

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Groupement "Est"	Session 2006	Corrigé	Tirages
MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT		Code(s) examen(s) 22105	
EP2 – Technologie professionnelle	Durée : 2 h 00	Coef : 6	
		Page : 1/9	

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

TRAVAUX	BARÈME
1) LES PRODUITS :	
1-1 Les Œufs	/10
1-3 Les Epices	/7
1-5 La Farine	/12
1-7 La Levure	/10
1-10 Les Fruits	/11
2) LES PRÉPARATIONS :	
2-1 Les Pâtes	/10
2-2 Les Crèmes	/10
3) LES MOYENS DE CONSERVATION :	
3-1 Conservation par le sucre	/3
3-2 Définition de la stérilisation UHT	/4
3-3 Conservation de la crème UHT	/3
4) LE MATÉRIEL, LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL :	
4-1 Matériels (utilisations)	/6
4-2 Termes professionnels	/6
5) L'ANALYSE SENSORIELLE :	
5-1 Saveurs de base	/4
6) LA LÉGISLATION :	
6-1 Températures (refroidissement, stockage, remise en température)	/8
6-2 Matériel légal de refroidissement	/2
7) LA GESTION APPLIQUÉE :	/14
7-1 Fiche (coût matières, coût par portion)	
TOTAL MOYENNE	/120 points /20

1) LES PRODUITS**LES ŒUFS : 10 points**

1-1) D'après sa composition l'œuf est utilisé pour diverses propriétés. Compléter les phrases suivantes. (5 points)

Propriétés :

- De **liant** dans les pâtes, les crèmes
- De **coloration** par le jaune d'œuf
- De **coagulation** dès + 70°C à la cuisson
- **Emulsifiante** par le jaune, grâce à la lécithine qu'il contient
- **Moussante** par le blanc, au cours du fouettage (meringue)

1-2) De nombreux pâtisseries de restaurants ou de boutiques utilisent des « ovoproduits ». Citer 5 avantages des « ovoproduits » par rapport aux œufs en coquilles. (5 points)

- **Qualité constante**
- **Sécurité**
- **Economie de temps**
- **Disponibilité dans toutes les catégories (blancs, jaunes, entiers, etc.**
- **Suppression du contact avec les coquilles et les mains**

LES ÉPICES : 7 points

1-3) Citer 5 épices utilisées dans des préparations de pâtisseries ou des desserts de restaurant. Justifier vos choix. (5 points)

Epices	Choix
Cannelle	A l'appréciation du jury
Anis vert	
Muscade	
Réglisse poudre	
Safran, etc.	

1-4) Quelles précautions prenez vous lors de l'utilisation des épices ? (2 points)

Vérifier le contenu des emballages
 Dosage
 Incorporation dans les préparations
 Bonne « entente » avec l'élément de base
 Etc.

LA FARINE : 12 points

1-5) Compléter le tableau suivant . (6 points)

COMPOSITION DE LA FARINE

Amidon	60 à 72 %	Glucides
Eau	moins de 16 %	
Protéines	8 à 12 %	Protides
Sucres simples	1 à 2 %	Glucides
Matières grasses	1,20 à 1,40 %	Lipides
Matières minérales	0,45 à 0,60 %	
Vitamines	B. PP. E.	

1-6) Citer 3 farines autres que le blé utilisées en pâtisserie. Donner leurs utilisations. (6 points)

Farines	Utilisations
Seigle	Pain d'épices, biscuits
Sarrasin	Galettes, crêpes
Maïs	Liaisons, biscuits, génoises

LA LEVURE : 10 points

1-7) Quelles sont les conditions favorables au développement de la levure biologique ? (4 points)

- L'humidité
- La chaleur (+25°C à + 30°C)
- L'oxygène
- La nourriture (sucres)

1-8) Citer 4 pâtes contenant de la levure biologique. (4 points)

- à brioche
- à pain de mie
- à croissants
- à savarin, à baba, à pain

1-9) Quel élément entrant dans la composition des pâtes tue la levure. (2 points)

- Le sel (chlorure de sodium)

LES FRUITS : 11 points

1-10) Citer 2 fruits de chacune de ces familles. (7 points)

Familles	Fruits
Agrumes	Citron, pamplemousse, orange, mandarine, etc.
A pépins	Pomme, poire, raisin, coing
Baies	Framboise, groseille, mûre, myrtilles, etc.
Oléagineux	Pistache, noix, noisette, amande, pignon, etc.
Secs	Datte, pruneau, abricot, figue, raisins
A noyau	Abricot, pêche, cerise, prune, etc.
A tiges	Rhubarbe, angélique

1-11) Citer 8 fruits exotiques. (4 points)

- Ananas
- Kiwi
- Mangue
- Goyave
- Fruit de la passion
- Litchi
- Papaye, noix de coco, Mangoustan,
- Tamarillo, carambole, banane, etc.

2) LES PRÉPARATIONS**LES PATES : 10 points**

- 2-1) Donner la recette de la pâte brisée salée afin de réaliser 2 quiches aux oignons de 4 personnes chacune. (10 points)

<u>Ingrédients</u> 5 points	<u>Quantités</u> 2,5 points	<u>Progression</u> 2,5 points
Farine Sel fin Beurre Œufs (jaunes) Eau	0.250 0.005 0.125 1 pièce 0.050	A l'appréciation du jury

LES CRÈMES : 10 points

- 2-2) Donner la recette de la crème anglaise sur une base de 1 litre de lait. (6 points)

<u>Ingrédients</u> 3 points	<u>Quantités</u> 1 point	<u>Progression</u> 2 points
Lait Sucre Œufs (jaunes) Vanille	1 0.200 10 pièces 1 gousse	A l'appréciation du jury

- 2-3) Donner la composition (ingrédients), la progression et les utilisations de la crème d'amande. (4 points)

<u>Composition</u> 1 point	<u>Progression</u> 1 point	<u>Utilisations</u> 2 points
Beurre pommade Sucre Œufs Poudre d'amande	A l'appréciation du jury	Galette Pithiviers Tarte amandine Etc.

3) LES MOYENS DE CONSERVATION

3-1) La conservation par le sucre ; grâce au sucre les fruits se conservent mieux, donner 3 résultats de conservation des fruits avec le sucre. (3 points)

- **Pâtes de fruits**
- **Fruits confits**
- **Gelées de fruits**
- **Confitures, fruits déguisés**

3-2) Donner la définition de la stérilisation UHT. (4 points)

Surtout appliquée pour le lait et la crème. Chauffé en vrac à +140/150°C pendant 2 secondes puis mis en récipients stériles après refroidissement.

3-3) Indiquer la durée de conservation de la crème UHT après ouverture. (3 points)

- **2 à 3 jours en chambre froide à + 3°C**

4) LE MATÉRIEL, LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

4-1) Compléter le tableau en donnant l'utilisation des matériels suivants. (6 points)

Matériels	Utilisation
Tempéreuse	A l'appréciation du jury
Laminoir	
Tour réfrigéré	

4-2) Donner la définition des termes professionnels suivants. (6 points)

Termes	Définitions
Appareil	Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'un dessert avant sa cuisson. Exemples : appareil à génoise, à glace, à tuiles, à biscuit...
Chablon	Modèle découpé de différentes formes servant de calibre pour le dressage à la palette de cigarettes, feuilles, fonds divers, etc.
Fleurer	C'est aussi « fariner » mais en mettant une très fine couche de farine.
Marbrer	Glacer au fondant, faire des lignes parallèles au cornet avec du fondant d'une autre couleur, puis rayer avec un couteau d'office pour donner l'aspect du marbre ;
Ruban	Etat d'une préparation qui s'écoule lentement et se plie sur elle-même comme un ruban. Exemples : génoise.
Tableur	a) Amener une couverture au point, en travaillant environ les deux tiers de la masse sur le marbre pour la refroidir. b) Refroidir la couverture, en lui ajoutant de la couverture râpée ou hachée, tout en la travaillant.

5) L'ANALYSE SENSORIELLE

5-1) Citer les 4 saveurs de base pouvant être rencontrées lors d'une analyse sensorielle. (4 points)

- Salée
- Sucrée
- Acide
- Amère

6) LA LÉGISLATION

- 6-1) En prévision d'une surcharge de travail, vous fabriquez une série de quiches à l'avance. Donner les températures et temps de refroidissement et de stockage, ainsi que les conseils donnés à vos employés pour une remise en température légale. (8 points)

Refroidissement 3 points	de + 63°C à + 10°C à cœur en moins de 2 heures
Stockage 2 points	à + 3°C
Remise en température 3 points	de + 3°C à + 63°C à cœur en moins de 1 heure

- 6-2) Pour le refroidissement de vos préparations, quel est le matériel indispensable à utiliser ? (2 points)

➤ Une cellule de refroidissement rapide

7) LA GESTION APPLIQUÉE

- 7-1) Votre employeur vous demande de compléter la fiche suivante à l'aide d'une calculatrice (arrondir dans la colonne « montant » au centime supérieur). Tous les prix sont exprimés HT. (14 points)

Petit gratin de fruits de saison au Sauternes :

- 0.350 kg poires à 2,80 € le kg
- 0.300 kg d'orange à 1,30 € le kg
- 0.400 kg d'ananas à 3,20 € le kg
- 0.500 kg de framboises à 2,70 € la barquette de 0.250 kg
- 1 ½ barquette de groseilles à 2,50 € la barquette
- 6 œufs (jaunes) à 1,68 € la douzaine
- 0.150 kg de sucre semoule à 1,28 € le kg
- 0.25 litre de Sauternes à 4,30 € la bouteille de 75 cl
- 0.050 litre de crème UHT à 1,35 € le litre

Petit gratin de fruits de saison au Sauternes**Nombre de portions : 12**

Ingrédients	Unités	Quantité	Prix unitaire	Montant H.T.
Poires	Kg	0.350	2,80	0,98 1 point
Orange	Kg	0.300	1,30	0,39 1 point
Ananas	Kg	0.400	3,20	1,28 1 point
Framboises	Barquette	2	2,70	5,40 2 points
Groseilles	Barquette	1 ½	2,50	3,75 1 point
Œufs	Pièce	6	0,14	0,84 1 point
Crème UHT	Litre	0.050	1,35	0,68 1 point
Sucre semoule	Kg	0.150	1,28	0,20 1 point
Sauternes	Litre	0.250	4,30	1,44 2 points
COÛT MATIÈRES TOTAL :				14,96 1 point
COÛT PAR PORTION :				1,25 1 point

(1 point pour l'arrondi juste)

Pour le coût matières total

Pour le coût par portion

ne pas répercuter une erreur du tableau