



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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

## ÉPREUVE E2 ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

### SUJET

#### ***Présentation de la situation***

Vous travaillez pour l'entreprise « Le traiteur gourmand ».

C'est l'anniversaire de madame Dublanc Julie, une grand-mère de 70 ans, ses enfants et petits-enfants souhaitent fêter cet événement. Pour l'occasion, ils s'adressent au traiteur gourmand. Après réflexion et discussion avec celui-ci, voici le menu qui est proposé :

*Œuf poché aux pointes d'asperge sur toast, jambon de Bayonne*

*Croustade de homard façon Thermidor*

*Caille en pâte et foie gras*

*Les garnitures*

*Fromage*

*Poirier et glace vanille de Madagascar, sur présentoir en nougatine*

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2013	SUJET
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient : 2	Durée : 1h30
		Page 1/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LES PRODUITS

Le chef de production vous demande vos besoins en matière d'œuvre afin de réaliser, le pain de mie pour les toasts, la pâte brisée pour les croustades de homard, la pâte feuilletée pour les cailles, les éléments pour la génoise. Il souhaite connaître quel type de farine vous allez utiliser.

1-1 Pour la réalisation des pâtes, vous avez besoin de farine de type différent suivant l'utilisation.

Pâte à réaliser	Type de farine
Pâte à pain de mie	
Pâte brisée	
Pâte feuilletée	
Génoise	

1-2 Le chef souhaite connaître quel type de matière grasse vous allez utiliser dans les préparations ? Une ou plusieurs réponses sont possibles.

Réalisation	Type de matière grasse
Pâte à pain de mie	
Pâte brisée	
Pâte feuilletée	
Crème mousseline	

1-3 Pour décorer votre entremets, on vous propose 3 sortes de pâte d'amande. Cocher la ou les types de pâte d'amande les plus appropriés pour votre décor.

Type de pâte d'amande	Utilisation
22%	
33%	
50%	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1-4** Indiquer quel est le pourcentage minimum de matière grasse de la crème afin de réaliser une crème fouettée ? Justifier votre réponse.

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

**1-5** Vous allez utiliser du beurre pour réaliser votre mousseline, pouvez-vous nous indiquer quels sont les critères de qualité du beurre ?

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

**1-6** Vous allez réaliser de la nougatine pour le support de l'entremets, quels produits sucrés pouvez-vous utiliser ?

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **LES PRÉPARATIONS**

**2-1** Crème mousseline : pouvez-vous donner les proportions pour 1 litre de lait, expliquer la technique de fabrication et indiquer les points critiques.

<b>Proportions</b>	<b>Fabrication (GBPH)</b>	<b>Points critiques</b>
1 litre de lait		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2-2 Vous allez réaliser un décor en chocolat noir pour l'entremets, pouvez-vous nous donner les courbes de température du chocolat noir, couverture lactée ?

**NOIR**

T°C de fonte		T°C d'utilisation
.....		.....
	T°C de cristallisation	T°C de stockage
	.....	.....

**LACTÉE**

T°C de fonte		T°C d'utilisation
.....		.....
	T°C de cristallisation	T°C de stockage
	.....	.....

2-3 Le chef est soucieux de la qualité bactériologique des produits qu'il fabrique. Il vous demande de lui rappeler le protocole de fabrication d'une crème glacée (du nettoyage du matériel à la fabrication et stockage de la glace).

- 1.....  
.....
- 2.....  
.....
- 3.....  
.....
- 4.....  
.....
- 5.....  
.....
- 6.....  
.....
- 7.....  
.....
- 8.....  
.....



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

### **LES MOYENS DE CONSERVATION**

**3-1** A quelle température est stockée la glace ? A quelle température est-elle consommée ?

<b>Température de stockage</b>	<b>Température de consommation</b>

**3-2** Vous devez transporter les préparations dans une salle des fêtes, pouvez-vous indiquer à quelle température doit être transporté et stocké l'entremets ?

• .....

**3-3** Pouvez-vous indiquer à quelle température est pasteurisé le mix de la glace ?

• .....

**3-4** Quel est l'appareil indispensable que cet établissement doit posséder pour respecter la réglementation en ce qui concerne les courbes de température ?

• .....

**3-5** Citer quelles sont les précautions à prendre pour conserver le beurre dans de bonnes conditions.

• .....

• .....

• .....

• .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**LES MATÉRIELS**

**4-1** Lister le matériel nécessaire pour réaliser la mousseline :

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

**4-2** Donner la définition des termes professionnels suivants :

Coucher : .....

.....

.....

Chemiser : .....

.....

.....

Abaisser : .....

.....

.....

Sangler : .....

.....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## L'ANALYSE SENSORIELLE

**5-1** Vous réalisez le poirier. Le poirier est un entremets qui se compose d'une génoise, d'une crème mousseline garnie d'une brunoise de poire pochée. L'entremets est recouvert d'une feuille de pâte d'amande. Le tour de l'entremets est masqué d'amandes hachées grillées. Pour être apprécié, ce dessert doit avant tout combler tous les sens des clients. Compléter le schéma ci-dessous.



Regardez

Sens :

Organe :

Sentez

Sens :

Organe :

Touchez

Sens :

Organe :

Goûtez

Sens :

Organe :

Ecoutez

Sens :

Organe :

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **LA LÉGISLATION**

**6-1** La législation française sur la fabrication des préparations glacées les classe en quatre types d'appellations. Préciser ces quatre appellations.

<b>APPELLATIONS</b>			

**6-2** La réglementation de l'hygiène en restauration est aujourd'hui basée sur la méthode H.A.C.C.P. Dans l'H.A.C.C.P., il est question de la méthode dite des « 5 M ». Expliquer en quoi elle consiste.

<b>« M »</b>	<b>Propriété</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## LA GESTION APPLIQUÉE

Votre employeur a reçu la commande d'un poirier pour 16 personnes, pour l'anniversaire d'une grand-mère qui fête ses 70 ans. Sur le dessus du gâteau, en plus du décor habituel, devra figurer l'inscription « Bon anniversaire Julie ».

<b>FICHE TECHNIQUE POIRIER</b>						
<b>PROGRESSION</b>	<b>DENRÉES</b>				<b>8 parts</b>	
	<b>Nature</b>	<b>Unité</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>Total</b>
<p><b>1 – Génoise</b> Confectionner une génoise. La partager en deux disques identiques. Cuire à four à 180°C pendant 25 mn.</p> <p><b>2 – Mousseline</b> Confectionner une mousseline aromatisée à la poire William.</p> <p><b>3 – Punchage, montage et décor</b> Le poirier sera punché à la poire William. Il sera décoré avec des fruits frais, de la pâte d'amande, des amandes effilées et un décor et une inscription chocolat. Dresser sur papier dentelle et servir avec une boule de glace vanille.</p>	<b>CRÈMERIE</b>					
	Lait	L		1		1
	Œufs	Pce	4	8		12
	<b>ÉPICERIE</b>					
	Farine	kg	0.125			0.125
	Poudre à crème	kg		0.090		0.090
	Sucre	kg	0.125	0.300	0.250	0.675
	Beurre	kg		0.450		0.450
	Eau	kg			50 g	PM
	Amandes effilées	kg			0.100	0.100
Pâte d'amandes	kg			0.150	0.150	
Chocolat décor	kg			0.050	0.050	
Poires William	kg			0.750	0.750	
<b>ALCOOL</b>						
Eau de vie de poire	ml		5	5	10	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 7-1 Calculer le coût matière de la fiche technique : Poirier pour 16 clients.  
Calcul au centime d'euro le plus proche.

Eléments	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Lait	L		1.05	
Œufs	Pce		0.15	
Farine	kg		0.42	
Poudre à crème	kg		4.42	
Sucre	kg		2.05	
Beurre	kg		8.85	
Amandes effilées	kg		9.08	
Pâte d'amandes	kg		9.87	
Chocolat pour décor	kg		11.09	
Poires William	kg		2.35	
Eau de vie de poire	L		24.03	
<b>Coût matière pour 16 personnes</b>				
<b>Coût matière pour 1 personne</b>				

- 7-2 Calculer le prix de vente TTC de la portion de poirier sachant que :

- le coefficient multiplicateur pour passer du coût matière HT au prix de vente HT est de 5.
- la TVA est de 5.50 %.

Prix de vente HT :

Prix de vente TTC :

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**7-3** Compléter l'extrait de fiche de stock suivante.  
Arrondir à 2 décimales

<b>Fiche de stock n° 115</b>										
<b>Article : Bouteilles de Williamine</b>						<b>Unité : Bouteille d'un litre</b>				
<b>Référence : 1716</b>			<b>Méthode de valorisation : CUMP après chaque entrée</b>							
Date	N° des bons	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant	Qté	P.U.	Montant
01/06/12	SI	2	25.00	50.00				2	25.00	50.00
05/06/12	BE 24	3	24.03	.....				.....	.....	.....
08/06/12	BS 53				1	.....	.....	.....	.....	.....

### LA COMMUNICATION

**8-1** Lors de la démarche commerciale, vous avez utilisé un vocabulaire afin de mettre en avant le poirier. Pouvez-vous en quelques lignes réaliser une argumentation commerciale sur cet entremets. Utiliser un vocabulaire professionnel et des appellations conformes.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....