



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

SUJET

Vous venez de répondre à une annonce d'emploi pour un poste de cuisinier affecté au poste pâtisserie d'une auberge gastronomique 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 à la cardamome

Pain de gènes chocolat noir, bavaroise chocolat blanc et sorbet chocolat au lait
Chausson croustillant fraise rhubarbe et sorbet Gariguette

1) Les produits

Le chocolat :

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

Asie	Amérique centrale	Afrique
-	-	-

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

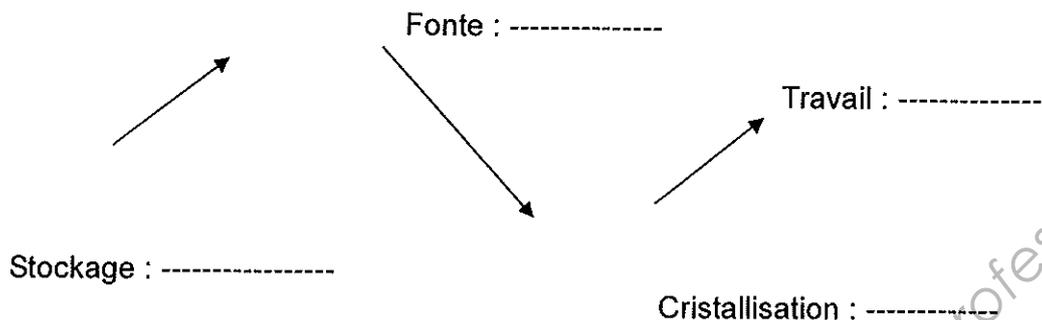
-
-

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

-
-

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
SUJET		1 h 30	2	1/8

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)

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

Classification	Calibre	Poids des œufs
T- GROS		
GROS		
MOYEN		
PETIT		

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 2/8

Les fruits :

1.7 Pour tester vos connaissances, le chef, qui attache une grande importance à l'utilisation de fruits, vous demande de compléter le tableau en respectant les saisons. (7 points)

Fruits rouges d'été	Fruits à pépins d'automne	Fruits secs à coques d'automne	Fruits exotiques d'hiver	Fruits à noyau d'été

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

Variétés
•
•
•
•

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 rouges. (4 points)

Recette pour 1 L de lait	Phases de réalisation

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

-

-

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

Recette pour 1 kg de farine	Phases de réalisation

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

Ingrédients	Utilisations
-	-
-	-
-	
-	
-	

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)

-

-

-

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 4/8

3.2 Donner trois modes différents de conservation des fruits. (1,5 point)

-
-
-

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

-
-

3.4 Donner la définition d'une D.L.U.O (1,5 point)

-

4) Les matériels :

4.1 Citer trois types de fours différents utilisables en pâtisserie. (1,5 point)

-
-
-

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

Matériel	Définition
Mandoline	
	Petit matériel servant à la fois à la mise en forme ou éventuellement au moulage des bûches pâtisseries.
	Appareil électrique ou manuel servant à étaler une grande quantité de pâte à la même épaisseur.
Réfractomètre	
	Matériel de cuisson utilisant un champ électromagnétique de forte puissance et qui ne fonctionne qu'au contact direct de matériel ferreux.

Examen : MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve : E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 5/8

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 :	L'ouïe :
Le goût et l'odorat :	La présentation, la vue :

6) Gestion appliquée

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

Le calcul sera fait à deux décimales.

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	l	1	0,53	
crème	l	0,6	3,8	
Jaunes d'œuf	pièces	12	0,10	
Épicerie				
Sucre glace	kg	0,08	3,49	
Sucre semoule	kg	0,2	3,29	
Coco poudre	kg	0,25	7,25	
Chocolat blanc	kg	0,15	8,1	
Fruits				
Citron vert	pièces	3	1,85	
			TOTAL	

Coût matière unitaire HT

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 6/8

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)

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

Préciser les calculs :

Prix de vente H.T =

Bénéfice =

6.3 Indiquer le prix de vente TTC (TVA 5,5%) (1 point)

Prix de vente TTC =

7) La commercialisation :

7.1 Soucieux de répondre aux exigences de sa clientèle pour moitié féminine, le 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)

Recommandations :

1 dessert à base de sablé breton chocolat

1 dessert à base de mousse

1 dessert chaud à base de fruits

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 7/8

(exemple)

macaronade fraises
des bois chocolat
blanc

6 euros

une mousse onctueuse au chocolat blanc
accompagne le fruité de la fraise des bois et le
croquant d'un demi macaçon.

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	E2 → Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	page 8/8