pliant en 3. Abaisser et donner le 2^{ème} tour, laisser reposer. Renouveler l'opération : faire 6 tours en laissant reposer au froid tous les tours doubles.</p>	
Citer 4 utilisations :	
Croûtes, bouchées, vol au vents, pithiviers, mille-feuille, tartes, allumettes, fleurons	

Vocabulaire

2.3. Définir les termes suivants : (2 points)

Chiqueter :	Taillader et marquer au couteau ou à l'aide d'une pince à chiqueter le tour d'une pièce en pâte (feuilletée, brisée...) avant la cuisson en vue d'un développement plus régulier ou de façon à décorer une bordure.
Tourer :	Allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage, puis le plier.
Foncer :	Enfoncer la pâte dans un moule, un cercle et lui faire épouser la forme en garnissant le fond et les parois.
Abaisser :	Étendre, aplatir une pâte au rouleau pour lui donner une épaisseur voulue.

3 – LES MOYENS DE CONSERVATION :

Vous travaillez souvent des denrées alimentaires sensibles qui requièrent des conditions de stockage particulières. Il vous est demandé de connaître et d'utiliser les différents moyens de conservation.

3.1. Compéter le tableau suivant sur les différents moyens de conservation. (2 points)

Moyens	Température	Action sur les micro-organismes	Produits
Froid positif	0 à +3°C	Fin des risques dus aux bactéries pathogènes ou toxiques	Crèmerie, produits frais...
Froid négatif	-18° à -20°C	Arrêt de la multiplication microbienne	Glaces, entremets glacés, produits surgelés
Pasteurisation	>63°C	Destruction des microbes thermosensibles	Lait, crèmes, beurre, fromages, laitages

3.2. Quelles sont les informations obligatoires que l'on doit trouver sur l'étiquetage du lait ? (3 points)

Nature du traitement (ex : pasteurisé)

Nom et adresse de la laiterie

Contenance

DLC

Marque de salubrité

Couleur selon les % de matières grasses (ex : rouge - lait entier)

CORRIGÉ

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 3/7

4 – LES MATÉRIELS :

Connaître et savoir utiliser le matériel qui vous est mis à disposition sont indispensables. Vous donnez les explications nécessaires des matériels proposés.

4.1. Décrire les matériels de fabrication suivants : (2 points)

	Description
Tour réfrigérée	<p>Ce sont des tables de travail en pâtisserie. Elles sont robustes et recouvertes soit de marbre soit d'acier inoxydable.</p> <p>Sous le marbre est aménagé un compartiment réfrigéré ; la température permet le travail des pâtes, surtout en été.</p> <p>Fonctionnement : faiblement ventilé +2° à +8°C</p> <p>Gaz réfrigérant</p> <p>Affichage de la température digitale</p> <p>Dégivrage automatique</p>
Laminoir	<p>Machine servant à étaler et abaisser les pâtes, il remplace le rouleau et permet la régularité d'abaisse.</p> <p>Cet appareil peut être actionné à la main ou avec un moteur.</p> <p>Il existe plusieurs modèles : sur table, sur socle, à table pliante, avec bandes transporteuses.</p> <p>Certains sont munis de trois têtes de laminage. On peut leur adjoindre une découpeuse de pâte.</p>

5 – L'ANALYSE SENSORIELLE :

Le choix des produits utilisés, la dégustation des desserts vendus à la carte du restaurant vous entraîne à avoir des connaissances en analyse sensorielle. Le chef d'entreprise vous demande de faire un tableau synoptique des connaissances qui rassemble les connaissances de bases de l'analyse.

5.1. Compléter le tableau synoptique des connaissances de base de l'analyse sensorielle. (4 x 0,5 point)

Sens	Organes	Perception	Descriptif	Révélateurs
Toucher	Langue Main Bouche	Tactile : texture, température	Tendre, fondant, moelleux, râpeux, dur, sec, chaud	<i>Exemple :</i> Pomme, Boisson chaude ou froide
Ouïe	- Oreilles	Auditive : craquant, croquant	Bruissement Croustillant Pétillant	<i>Exemple :</i> Soda Champagne Biscotte Pain grillé
Odorat	Nez	Olfactive : parfum, fumet	- Forte, rance, poivrée, pimentée, brûlée, acidulée	<i>Exemple :</i> Poisson frit Beignet Epices
Vue	Yeux	Visuelle : Couleur, aspect, forme, consistance	Pâle, claire, vif Léger, sobre, frais Ronde, ovale, géométrique Nappant, homogène, lisse	<i>Exemple :</i> Sauce Coulis Huile Œuf
- Goût	Papilles gustatives	Gustative : reconnaissance des saveurs, arômes, flaveurs	Salé, sucré, acide, amer,	<i>Exemple :</i> Dégustation des aliments en général

CORRIGÉ

5.2. On vous demande de créer pour animer la semaine du goût dans le restaurant, 4 pièces d'amuse bouche qui permettront aux clients de déceler les 4 saveurs de base. (2 points)

Cette liste n'est pas exhaustive.

Sucré / Salé	Ex. : Brochettes de pruneaux
Sucré	<i>Verrine de sorbet à la carotte, Caramel mou</i>
Acide	<i>Mini-tartelette au citron, Tranche de baguette toasté à la tomate et huile d'olive</i>
Amer	<i>Compotée d'endives et oseille, Truffe au chocolat noir, Cuillère de purée de céleri et pointe d'asperges vertes</i>
Salé	<i>Roulade d'anchois olives noires, Mini brochette de crevettes et lardons</i>

6 – LA LÉGISLATION :

La connaissance et l'application de la législation et des règles d'hygiène sont primordiales en restauration. Le chef d'entreprise fait le point avec vous.

6.1. Donner quatre mentions obligatoires sur l'étiquette d'une canadienne d'œufs. (2 points)

- *Nom et adresse de l'entreprise*
- *Numéro du centre d'emballage*
- *Catégorie de poids et qualité*
- *Nombre d'œufs emballés*
- *Recommandations de conservation après l'achat*
- *Date de consommation recommandée (D.C.R.)*

6.2. Quels sont les objectifs principaux de la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ? Justifier votre réponse. (2 points)

Cette démarche permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir des mesures préventives pour les maîtriser.

C'est une approche organisée et systématique, permettant de construire ou améliorer l'assurance de la qualité bactériologique physique et chimique des denrées alimentaires fabriquées, vendues ou livrées.

Identifier et analyser les dangers associés aux différents stades du processus de fabrication des denrées alimentaires.

Définir les moyens nécessaires à leur maîtrise.

S'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon efficace.

CORRIGÉ

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 5/7

7 – LA GESTION APPLIQUÉE :

Votre patron vous demande de fabriquer pour un banquet des vacherins au chocolat à l'orange. Vous devez calculer le coût matières ainsi que le prix de vente TTC.

FICHE TECHNIQUE VACHERIN AU CHOCOLAT						
PROGRESSION	DENRÉES					20 parts
	Nature	Unité	1	2	3	Total
Mettre en place le poste de travail.	CRÈMERIE					
1- Meringue	Blanc d'œuf	g	420			420
Confectionner la meringue ordinaire.	Jaune d'œuf	Pce		20		20
Coucher sur papier siliconé 3 disques en spirale.	Crème liquide	Pce			75	75
Cuire la meringue 2 h 30 à 3 h à four doux.	Lait	L		2		2
2- Glace au chocolat à l'orange	ÉPICERIE					
Confectionner une crème anglaise au chocolat parfumée à la liqueur d'orange.	Bigarreaux confits	g			25	25
Ajouter un salpicon d'écorces d'oranges confites.	Cacao pâte	g		120		120
Chantilly.	Ecorces d'orange	g		400		400
3- Montage et décor	Sucre semoule	g	750	600		1350
Monter la crème Chantilly très ferme.	Sucre glace	g	40		150	190
Sucre et parfumer.	Extrait de vanille	L	PM	PM	PM	PM
Dans un cercle de 6 cm de haut poser sur un carton, mettre le 1 ^{er} disque de meringue.	ALCOOL					
Étaler 2 cm de glace.	Liqueur d'orange	cL		5		5
Mettre le 2 ^{ème} disque, étaler la glace.						
Mettre le 3 ^{ème} disque coté lisse dessus.						
S'assurer que le vacherin est à niveau.						
Garder au grand froid à -20° C.						
Ôter le cercle.						
Masquer le vacherin à la chantilly à la douille cannulée.						
Décorer le pourtour et le centre de rosace de crème.						
Décorer avec les bigarreaux confits.						
Conservé au grand froid.						
Dresser sur papier dentelle et servir aussitôt.						

7.1. Calculer le coût matière de la fiche technique : Vacherin au chocolat à l'orange pour 20 clients. Calcul au centime d'euro le plus proche. (1 point)

Éléments	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Crème liquide	L	0,75	4,06 €	3,04 €
Œufs	Pce	20	0,08 €	1,60 €
Lait	L	2	0,59 €	1,18 €
Sucre semoule	kg	1,350	1,45 €	1,95 €
Sucre glace	kg	0,190	2,40 €	0,45 €
Écorces d'oranges	kg	0,400	13,67 €	5,47 €
Liqueur d'orange	L	0,05	17,61 €	0,88 €
Cacao pâte	kg	0,120	6,08 €	0,73 €
Bigarreaux confits	kg	0,025	7 €	0,17 €
CORRIGÉ Coût matière pour 20 couverts				15,41 €
Coût matière pour 1 couvert				0,77 €

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 6/7

