



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <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

Ce dossier comporte 12 pages numérotées de page 1/12 à page 12/12.

La calculatrice est autorisée.

MC Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2016	SUJET N°1
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coefficient : 2
		Page 1/12

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	12,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	3 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	6 pts
Dossier 4 - Le matériel	4 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	2,5 pts
Sous-total	28 pts
Dossier 6 - La législation	2 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	8 pts
Dossier 8 - La communication	2 pts
Sous-total	12 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SITUATION

Vous avez postulé pour le poste de pâtissier dans un petit restaurant récemment créé.

Pour prendre sa décision, le chef vous questionne sur la carte et sur vos connaissances des produits, des matériels mis en pratique, des modes opératoires et conditions d'applications.

CARTE DES DESSERTS

Le Mont Blanc

Le vacherin des îles

Ile flottante à la pistache

Le fondant chocolat « Valrhona »

La tatin impériale chaude et sa boule glacée vanille

La coupe de glace maison (trois parfums au choix)

Compotée de fruits de saison et son croustillant noisette

Assortiments de mignardises

Le cygne du lac et sa crème chantilly

La barquette aux marrons d'Ardèche

La truffe au chocolat « Valrhona »

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1 Vos connaissances sur la classification des fruits.

Citer 2 exemples de fruits pour chaque famille.

CLASSIFICATION	EXEMPLE 1	EXEMPLE 2
Fruits rouges		
Fruits à noyau		
Fruits secs		
Les agrumes		
Fruits exotiques		
Fruits amylacés		
Fruits séchés		
Fruits à pépin		

1.2 Le chocolat et ses dérivés.

Classer dans l'ordre chronologique les différentes étapes de fabrication (de 1 à 5), pour obtenir le cacao en poudre à partir de la fève de cacao.

ÉTAPES	NUMÉRO ÉTAPES
CONCHAGE	
TOURTEAU PULVERISÉ	
PRESSAGE	
TORRÉFACTION	
BROYAGE	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Les matières grasses.

a) Donner la définition qui est attribuée au mot « BEURRE » :

.....

b) Donner 4 matières grasses utilisées en pâtisserie :

-
-
-
-

1.4 A l'aide du tableau, ci-dessous, citer 2 types de crèmes, leurs moyens de conservation et de stockage.

TYPES DE CRÈMES	MOYENS DE CONSERVATION	STOCKAGE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1 Donner les ingrédients qui entrent dans la composition d'un appareil à bombe (pâte à bombe).

-
-
-
-

2.2 A la carte des desserts vous devez réaliser une tarte tatin. Donner la composition (ingrédients et quantités) de la pâte brisée pour 250 g de farine.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
FARINE	0,250 Kg

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1 Citer trois réalisations utilisant le sucre comme moyen de conservation.

-
-
-

3.2 Citer 4 moyens de conservation et associer une réalisation ou un produit.

MOYENS DE CONSERVATION	PRODUITS OU RÉALISATIONS
Immersion matière grasse	Crème au beurre

3.3 La cuisson de la crème anglaise est une pasteurisation. Donner la température idéale de la cuisson de la crème anglaise :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1 Le Packojet® équipe un bon nombre de restaurant. Il réalise de nombreuses préparations. Citer 2 préparations pour la cuisine et 2 préparations pour la pâtisserie.

EN CUISINE :

-
-

EN PÂTISSERIE :

-
-

4.2 Donner un exemple d'avantage et d'inconvénient de cet appareil électromécanique ?

AVANTAGE DU PACKOJET®	INCONVÉNIENT DU PACKOJET®

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1 Citer les 5 sens qui permettent d'effectuer l'analyse sensorielle :

-
-
-
-
-

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1 Indiquer 2 mentions obligatoires sur les emballages des ovo produits.

-
-

6.2 Chaque entreprise possède son « G.B.P.H. ». Que signifie ce sigle ?

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le restaurant dans lequel vous travaillez envisage de réaliser des tartes fondantes au chocolat pour les vendre.

7.1 Compléter le tableau ci-dessous et calculer le coût matière en arrondissant à 2 chiffres après la virgule.

Tarte Fondante au chocolat

Fiche technique du coût matière pour 10 personnes				
Denrées	Unité	Quantité utilisée	Prix unitaire HT	Prix total HT
Beurre	kg	0.4	5,00	
Œufs	P	6	0.10	
Sucre glace	kg	0.15	1.10	
Sucre semoule	kg	0.4	1.11	
Chocolat	kg	0.3	4,00	
Farine	kg	0.5	0.65	
TOTAL				
Coût matière pour 1 part (arrondi au centime supérieur)				

7.2 Le coefficient multiplicateur étant de 5, calculer le prix de vente H.T. d'une portion.

.....

7.3 Sachant que les charges s'élèvent à 70% du prix de vente H.T., calculer le prix de revient d'une portion.

.....

7.4 Calculer le prix de vente T.T.C. d'une portion (arrondi à l'euro supérieur). (Taux T.V.A. 10 %)

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.5 Vous avez à gérer les stocks de poudre d'amande.

Compléter l'extrait de fiche de stock suivante à partir de la **méthode PEPS (arrondi à 2 décimales)** et des informations ci-dessous.

Le 01/03/2016, le stock initial est de 5kg à 7€10 le kilo

Le 06/03/2016, enregistrement du bon d'entrée 15 : 3 kilos livrés à 7€00 le kilo

Le 07/03/2016, enregistrement du bon de sortie 35 : 7 kilos sortis du stock

Fiche de stock									Unité Kg	
Article Poudre d'amandes										
Référence : 26000						Méthode de valorisation : PEPS				
Date	N des bons	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant	Qté	PU	Montant
01/03/2016	SI							5	7,10	35,50
06/03/2016	BE 15									
07/03/2016	BS 35									

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1 A l'issue de la nouvelle carte, votre responsable vous demande de présenter commercialement les desserts suivants :

Produits	Présentation commerciale des desserts
Feuilleté aux pommes tièdes, sauce caramel	
Fondant au chocolat, crème à la pistache	