



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

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

### SUJET

Vous avez répondu à une offre d'emploi comme chef de partie pâtissier au restaurant gastronomique.

Le chef vous présente la carte des desserts de son restaurant et vous questionne afin d'évaluer vos connaissances.

Carte des desserts :

- Macaronnade, mousseux mascarpone framboise*
- Vacherin praliné, confit d'abricot*
- Croustillant noisette, Cerises confites, émulsion chocolat à la fève de tonka*
- Compotée de prunes et figues, sablé breton aux épices et Chiboust pralinée*
- Verrines de fruits rouges et panna-cota*
- Feuilleté crémeux pistache aux fraises de pays*

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 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 variétés de prunes	3 variétés de fraises	3 variétés de pommes	3 variétés de poires
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

### 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.

- Canne à sucre : .....
- Betterave sucrière : .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

Appellations : **caramel blond, petit filé, grand cassé, boulé.**

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

Appellation	Degré de cuisson	Caractéristiques et Utilisations	Emplois
		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.	
		Le sirop a épaissi. Un peu de sirop versé dans l'eau froide forme une boule molle, très malléable.	
		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.	
		Le sirop ne contient quasiment plus d'eau. Il commence à se colorer et jaunit.	

### Le chocolat :

1.4 Citer 2 principaux pays producteur de cacao.

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

	ÉTAPES		DÉFINITION DES ÉTAPES
	La fermentation	1	Après récolte, les graines et leur pulpe sont extraite de la cabosse.
	Le concassage		Les fèves sont chauffées de 120°C à 140°C. Ce qui permet de développer l'arôme.
	La torréfaction		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.
	Le conchage		Le chocolat est transféré sur des lignes et coulé en tablettes, barres ou pistoles.
1	L'écabossage		Les fèves sont réduites à 250 microns et passent de l'état solide à l'état liquide.
	Le séchage		Les graines transpirent sous des feuilles de bananier ou dans des caisses en bois et le mucilage change de couleur.
	Le moulage		Opération où les fèves sont éclatées et débarrassées de leurs coques et pelures.
	Le broyage		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.

Grué	..... ..... .....
Chocolat pure pâte	..... ..... .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Les produits laitiers :

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

.....  
.....

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

Appellations	Définitions
	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.
	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.
	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.
	Cette crème a été stérilisée à 150°C pendant 2 secondes, puis rapidement refroidie. Elle reste liquide.

## 2 - LES PRÉPARATIONS (11,5 points)

3.1 Définir la crème Chiboust.

.....  
.....

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

.....  
.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Type de meringue	Caractéristiques	2 emplois
Meringue française	..... ..... .....	..... .....
Meringue italienne	..... ..... .....	..... .....

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).

Recette pour ½ l de lait	Phase de réalisation
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

### 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 allez effectuer lors de cet arrivage.

- .....
- .....
- .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Stocker ces produits en précisant leur température de conservation et leur lieu de stockage.

Denrées	T° de stockage	Lieu de stockage
Lait pasteurisé		
Crème UHT avant ouverture		
Framboise Fraiche		
Banane		
Sorbet fruits rouges		

3.3 Vous approvisionnez en produits surgelés, en quoi consiste le procédé de la surgélation ?

.....

.....

.....

### 4 - LES MATÉRIELS (9 points)

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

Matériel	Définition
	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	
	Sorte de bain-marie électrique qui permet à lui seul de fondre et de maintenir la couverture à température voulue.
La cellule de refroidissement	



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 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.

Avantages	Inconvénient
- .....	- .....
.....	.....
- .....	
.....	

### 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE (4 points)

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

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

Le toucher : ..... .....	L'ouïe : ..... .....
Le goût et l'odorat : ..... .....	La vue : ..... .....

### 6 - LA LÉGISLATION (7 points)

- 6.1 Indiquer 3 informations obligatoires devant apparaître sur un étiquetage d'emballage d'œufs frais.

.....

.....

.....

.....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**6.2** A quel calibre appartient un œuf pesant 65 g ?

.....

**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.

- .....

- .....

- .....

- .....

**6.4** En quoi consiste le principe de « la marche en avant » ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 7 - LA GESTION APPLIQUÉE (14 points)

Document 1 : Compléter la recette de l'entremets.

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

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Document 2 : À remplir.**

Ingrédients	Unité	Quantité à reporter	P.U.	Montant	Détail du calcul
Oeufs	Pièce				
Sucre	kg				
Farine	kg				
Fraises	kg				
Citron	Pièce				
Feuilles de gélatine	Pièce				
Crème liquide	L				
Coulis	L				
Coût matières total					
Coût matières par part					
Prix de vente T.T.C.					
Prix de vente H.T.					
Ratio matières					
Coefficient multiplicateur					

