



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

CORRIGE

Vous venez d'être embauché comme chef de partie au poste de pâtisserie de l'auberge gastronomique de « La Loubatière » sur les contreforts de la montagne noire. Le chef vous communique l'actuelle carte de printemps et vous demande de répondre aux questions qui suivent pour tester vos connaissances et l'aider à rédiger la carte d'été.

Carte de printemps

Ile flottante aux pralines rouges et à la vanille de Tahiti
Crème brûlée au fenouil sauvage et aux olives noire confites, crème glacée cardamome
Pain de gènes chocolat noir, bavaroise chocolat blanc sorbet chocolat lait
Chausson croustillant fraise rhubarbe sorbet Garigouette

1) - Les produits :

Le chocolat :

1.1 Quels sont les principaux pays producteurs de cacao. Complétez le tableau. (3 points)
(Citer un pays de chaque zone géographique)

Asie	Amérique centrale	Afrique
- Indonésie ; Malaisie	- Guatemala - Venezuela - Équateur	- Côte d'Ivoire - Nigeria, Cameroun - Ghana

1.2 Quel sont les buts de la fermentation des fèves de cacao après la récolte. (2 points)

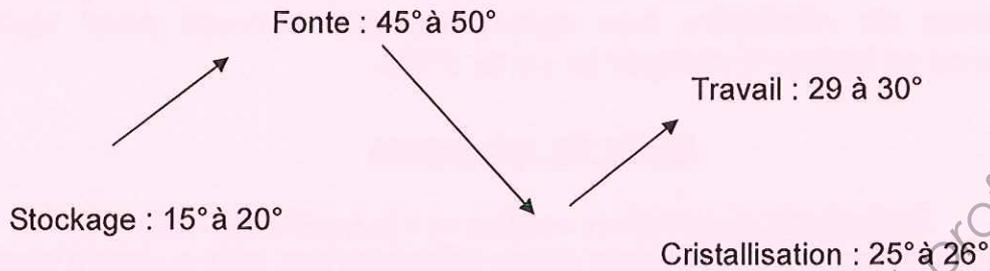
- Débarrasser les fèves du reste de pulpe
- Provoquer une modification biochimique qui contribue à développer l'arôme et de la couleur

1.3 Citer les trois variétés de cacaoyer dont dépend la production du chocolat. (3 points)

- Les Forasteros ; les trinitarios ; les criollos

Pilotage National	Session	2011		
Examen et spécialité Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant				
Intitulé de l'épreuve E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
CORRIGE		1 h 30	2	1/7

1.4 Pour le décor du pain de gènes chocolat noir, bavaroise chocolat blanc, sorbet chocolat au lait il est nécessaire de tabler du chocolat. Préciser les températures de la courbe de tempérage de la couverture lactée. (2 points)



Les œufs :

1.5 Combien de pièces d'œufs de catégorie M faut-il pour atteindre le volume de 1 litre ? (2 points)

- Environ 20 œufs

1.6 Compléter le tableau ci-dessous. (4 points)

Classification	Calibre	Poids des œufs
T- GROS	TG ou XL	> 73 GR
GROS	G ou L	DE 64 A 72 GR
MOYEN	M	DE 53 A 63 GR
PETIT	P ou S	< A 53 GR

Les fruits :

1.7 Pour tester vos connaissances, le chef vous demande de compléter le tableau en respectant les saisons. (7 points) 0.5 points par bonne réponse

Fruits rouge d'été	Fruits à pépins d'automne	Fruits secs à coques d'automne	Fruits exotiques d'hiver	Fruits à noyau d'été
fraise	pomme	noix	mangue	pêche
cassis	poire		ananas	mirabelle
myrtille	coing	noisette	banane	abricot

Nb : Ou toute autre réponse acceptable. Liste non exhaustive seulement respecter les saisons.

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 2/7

1.8 Citez quatre variétés de pommes (fruit). (2 points)

variétés
golden
Chantecler
Royal gala
Reine des reinettes

Nb : Ou toute autre réponse acceptable. Liste non exhaustive

2) - Les préparations :

2.1 Donner la recette et les phases de fabrication pour la crème anglaise à la vanille de Tahiti pour la réalisation de l'île flottante aux pralines rouge. (4 points)

Recette pour 1 L de lait	Phases de réalisation
1 l de lait 8 à 12 jaunes d'œufs / 160 à 240 g 130 à 180 g de sucre Gousse de vanille de Tahiti	Bouillir le lait et infuser la vanille Blanchir jaunes et sucre Cuire le tout à la nappe ou à 85° pendant au moins 1 mn Refroidir rapidement

2.2 Citer un autre dessert de la carte qui utilise un dérivé de la crème anglaise.
Quel est ce dérivé ? (2 points)

- Pain de gènes chocolat noir, bavaroise chocolat blanc sorbet chocolat lait
- Le dérivé de la crème anglaise est la crème Bavaroise

2.3 Dans la réalisation du « chausson croustillant fraise rhubarbe sorbet Gariguettes » il faut réaliser un feuilletage à 5 tours. Donnez les ingrédients et les phases de réalisation (4 points)

Recette pour 1 kg de farine	Phases de réalisation
1 kg de farine t 55. Environ 550 g d'eau. 20 gr de sel. Environ 750 g de beurre ou matière grasse de tourage.	Réaliser une détrempe avec la farine l'eau et le sel. Laisser reposer et réaliser le beurrage. Tourner 5 tours simples en laissant reposer tout les 2 tours ou 2 tours doubles et deux tours simples.

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

2.4 Donner les ingrédients les plus couramment utilisés pour la réalisation d'une ganache et deux applications de cette technique. 1 dans la réalisation de dessert et 1 de mignardise. (3 points)

ingrédients	utilisations
<ul style="list-style-type: none"> - Glucose, trimoline - Crème - Couverture(s) chocolat - Alcool - Parfums divers ou agents aromatisants 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte chocolat - Truffes cacao <p>Nb : Ou toute autre réponse acceptable. Liste non exhaustive</p>

3) Les moyens de conservation :

3.1 Donner trois précautions à appliquer lors de la réception et le stockage des plateaux de fraises en vrac de notre petit fournisseur local. (3 points)

- Contrôler le poids et la qualité des produits
- Déconditionner dans une boîte de type polycarbonate avec couvercle
- Stocker en chambre froide à 6°, 8°

3.2 donner trois modes différents de conservation des fruits. (1,5 points)

- Réfrigération, congélation, Appertisation, Dessiccation, Cuit Sous Vide, à l'alcool.
- Nb : Ou toute autre réponse acceptable. Liste non exhaustive

3.3 Expliquer le principe de la conservation d'un produit sous vide. (2 points)

- L'absence d'air limite le développement du micro-organisme pathogène aérobie

3.4 donner la définition d'une D.L.U.O (1.5 points)

- La DLUO est la Date Limite d'Utilisation Optimale, elle indique la date limite de conservation des qualités organoleptique d'un produit. Passé ce délai le produit reste consommable mais peut avoir perdu certaines de ses propriétés.

4) Les matériels :

4.1 Citer 3 types de fours différents utilisables en pâtisserie. (1,5 points)

- Fours à sol
- Fours à chaleur tournante ou convection forcée
- Four à micro-onde

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 4/7

4.2 Compléter le tableau ci-dessous. (5 points)

Matériel	Définition
Mandoline	Matériel permettant la taille régulière de fruit ou légume.
Une Gouttières	Petit matériel servant à la fois à la mise en forme des tuiles ou au moulage des bûches pâtisseries.
Un Laminoir	Appareil électrique ou manuel servant à étaler une grande quantité de pâte à la même épaisseur.
Réfractomètre	Appareil gradué en brix permettant la mesure de la concentration en sucre d'un sirop ou d'une préparation.
L'induction Plaques à induction	Matériel de cuisson utilisant un champ électromagnétique de forte puissance et qui ne fonctionne qu'au contact direct de matériel ferreux.

5) Analyse sensorielle :

5.1 Replacer les termes suivants en fonction du sens utilisé. (3,5 points)

Tiède, fruité, froid, craquant, ferme, soigné, épicé, homogène, sophistiqué, croustillant, pétillant, citron.

Le toucher : Tiède, froid, ferme.	L'ouïe : Craquant, croustillant, pétillant.
Le goût et l'odorat : Épicé, fruité, citron.	La présentation, la vue : Soigné, homogène, sophistiqué.

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

6) Gestion appliquée : (Le calcul sera fait à deux décimales)

6.1 Compléter la fiche du coût matière suivante : (5 points)

Découverte chocolat blanc

Fiche technique de calcul du coût matière

10 personnes

denrées	unité	Quantité utilisée	Prix unitaire H.T	Prix total H.T
Crèmerie				
lait	1	1	0.53	0.53
crème	1	0.6	3.8	2.28
Jaunes d'œuf	pièces	12	0.10	1.20
Épicerie				
Sucre glace	kg	0.08	3.49	0.28
Sucre semoule	kg	0.2	3.29	0.66
Coco poudre	kg	0.25	7.25	1.81
Chocolat blanc	kg	0.15	8.1	1.22
Fruits				
Citron vert	pièces	3	1.85	5.55
			TOTAL	13.53

Coût matière unitaire HT	1.35
---------------------------------	-------------

6.2 Donner le prix de vente H.T d'une portion et le bénéfice réalisé par le restaurateur en tenant compte des informations qui suivent. (6 points)

3 points pour chaque résultat juste

Coût matière	31 %
Frais de personnel	33 %
Frais Généraux	32 %
Bénéfice	4 %

Préciser les calculs :

Coût matière = 0.31% du prix de vente H.T.

1.35euro = 0.31 du prix de vente H.T.

Prix de vente HT = $1.35 \times 100 : 31 = 4.35$ euros

Bénéfice = 4 % de 4.35 = 0.17 euros

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

6.3 Indiquer le prix de vente TTC (TVA 5.5%). (1 point)

Prix de vente TTC = 4.35 x 1 055 = 4.59 euros

7) La commercialisation :

7.1 Soucieux de coller au plus près des saisons et de sa clientèle pour moitié féminine, votre chef vous demande d'élaborer une carte d'été de trois desserts **contenant des fruits que l'on peut facilement trouver de juin à fin août.** (12 points)

Présenter cette carte qui servira comme objet de communication du restaurant (6 points)

Recommandation : 1 dessert à base de sablé breton chocolat
 1 dessert à base de mousse
 1 dessert chaud à base de fruit

2 points pour la cohérence entre le nom du dessert et son explication

2 points pour le respect des indications (dessert à base de fruit de saison estivale)

<p>(exemple)</p> <p>macaronade fraises des bois chocolat blanc</p> <p>6 euros</p> <p>une mousse onctueuse au chocolat blanc accompagne le fruité de la fraise des bois et le croquant d'un demi macaron.</p>	

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN