



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

CORRIGÉ

1 - LES PRODUITS (19 points)

Les fruits :

- 1.1 Afin de tester vos connaissances, le chef vous questionne sur les variétés de fruits de la carte actuelle et ceux prévus pour la carte d'automne.
Compléter le tableau suivant. (3 points : 0,25 pt par réponse)

3 variétés de prunes	3 variétés de fraises	3 variétés de pommes	3 variétés de poires
Quetsche, Reine-claude, Mirabelle, Président, Eléna etc.	Gariguette, Mara des bois, Ciflorette, Anabelle, Charlotte, Capella, Gento, Cigaline.	Golden, Idared, Granny smith, Gala, Jonagold, Calville, Reinette, Boskoop, Canada.	Beurré hardy, Conférence, Williams, Doyenné du comice, Louise bonne, Passe crassane, Delbard.

Le sucre :

- 1.2 Le sucre saccharose est extrait de « la canne à sucre » ou de « la betterave sucrière ».
Préciser pour chacune de ces plantes une région de production française. (1 point)
- Canne à sucre : **Antilles, Réunion**
 - Betterave sucrière : **Nord et Bassin parisien**

1.3 Les préparations de la carte nécessitent de réaliser des sirops de sucre à différents stades de cuisson. Compléter le tableau suivant à l'aide des informations ci-dessous et proposer un emploi pour chaque cuisson du sucre. (2 points)

Appellations : **caramel blond, petit filé, grand cassé, boulé.** (2 points)

Degrés des cuissons : **145/150°C, 118°C, 105°C, 160 à 165°C.** (2 points)

(6 points)

Appellation	Degré de cuisson	Caractéristiques et Utilisations	Emplois
Petit filé	105 à 107°C	Si l'on plonge les doigts dans l'eau froide, puis dans le sirop, celui-ci forme entre les doigts un filament de sucre de 2 mm, très fin et très fragile.	Fruits confits, gelée, punchage des biscuits.
Boulé	118°C	Le sirop a épaissi. Un peu de sirop versé dans l'eau froide forme une boule molle, très malléable.	Utilisation : fondants, meringue italienne, crème au beurre.
Grand cassé	145° à 150°C	Plongées dans l'eau froide, les gouttes de sirop deviennent dures, cassantes comme du verre et ne collent plus aux dents ; elles sont encore incolores.	Décors en sucre tiré, fruits déguisés, fondant sec.
Caramel blond	160 à 165°C	Le sirop ne contient quasiment plus d'eau. Il commence à se colorer et jaunit.	Utilisation : bonbons, nougatine, glaçage des fruits fourrés.

Le chocolat :

1.4 Citer 2 principaux pays producteur de cacao.

(1 point)

Brésil, Mexique, Équateur, Côte d'ivoire, Ghana, Cameroun, Indonésie.

1.5 Classer les étapes de transformation de la fève de cacao en chocolat de couverture en fonction des définitions.

(3,5 points : 0,25 pt par réponse)

	ÉTAPES		DÉFINITION DES ÉTAPES
2	La fermentation	1	Après récolte, les graines et leur pulpe sont extraite de la cabosse.
4	Le concassage	5	Les fèves sont chauffées de 120°C à 140°C. Ce qui permet de développer l'arôme.
5	La torréfaction	7	La pâte est chauffée et malaxée durant 12 à 24 heures. On lui ajoute du beurre de cacao pour accroître sa fluidité. Le produit s'affine et développe de nouveaux arômes.
7	Le conchage	8	Le chocolat est transféré sur des lignes et coulé en tablettes, barres ou pistoles.
1	L'écabossage	6	Les fèves sont réduites à 250 microns et passent de l'état solide à l'état liquide.
3	Le séchage	2	Les graines transpirent sous des feuilles de bananier ou dans des caisses en bois et le mucilage change de couleur.
8	Le moulage	4	Opération où les fèves sont éclatées et débarrassées de leurs coques et pelures.
6	Le broyage	3	Les fèves sont étalées sur 10 cm d'épaisseur en plein soleil et remuées fréquemment.

1.6 Définir les termes suivants et proposer un emploi.

(2 points)

Grué	<i>Fève de cacao concassée (biscuits, petits fours, tuiles...).</i>
Chocolat pure pâte	<i>Liqueur de cacao pur sans adjonction de sucre ni autre édulcorants (renforcer l'arôme ou la texture d'une mousse).</i>

Les produits laitiers :

1.7 Quel matériel est utilisé pour séparer la crème du lait ?

(0,5 point)

L'écrémeuse centrifugeuse.

1.8 Donner l'appellation du produit laitier aux définitions suivantes.

(2 points)

Appellations	Définitions
Lait concentré	C'est un lait dont environ 60% de l'eau a été évaporée sous vide. On le trouve entier, demi-écrémé ou écrémé ; et il peut être sucré et aromatisé. Il se conserve, avant ouverture, plusieurs mois à température ambiante.
Crème crue	Fruit direct de l'écémage, elle est refroidie et stockée à +6°C. Elle est de texture liquide, pendant les premiers jours, et de saveur douce. Elle contient 30 à 40 % de matière grasse.
Crème d'Isigny	C'est la seule A.O.C. (appellation d'origine contrôlée) appliquée à ce jour à une crème. Il s'agit d'une crème fraîche épaisse pasteurisée, caractérisée par une très grande finesse. Elle est produite sur l'aire géographique bien précise du Cotentin et du Calvados.
Crème liquide UHT	Cette crème a été stérilisée à 150°C pendant 2 secondes, puis rapidement refroidie. Elle reste liquide.

2 - LES PRÉPARATIONS (11,5 points)

2.1 Définir la crème Chiboust.

(2 points)

Crème pâtissière collée à la gélatine et allégée de meringue italienne.

2.2 Indiquer les ingrédients nécessaires à la fabrication d'un sablé breton vanille.

(1,5 point)

Beurre, sucre semoule ou roux, jaunes d'œufs, (levure chimique), farine, arôme vanille.

2.3 Pour la réalisation des desserts à la carte vous devez préparer différentes meringues. Compléter le tableau suivant.

(4 points)

Type de meringue	Caractéristiques	2 emplois
Meringue française	Blancs montés en neige et serrés avec du sucre semoule et adjonction de sucre glace couchée sur plaque et séchée au four doux.	Fonds d'entremets meringués Petits fours- mignardises.
Meringue italienne	Cuire un sucre au boulé. Blancs montés en neige dans lesquels sont incorporés, en filet, un sucre cuit au boulé. Les blancs sont pasteurisés et partiellement coagulés.	Mousses de fruits. Masquer une omelette norvégienne. Soufflé glacé aux fruits.

- 2.4 Pour la réalisation de l'aumônière aux fraises, vous allez devoir confectionner des crêpes. Compléter le tableau suivant (denrées et proportions et phase de réalisation). (4 points)

Recette pour ½ l de lait	Phase de réalisation
<ul style="list-style-type: none"> - ½ l de lait, - 3 œufs, - 250g de farine, - 25 à 50g de sucre, - 3 à 4g de sel, - 50g de beurre (facultatif), - Arôme vanille ou alcool (facultatif). 	<p>Dans un cul de poule, réaliser une fontaine avec la farine.</p> <p>Au centre battre les œufs avec le sucre et le sel.</p> <p>Incorporer au fouet la farine dans les éléments liquides en ajoutant graduellement le lait.</p> <p>Ajouter le beurre fondu (facultatif) et faire reposer.</p> <p>Cuire dans une poêle de circonférence adaptée à la taille souhaitée.</p>

3 - LES MOYENS DE CONSERVATION (10,5 points)

Vous effectuez la réception des produits suivants : lait pasteurisé, crème UHT, framboise fraîche, banane, sorbet fruits rouges.

- 3.1 Indiquer 4 contrôles que vous aller effectuer lors de cet arrivage. (2 points)
- **Contrôler les quantités livrées (si celles-ci correspondent à celles commandées et facturées).**
 - **Contrôler l'état des emballages.**
 - **Contrôler les températures (pas de rupture de chaine du froid pour le sorbet).**
 - **Les dates limite de conservation.**
 - **Contrôler la qualité organoleptique des produits (texture, saveur, odeur).**

- 3.2 Stocker ces produits en précisant leur température de conservation et leur lieu de stockage. (5 points)

Denrées	T° de stockage	Lieu de stockage
Lait pasteurisé	+3°C	Réfrigérateur
Crème UHT avant ouverture	Température ambiante	Économat
Framboise Fraiche	+6 °C à +8°C	réfrigérateur
Banane	+15°C	Économat
Sorbet fruits rouges	< - 18°C	Congélateur

- 3.3 Vous approvisionnez en produits surgelés, en quoi consiste le procédé de la surgélation ? (3,5 points)

Il s'agit d'une congélation ultra rapide des denrées entre -30°C et -50°C.
Ce mode de conservation concerne les préparations industrielles.
Toutes les qualités organoleptiques du produit sont préservées.
La conservation se fait à - 18°C.

4 - LES MATÉRIELS (9 points)

4.1 Pour la confection des différentes préparations, votre laboratoire est muni de matériels spécifiques. Compléter le tableau suivant.

(4,5 points)

Matériel	Définition
Pacojet	Appareil servant à la préparation des glaces et sorbets de texture onctueuse. L'appareil est au préalable congelé dans un bol avant d'être mixé.
Batteur mélangeur	Matériel muni d'une cuve permettant de battre, pétrir et malaxer diverses préparations.
La tempéreuse	Sorte de bain-marie électrique qui permet à lui seul de fondre et de maintenir la couverture à température voulue.
La cellule de refroidissement	Enceinte permettant de refroidir rapidement une préparation par la ventilation d'air plus ou moins froid selon le réglage.

4.2 La pâtisserie dans laquelle vous allez évoluer est équipée de plaques de cuisson induction. Indiquer 2 avantages et 1 inconvénient de ce matériel de cuisson par rapport à des bruleurs gaz.

(4,5 points)

Avantages (3 points)	Inconvénient (1,5 point)
<ul style="list-style-type: none"> - Plus économique (la consommation s'effectue seulement lors du contact avec le récipient de cuisson). - Confort d'utilisation (réglages plus précis, ergonomie). - Facilité d'entretien (La plaque en vitrocéramique se nettoie d'un seul coup d'éponge). 	<ul style="list-style-type: none"> - Investissement du matériel. - Changement des ustensiles de cuisson (ferrique). - Formation du personnel.

5 - L'ANALYSE SENSORIELLE (2 points)

Placer les termes suivants en face des critères d'une analyse sensorielle.

(2 points)

Parallèle, zesté, moelleux, fondant, croustillant, juxtaposé, épicé, pétillant.

Le toucher : moelleux, fondant	L'ouïe : croustillant, pétillant
Le goût et l'odorat : zesté, épicé	La vue : parallèle, juxtaposé

6 - LA LÉGISLATION (7 points)

6.1 Indiquer 3 informations obligatoires devant apparaître sur un étiquetage d'emballage d'œufs frais. (1,5 point)

Le nombre de pièces, le calibre, le N° d'immatriculation et la raison sociale du producteur, la classe de qualité, la D.C.R.

6.2 A quel calibre appartient un œuf pesant 65 g ? (0,5 point)

Calibre gros (L).

6.3 Les mains sont le principal vecteur de contamination des préparations en restauration. Il convient de se désinfecter régulièrement les mains durant votre journée de travail.

Préciser 4 moments importants où vous allez devoir appliquer cette consigne. (2 points)

- **A chaque prise de poste (début de journée, retour de pause).**
- **Après des préparations préliminaires (épluchages, clarification des œufs...).**
- **Au retour des toilettes.**
- **Après avoir stocké des marchandises (contact avec les emballages).**

6.4 En quoi consiste le principe de « la marche en avant » ? (3 points)

Mettre en place dès la conception des locaux, des agencements permettant la progression continue et rationnelle des denrées alimentaires, du matériel et du personnel dans l'espace, de la réception des matières premières jusqu'à l'élaboration des produits finis de telle manière que le « sale » ne croise pas le « propre ».

A défaut d'une implantation des locaux respectant ce principe, mettre en place des procédures de fonctionnement spécifiques (marche en avant dans le temps) pour éviter tout risque de contamination croisée.

7 - LA GESTION APPLIQUÉE (14 points)

Barème :

Document 1	/4 pts
Document 2	/10 pts
TOTAL	/14 points

Document 1 : Compléter la recette de l'entremets.

(4 points = 0,5 pt par réponse)

Ingrédients	Unité	Génoise	Bavarois	Nappage	Quantités totales	P.U. €
Oeufs	Pièce	4			4	0,15
Sucre	kg	0,125	0,220		0,345	1,50
Farine	kg	0,125			0,125	0,55
Fraises	kg		0,500		0,500	8,00
Citron	Pièce		1		1	0,85
Feuilles de gélatine	Pièce		6	2	8	0,20
Crème liquide	L		0,40		0,40	3,50
Coulis	L			0,50	0,50	5,25

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

Document 2 : À remplir.

(10 points)

Ingrédients	Unité	Quantité à reporter	P.U.	Montant	Détail du calcul
Oeufs	Pièce	4	0,15	0,60 €	4 x 0,15 0,5 pt
Sucre	kg	0,345	1,50	0,52 €	0,345 x 1,50 0,5 pt
Farine	kg	0,125	0,55	0,07 e	0,125 x 0,55 0,5 pt
Fraises	kg	0,500	8,00	4 €	0,500 x 8 0,5 pt
Citron	Pièce	1	0,85	0,85 €	
Feuilles de gélatine	Pièce	8	0,20	1,60 €	8 x 0,20 0,5 pt
Crème liquide	L	0,4	3,50	1,40 €	0,4 x 3,50 0,5 pt
Coulis	L	0,5	5,25	2,63 €	0,5 x 5,25 0,5 pt
Coût matières total				11,67 €	Addition de tout
Coût matières par part				1,95 €	11,67 : 6 0,5 pt
Prix de vente T.T.C.				8,50 €	
Prix de vente H.T.				8,06 €	8,50 : 1,055 2 pts
Ratio matières				24,19 €	100 x Cm : PVHT (100 x 1,95) : 8,06 2pts
Coefficient multiplicateur				4,13 €	PVHT : Cm 8,06 : 1,95 2pts

8 - LA COMMUNICATION (5 points)

8.1 On vous demande de proposer pour la prochaine carte 3 nouveaux desserts comprenant des fruits d'automne ou exotiques. (3 points)
(par dessert 1 pt pour l'intitulé, 1,5 pt pour le descriptif et 0,5 pt pour le prix de vente)

- un dessert comprenant un biscuit meringué, (1 pt)
- un dessert avec une préparation glacée, (1 pt)
- un dessert comprenant un appareil mousseux. (1 pt)

Présenter ces desserts en leur donnant une appellation et ajouter un descriptif commercial de vos suggestions.

CARTE DES DESSERTS « LE BELVEDERE »
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

8.2 Définir les termes suivants.

(2 points)

Abaisser	<i>Étaler à l'aide d'un rouleau une pâte à l'épaisseur et forme voulue</i>
Corser	Donner du corps à une pâte. Renforcer un parfum, un arôme.
Tabler	<i>C'est « mettre au point » une couverture de chocolat en la travaillant sur un marbre ou sur un bain-marie froid. Dans le but d'amorcer la cristallisation du beurre de cacao.</i>
Coller	Ajouter de la gélatine à une préparation. Assembler des éléments avec sucre cuit, glace royale, chocolat.