



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.

Sujet

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, qui prend appui sur la carte du restaurant.

Le test porte sur la connaissance des produits, les préparations courantes, les moyens de conservation, les matériels, l'analyse sensorielle, la législation, la gestion appliquée et la communication.

⇒ 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	<i>Amidon ou farine de blé</i>
RIZ
MAÏS
MANIOC
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
SUJET		1 h 30	2	1/9

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

Catégorie	Définition
<u>Exemple</u> : Crème crue	N'a pas subi de traitement thermique susceptible de s'acidifier par fermentation. Conservation 7 jours.
.....
.....
.....

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

.....
.....

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

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

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)

Appellation / composition pour 1 L ou kg	Phase de fabrication
Crème anglaise : 1 L
Crème pâtissière : 1 L
Crème d'amande : 1 kg de beurre

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
Fabrication :	
Citer 4 utilisations :	

Vocabulaire

2.3 Définir les termes suivants : (2 points)

Chiqueter :
.....
Tourer :
.....
Foncer :
.....
Abaisser :
.....

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			Glaces, entremets glacés, produits surgelés
Pasteurisation			Lait, crèmes, beurre, fromages, laitages

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4 – LES MATÉRIELS :

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

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

	Description
Tour réfrigérée	
Laminoir	

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	Révéléteurs
Toucher	Langue Main Bouche	Tactile : texture, température	Tendre, fondant, moelleux, râpeux, dur, sec, chaud	<i>Exemple :</i> Pomme, Boisson chaude ou froide
Ouïe	-	Auditive : craquant, croquant	Bruissement Croustillant Pétillant	<i>Exemple :</i> Soda Champagne Biscotte Pain grillé
Odorat	Nez	Olfactive : parfum, fumet	-	<i>Exemple :</i> Poisson frit Beignet Épices
Vue	Yeux	Visuelle : -	Pâle, claire, vif Léger, sobre, frais Ronde, ovale, géométrique Nappant, homogène, lisse	<i>Exemple :</i> Sauce Coulis Huile Œuf
-	Papilles gustatives	Gustative : reconnaissance des saveurs, arômes, saveurs	Salé, sucré, acide, amer,	<i>Exemple :</i> Dégustation des aliments en général

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	<i>Ex. : Brochettes de pruneaux</i>
Sucré
Acide
Amer
Salé

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)**

-
-
-
-

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

-
-
-
-
-
-
-
-

CRDP Nord Pas-de-Calais

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
<p>Mettre en place le poste de travail.</p> <p>1- Meringue Confectionner la meringue ordinaire. Coucher sur papier siliconé 3 disques en spirale. Cuire la meringue 2 h 30 à 3 h à four doux.</p> <p>2- Glace au chocolat à l'orange Confectionner une crème anglaise au chocolat parfumée à la liqueur d'orange. Ajouter un salpicon d'écorces d'oranges confites. Chantilly.</p> <p>3- Montage et décor Monter la crème Chantilly très ferme. Sucrer et parfumer. Dans un cercle de 6 cm de haut poser sur un carton, mettre le 1^{er} disque de meringue. Étaler 2 cm de glace. 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 cannelée. Décorer le pourtour et le centre de rosace de crème. Décorer avec les bigarreaux confits. Conserver au grand froid.</p> <p>Dresser sur papier dentelle et servir aussitôt.</p>	CRÈMERIE					
	Blanc d'œuf	g	420			420
	Jaune d'œuf	Pce		20		20
	Crème liquide	Pce			75	75
	Lait	L		2		2
	ÉPICERIE					
	Bigarreaux confits	g			25	25
	Cacao pâte	g		120		120
	Ecorces d'orange	g		400		400
	Sucre semoule	g	750	600		1350
	Sucre glace	g	40		150	190
	Extrait de vanille	L	PM	PM	PM	PM
	ALCOOL					
	Liqueur d'orange	cL			5	5

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)

Eléments	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Crème liquide	L	0,75	4,06 €	3,04 €
Œufs	Pce		0,08 €	
Lait	L		0,59 €	
Sucre semoule	kg		1,45 €	
Sucre glace	kg		2,40 €	
Écorces d'oranges	kg		13,67 €	
Liqueur d'orange	L		17,61 €	
Cacao pâte	kg		6,08 €	
Bigarreaux confits	kg		7 €	
Coût matière pour 20 couverts				
Coût matière pour 1 couvert				

7.2 Calculer le prix de vente TTC de la portion de vacherin sachant que :

- le coefficient multiplicateur est de 7 pour passer du coût matière HT au prix de vente HT ;
- le coût de revient est de 33,91 € ;
- la TVA est de 19,6 %. (2 points)

	CALCULS avec explications
Prix de vente HT	
Marge bénéficiaire	
Prix de vente TTC	
Coût de la portion TTC	

7.3 Citer au moins quatre éléments comptables que l'on doit connaître pour calculer le coût de revient d'un dessert. (1 point)

-
-
-
-
-

8 – LA COMMUNICATION :

L'ancien chef pâtissier a laissé sa carte de desserts. On vous demande de porter un œil critique sur celle-ci et d'apporter les corrections nécessaires en remplaçant quatre desserts, et d'expliquer tous les desserts par un descriptif commercial.

8.1 Présenter votre nouvelle carte qui servira au restaurant comme objet de communication. (4 points)

- Recommandations :
- un dessert à base de sablé breton,
 - un dessert à base de crumble,
 - un dessert à base de tarte,
 - un dessert à base de mousse.

CARTE DE DESSERTS D'AUTOMNE « LA TRUITE DORÉE »

Fondant au chocolat, cœur coulant et sa sauce à la vanille bourbon 8 €

Commander en début de repas

Appareil à base de chocolat cuit au four rapidement pour garder le fondant au centre accompagné d'une crème anglaise aromatisée à la vanille bourbon

Crème brûlée pistache et sa tuile croustillante à l'orange 5 €

Appareil à base de crème fraîche, lait entier, pâte à pistache cuit doucement au four, caramélisé à la cassonade, accompagné d'une tuile à l'orange
