



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

**Ce document a été mis en ligne 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.

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 N° 1

Le dossier comporte 16 pages numérotées de page 1/16 à 16/16

La calculatrice est autorisée.

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2014	SUJET n° 1	
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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, crèmeux 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)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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		
Pêche		
Abricots		
Melon		
Prune		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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>
JAUNE D'OEUF	

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.

-
-
-

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.

- Exemple : Conditionné sur le lieu même de la production

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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>
	36 g / litre minimum	
	15,45 g à 18,45 g / litre	Bleu
Écrémé	- de 3,09 g / litre	

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 pâtes sèches	Utilisation
<i>(exemple) Pâte à nouille</i>	<i>Raviole aux deux chocolats ; Ravioles de foie gras</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

Citer les différentes préparations et expliquer leurs compositions :

Préparations glacées	Composition
<i>Glace au miel de sapin</i>	<i>Crème anglaise + miel (sanglage turbine ou paco)</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 En vrac : au kg</i>	<i>Température +15°C</i>
Marrons entiers		
Crème de châtaigne		
Pâte de marrons		

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		
LAIT CRU		
PARFAIT GLACÉ		
FRAMBOISES FRAÎCHES		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

.....

.....

.....

.....

.....

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	
MIXER PLONGEANT	
BLEENDER	
THERMOMIX	

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

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6-3 Le vocabulaire professionnel.

Compléter le tableau suivant:

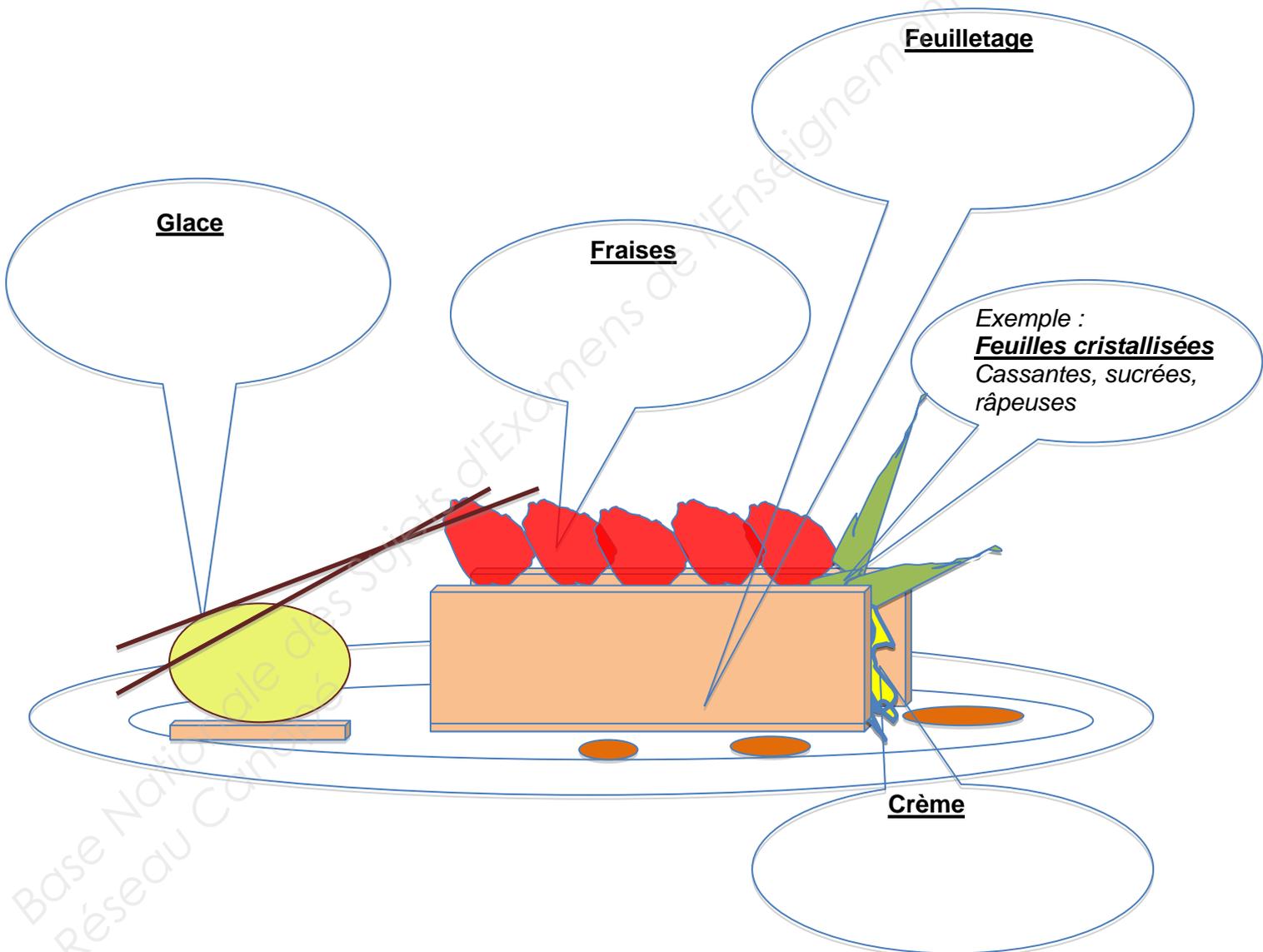
Nom	Définition
SANGLER	
	Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'un dessert avant la cuisson.
MATURER	
	Sur un marbre, refroidir de la couverture (chocolat) jusqu'à la bonne température (environ 29°C).
ABAISSER	
	Étaler un appareil à l'aide d'un chablon. Recouvrir d'une fine pellicule de couverture ou de pâte à glacer.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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	
AOP	
AB	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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	
FRÉQUENCES	2	
Après chaque utilisation	3	
PRODUITS	4	
D10	5	
DURÉE DE CONTACT	6	
6 minutes	7	
CONTRÔLE	8	
Visuel et bactériologique (<i>lame de contact</i>)	9	
MATÉRIEL	9	
Bahut inox, lavette, brosse, essuie tout jetable	9	
RESPONSABLE	Nom:	Date: Signature :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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			
	Oeufs	P	12,5	25			
	Crème fraîche	L			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	
3 - Crème chantilly Confectionner une crème chantilly. Garnir une poche et réserver au frais.	ÉPICERIE						
	Farine	kg	3,125				
	Poudre d'amandes	kg		1,250			
	Sucre glace	kg	1,250	1,250	0,250	0,250	
	Sel fin	kg	0,075	0,050			
	Nappage neutre	kg					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			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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		7,82 €	
Oeufs	P		0,16 €	
Crème fraîche	L		5,23 €	
Framboises	kg		10,85 €	
Farine	kg		0,63 €	
Poudre d'amandes	kg		8,59 €	
Sucre glace	kg		2,47 €	
Sel fin	kg		0,85 €	
Nappage neutre	kg		5,36 €	32,13 €
Vanille gousse	P	12,50	2,57 €	
Alcool de framboises	L		23,58 €	
			TOTAL	
TOTAL arrondi au centime d'euros supérieur				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 : - 100 Gougères au cantal - 100 Mini Pizzas tomate mozzarella - 100 Canapés au saumon fumé 300 petits fours sucrés : - 100 Macarons à la pistache - 100 Opéra - 100 Tartelettes citron			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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		
100 Petits fours salés : Une verrine à base de légumes		

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		
100 Petits fours sucrés : Un petit four à base de fruits rouges		