



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

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

CORRIGÉ N° 1

Présentation de la situation

Après votre période de formation en entreprise, en Auvergne, dans un restaurant avec un bib gourmand, le chef vous propose de vous embaucher pour la saison d'été.

Pendant ces semaines de formation, vous avez pu travailler avec votre chef sur les techniques de la carte des desserts de printemps.

Pour faciliter vos créations, le chef vous énonce quelques souhaits utiles :

- produits de dénomination « bio », de proximité, recettes simples et gouteuses.
- carte de 5 desserts avec :
 - 1 à base de chocolat,
 - 1 à base de fruits frais,
 - 1 à base de feuilletage,
 - 1 à base de pâte sèche,
 - 1 à base de crêpes pour un travail en salle.

Avec vos connaissances, techniques et technologiques vous faites ces propositions :

*Gâteau fin au chocolat Jivara, coulis de framboises-myrtilles,
granité de gentiane*

Salade de perles du Velay, crémeux caramel glacé,
mikado de chocolat*

*Millefeuille, crème de verveine feuille, fraises du Mazet**,
glace au miel de sapin*

*Tartelette sablée lentilles, crème légère aux myrtilles sauvages,
parfait glacé à la liqueur de châtaigne*

*Crêpes flambées, beurre de verveine verte Pages, compotée de fruits rouges,
sorbet au fromage blanc*

* perles du Velay (appellation de fruits rouges : fraises, framboises)

** Mazet St Voy (commune de Haute-Loire)

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2014	CORRIGÉ n° 1	
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2	Page 1/13

LES PRODUITS

Pour faciliter votre création, le chef vous emmène au marché pour découvrir les fournisseurs en produits bio et du terroir.

1 - Les fruits

Les fruits frais occupent une place importante dans votre carte de desserts.

1-1 Classer les fruits suivants par famille et préciser une variété pour chacune d'elle.

Dénomination	Familles	Variétés
<i>Framboises</i>	<i>Exemple : Fruits rouges</i>	<i>Exemple : Sucre de Metz</i>
Fraises	Fruits rouges	Fraise des bois, Marat des bois, Gariguettes
Pêche	Fruits à noyau	May Flower(blanche), Red Haven(jaune)
Abricots	Fruits à noyau	Luizet, Roussillon, Bergeron
Melon	Fruits à pépins	Cantaloup, Charentais
Prune	Fruits à noyau	Reine Claude, Doullens, Mirabelle

2 - Les œufs

Les œufs restent un facteur important dans la conception d'un dessert. Le chef désire connaître les propriétés de l'œuf au niveau des utilisations.

2-1 Compléter le tableau suivant :

Composants	Propriétés physicochimiques
BLANC D'OEUF	<i>Exemple : Non battu = apporte solidification à une préparation lors de la cuisson</i>
	Il coagule facilement à la chaleur
	Battu en neige, il apporte la légèreté aux crèmes, aux biscuits et aux pâtes
JAUNE D'OEUF	Apporte la couleur, l'onctuosité, la finesse à différentes crèmes et glaces
	Sert à l'émulsion et à la liaison des crèmes, des sauces
	Solidifie les mélanges à la cuisson

2-2 Le chef hésite, pour la partie traiteur de son entreprise, à utiliser des ovo produits car il veut éviter au maximum les risques de salmonelloses.

Citer trois avantages de ces produits.

- Garantie bactériologique
- Qualité constante
- Sécurité et économie de temps
- Suppression du contact avec les coquilles et les mains
- Facilité d'emploi et de stockage
- Disponibilité dans toutes les catégories: jaunes, blancs, entiers.

3 - Le lait

Les crèmes pour les desserts sont réalisées avec du lait cru d'une ferme voisine.

3-1 Citer trois particularités du lait cru.

- Conditionné sur le lieu même de la production (exemple)

- . La mention "lait cru" ou "lait cru frais" est obligatoire sur l'emballage.
- . DLC au lendemain du jour de la traite.
- . Porter 5 à 8 minutes ébullition avant utilisation
- . Utiliser dans les 48 heures.
- . Ouvert, moins de 24 heures à +4°C

3-2 Quels sont les différents laits classés par teneur en matière grasse et quels sont leurs codes couleurs respectifs ?

Compléter le tableau.

Laits	Teneur en matières grasses	Code couleur
<i>Exemple : Cru</i>	<i>Pas de standardisation</i>	<i>Jaune</i>
ENTIER	36 g / litre minimum	ROUGE
DEMI-ÉCRÉMÉ	15,45 g à 18,45 g / litre	Bleu
Écrémé	- de 3,09 g / litre	VERT

LES PRÉPARATIONS

4 - Les pâtes

Les pâtes restent un atout important dans la conception d'un dessert. Le chef désire des préparations goûteuses et friables.

4-1 Citer trois différentes pâtes entrant dans la classification des pâtes sèches et donner une utilisation.

Classifications	Utilisations
<i>(exemple) Pâte à nouille</i>	<i>Raviole aux deux chocolats ; Ravioles de foie gras</i>
Pâte brisée	TARTE ALSACIENNE, QUICHE LORRAINE
Pâte sablée	TARTE CHOCOLAT, SABLÉE COCO ET FRAISES
Pâte feuilletée	MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES - PITHIVIERS

4-2 La confection des mikados en chocolat demande une cristallisation précise pour obtenir des produits brillants et cassants.

Certaines fois, vous constatez que le chocolat blanchit. Identifier la ou les causes et justifier votre réponse.

Les germes de cristallisation doivent être équilibrés.

Couverture trop chaude donc la cristallisation se fait trop lentement.
(aspect extérieur terne, blanchiment rapide)

Couverture trop froide donc la cristallisation se fait trop rapidement.
(aspect extérieur terne, marbrures, peu lisse blanchiment lent)

4-3 Sur la carte des desserts, il existe plusieurs préparations glacées.

Citer les différentes préparations et expliquer leurs compositions :

Préparations glacées	Composition
Granité Gentiane	Sirop à 18°+ gentiane (<i>sanglage à la fourchette</i>)
Glace au miel de sapin	Crème anglaise + miel (<i>sanglage turbine ou paco</i>)
Parfait glacé à la liqueur de châtaigne	Pâte à bombe+ meringue+ crème (<i>sanglage - 20°C</i>)
Sorbet au fromage blanc	Sirop à 18° + fromage blanc (<i>sanglage turbine ou paco</i>)

LES MOYENS DE CONSERVATION

5 - La châtaigne ou « marron » est un fruit amylicé, ce produit peut être transformé et se conserver de plusieurs façons.

5-1 Citer les différentes transformations et modes de conservation.

Produits	Conditionnements	Température de stockage
Brisures	<i>En sachet sous atmosphère contrôlée</i> <i>En vrac : au kg</i>	Température +15°C
Marrons entiers	Boîtes, pots en verre T° ambiante Sous vide +4°C Surgelés -18°C à cœur En boîte sous atmosphère contrôlée ou enveloppés	Température +15°C Armoire réfrigérée +4°C Armoire négative -18°C à cœur
Crème de châtaigne	Boîte de conserve En tube	Température +15°C
Pâte de marrons	Boîte de conserve	Température +15°C

5-2 Préciser pour les produits leur température et le lieu de stockage spécifiques.

Compléter le tableau suivant :

Produits	Température	Lieu de stockage
CHOCOLAT JIVARA	+18°C	Endroit sec et aéré
LAIT CRU	+ 4°C	Réfrigérateur
PARFAIT GLACÉ	- 18°C à coeur	Congélateur, koma, surgélateur, cellule de refroidissement
FRAMBOISES FRAÎCHES	+ 8°C	Réfrigérateur ou endroit frais et aéré

5-3 Pour quelles raisons est-il obligatoire de prendre la température deux fois par jour pour les armoires réfrigérées positives et négatives?

- Démarche HACCP.
- Le matériel doit être maintenu en bon état de fonctionnement afin de permettre une condition optimale de son utilisation.
- Les techniques mettant en œuvre la maîtrise des températures se prêtent au contrôle systématique de certains paramètres physiques (le temps et la température) et à l'enregistrement des résultats obtenus. La surveillance de ces valeurs pourra permettre l'instauration de CCP (Points Critiques de Contrôle), si le contexte défini par l'analyse des dangers réalisée dans le cadre de la méthode HACCP, en fait une nécessité.
- Contrôle régulier des températures (systèmes automatiques ou mesures directes grâce à un thermomètre sonde régulièrement vérifié).

LES MATÉRIELS

6 - Le matériel électromécanique prend une place importante dans l'équipement d'une cuisine.

6-1 Préciser la ou les fonctions de ces matériels :

Appellations	Fonctions
PACO JET	Réaliser des glaces, des mousses, des farces, des ganaches.
MIXER PLONGEANT	Mixer des préparations dans un récipient différent.
BLEENDER	Mixer en faisant redescendre sur les couteaux le mélange. Utiliser un bol spécifique.
THERMOMIX	Mixer, cuire, mélanger des produits ou des préparations.

6-2 Expliquer le fonctionnement d'une plaque à induction.

- Un générateur électrique alimente une bobine qui va créer un champ magnétique de haute fréquence.
- Ce champ magnétique va produire des courants induits qui émettent de la chaleur par effet joule.
- Les matériels de cuisson doivent être obligatoirement compatibles avec l'induction.

6-3 Le vocabulaire professionnel.

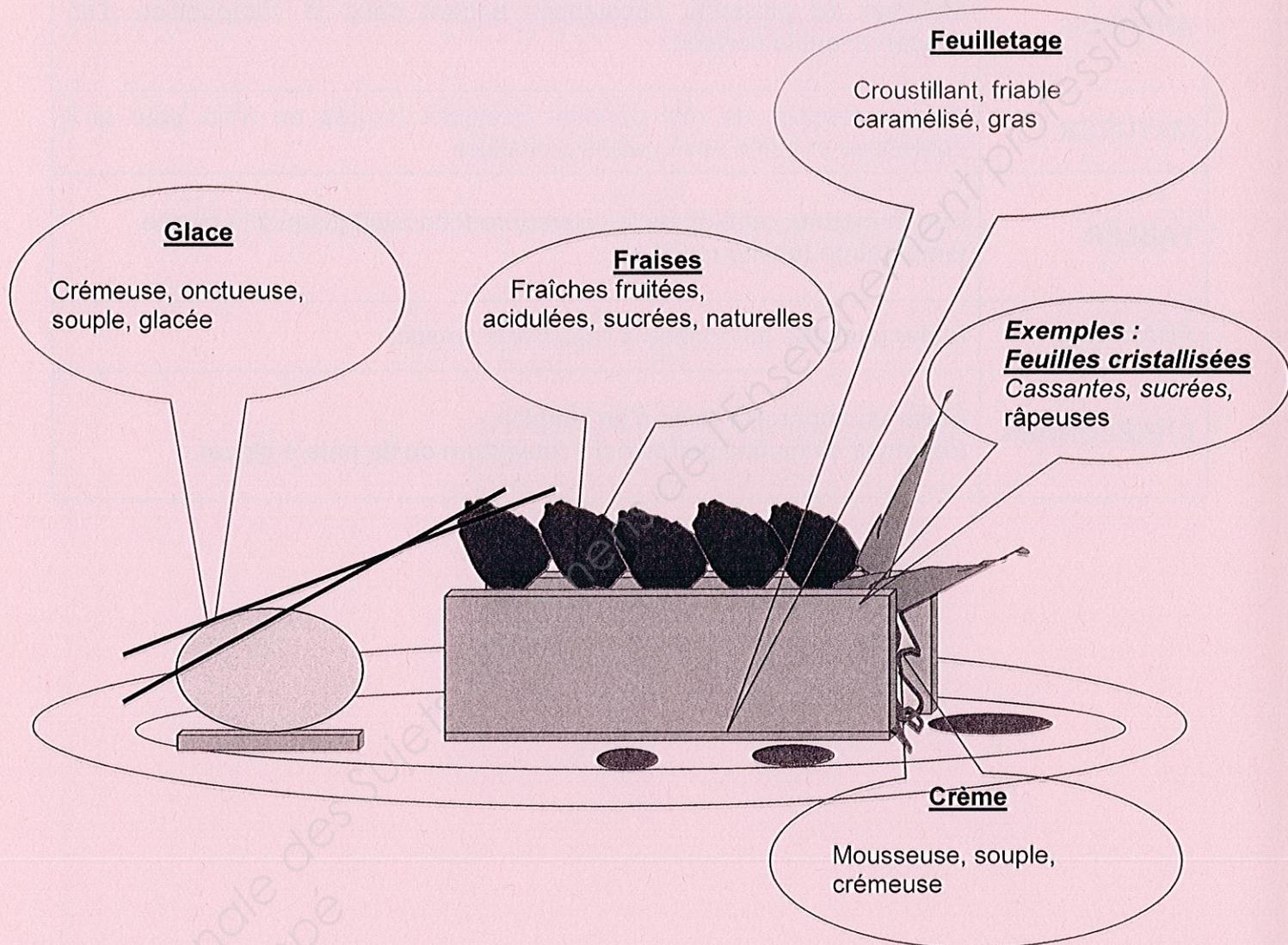
Compléter le tableau suivant:

Nom	Définition
SANGLER	Turbiner une préparation glacée dans une sorbetière.
APPAREIL	Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'un dessert avant la cuisson.
MATURER	Laisser reposer un mix pendant quelques heures au froid pour qu'il épaississe et affine ses qualités gustatives.
TABLER	Sur un marbre, refroidir de la couverture (chocolat) jusqu'à la bonne température (environ 29°C).
ABAISSER	Étaler une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue.
CHABLONNER	Étaler un appareil à l'aide d'un chablon. Recouvrir d'une fine pellicule de couverture ou de pâte à glacer.

L'ANALYSE SENSORIELLE

7 - Le millefeuille, crème de verveine feuilles, fraises du Mazet, glace au miel de sapin est le dessert le plus demandé par la clientèle du restaurant. Sa diversité de couleurs et de textures favorise son succès.

7-1 Compléter les bulles avec les descripteurs caractérisant le produit.



LA LÉGISLATION

8 - Aujourd'hui, les consommateurs demandent des traçabilités de plus en plus précises pour éviter certains risques ou simplement pour s'assurer de la bonne origine des produits achetés. Mais il existe tellement de sigles que souvent, le consommateur, qui devient client, est perdu.

8-1 Avec vos connaissances, expliquer les sigles officiels suivants :

Sigles	Définition
IGP	Identification géographique protégée Un produit dont les caractéristiques peuvent être attribuées à l'origine.
AOP	Appellation d'origine protégée Un produit issu d'un terroir délimité, d'un savoir-faire ancestral, et de qualité organoleptique liée.
AB	Agriculture Biologique Un produit dont 95% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.

8-2 Le plan de nettoyage est un document obligatoire pour faciliter l'entretien des matériels et des locaux. Il est constitué de fiches de nettoyage pour cibler chaque poste avec un protocole adapté.

Compléter le mode opératoire de la fiche de nettoyage et désinfection du matériel électromécanique.

MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE		
 Batteur mélangeur	 Robot coupe	 Mixer plongeant
EXÉCUTANT	MODE OPÉRATOIRE	
Chef, commis	1 Débrancher l'appareil.	
FRÉQUENCES	2 Éliminer les résidus alimentaires.	
Après chaque utilisation	3 Démonter tous les accessoires (attention aux couteaux).	
PRODUITS	4 Diluer la dose de produit dans de l'eau chaude.	
D10	5 Nettoyer avec la solution, laisser agir 6 min minimum.	
DURÉE DE CONTACT	6 Brosser les pièces amovibles et laisser tremper 6 min.	
6 minutes	7 Rincer les pièces et les accessoires.	
CONTRÔLE	8 Laisser sécher ou utiliser du papier jetable.	
Visuel et bactériologique (<i>lame de contact</i>)	9 Réserver les accessoires à l'abri de toute source de pollution:	
MATÉRIEL	- boîte hermétique pour les petites pièces de montage,	
Bahut inox, lavette, brosse, essuie tout jetable	- enceinte réfrigérée pour les cuves de mixer, les couteaux des robots.	
RESPONSABLE	Nom: _____	Date: _____ Signature : _____

LA GESTION APPLIQUÉE

9 - Lors de la semaine des producteurs, le maire demande à votre chef une démonstration de pâtisserie pour utiliser les produits de la région. Il doit fournir une fiche technique valorisée pour distribuer aux spectateurs intéressés. (fiche pour 100 personnes)

9-1 Calculer la colonne « total ».

FICHE TECHNIQUE: tartelettes aux fraises du VELAY							
PROGRESSION	DENRÉES						100 personnes
	Nature	Unité	1	2	3	4	Total
1 - Pâte sucrée vanille Réaliser une pâte sucrée vanille. Reposer au frais. Abaisser, foncer, piquer, reposer.	CRÈMERIE						
	Beurre	kg	1,500	1,250			2,750
	Oeufs	P	12,5	25			37,5
	Crème fraîche	L			2		2
2 - Crème d'amandes Confectionner une crème d'amandes à l'eau de vie de framboises. Réserver dans une poche au frais.	FRUITS						
	Framboises	kg				5	5
3 - Crème chantilly Confectionner une crème chantilly. Garnir une poche et réserver au frais.	ÉPICERIE						
	Farine	kg	3,125				3,125
	Poudre d'amandes	kg		1,250			1,250
	Sucre glace	kg	1,250	1,250	0,250	0,250	3
	Sel fin	kg	0,075	0,050			0,125
	Nappage neutre	kg				1	1
	Vanille gousse	P	6,25		6,25		12,50
4 - Garniture, Montage, Finition Trier les framboises. Garnir les fonds de tarte de crème d'amandes, ajouter quelques framboises, cuire à 180°C pendant 20 mn. Fondre le nappage et lustrer les tartes à la sortie du four. Laisser refroidir, garnir d'une rosace de crème chantilly et disposer dessus les framboises. Saupoudrer de sucre glace.	CAVE						
	Alcool de framboises	L		0,125			0,125

9-2 À partir de la page précédente : compléter et calculer le coût matière de la fiche technique : FICHE pour 100 personnes.

Calcul au centime d'euros supérieur le plus proche.

Produits	Unités	Quantités	Prix unitaire	Prix total
Beurre	kg	2,750	7,82 €	21,50 €
Oeufs	P	37,5	0,16 €	6,00 €
Crème fraîche	L	2	5,23 €	10,46 €
Framboises	kg	5	10,85 €	54,25 €
Farine	kg	3,125	0,63 €	1,97 €
Poudre d'amandes	kg	1,250	8,59 €	10,74 €
Sucre glace	kg	3	2,47 €	7,41 €
Sel fin	kg	0,125	0,85 €	0,11 €
Nappage neutre	kg	1	5,36 €	5,36 €
Vanille gousse	P	12,5	2,57 €	32,13 €
Alcool de framboises	L	0,125	23,58 €	2,95 €
TOTAL				152,88 €
TOTAL arrondi au centime d'euros supérieur				152,90 €

LA COMMUNICATION

10 - Le chef de Cuisine vous remet « une fiche banquet », pour une production future.

ANNEXE 1

FICHE BANQUET Production Pâtisserie			
Clients : Société XAMOR		Date de la manifestation : le 4 septembre 2014	
Nombre de personnes : 100			
Manifestation		Lieu	
Banquet :		Intérieur de l'établissement	
Cocktail :	x	Extérieur de l'établissement	x
<u>Demande du client :</u> - 3 salés par personne - 3 sucrés par personne			
<u>Proposition faite :</u> 300 petits fours salés : <ul style="list-style-type: none">- 100 Gougères au cantal- 100 Mini Pizzas tomate mozzarella- 100 Canapés au saumon fumé 300 petits fours sucrés : <ul style="list-style-type: none">- 100 Macarons à la pistache- 100 Opéra- 100 Tartelettes citron			

Vous avez en votre possession une fiche Banquet de la Société XAMOR, annexe 1.
La proposition faite au client ne lui convient pas. Vous devez moderniser les préparations proposées.

10-1 Vous devez lui proposer deux autres petits fours salés en remplacement des Gougères au cantal et des Canapés au saumon fumé.

Le client souhaite :
- un canapé à base de crustacés
- une verrine à base de légumes

Petits fours salés	Intitulé	Descriptif commercial
100 Petits fours salés : Un canapé à base de crustacés	À l'appréciation du correcteur	À l'appréciation du correcteur
100 Petits fours salés : Une verrine à base de légumes	À l'appréciation du correcteur	À l'appréciation du correcteur

10-2 Vous devez lui proposer deux autres petits fours sucrés en remplacement de l'Opéra et de la Tartelette au citron.

Le client souhaite :
- une verrine à base de fruits
- un petit four à base de fruits rouges

Petits fours sucrés	Intitulé	Descriptif commercial
100 Petits fours sucrés : Une verrine à base de fruits	À l'appréciation du correcteur	À l'appréciation du correcteur
100 Petits fours sucrés : Un petit four à base de fruits rouges	À l'appréciation du correcteur	À l'appréciation du correcteur

