

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" value="Note :"/>	

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

Ce dossier comporte 14 pages numérotées de page 1/14 à page 14/14.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2019	SUJET		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef : 2	1906-MC5 CDR E2	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	7,5 pts
Dossier 2 - Les préparations	7,5 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	3 pts
Dossier 4 - Le matériel	6 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	3 pts
Sous-total	27 pts
Dossier 6 - La législation	3 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	7 pts
Dossier 8 - La communication	3 pts
Sous-total	13 pts
TOTAL	40 pts

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes pâtissier dans la brigade du restaurant étoilé « Sur le pont d'Avignon » dans le Vaucluse. Votre parcours professionnel a débuté après l'obtention de la mention de cuisinier en desserts de restaurant.

C'est pour cela que vous avez à cœur chaque année de préparer un jeune cuisinier à cet examen.

Ainsi dans le cadre de sa formation, vous profitez de la nouvelle carte mensuelle de desserts pour lui présenter un test de connaissances.

Extrait de la carte de desserts :

Tartelette aux fraises Mara des Bois, glace vanille

Crumble pêches et abricots confits, sorbet framboise

Vacherin glacé melon et verveine, carpaccio de melon

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1. À partir de l'extrait de la carte du restaurant « Sur le pont d'Avignon », déterminer la saison :

.....

1.2. Citer cinq fruits rouges que vous pouvez proposer à la carte du restaurant :

Fruits rouges (baies)
<i>Exemple : Fraises Mara des Bois</i>

1.3. Le sucre sous toutes ses formes est un composant essentiel du dessert. Il est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre. Compléter le tableau en donnant pour chaque produit cité une utilisation :

Produits dérivés	Utilisations dans une préparation
Sucre cristallisé	
Sucre glace	
Sucre « cassonade »	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Vous devez commander des œufs ou ovoproduits pour différentes préparations de pâtisserie. Citer cinq formes commerciales de ce produit que vous pouvez trouver :

Formes commerciales des œufs ou ovoproduits

1.5. Compléter le tableau ci-dessous :

Pour un œuf de 60 g, quel est le poids du jaune, du blanc et de la coquille ?

<i>L'œuf</i>	<i>Poids 60 g</i>
Coquille	
1 jaune	
1 blanc	

1.6. Vous utilisez de la crème et de la liqueur d'abricots pour l'élaboration de votre carte. Préciser à quoi correspondent les pourcentages de ces deux produits :

Pourcentages	Explication du %
Crème 35%	
Liqueur d'abricots 40%	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Un dessert de la carte se nomme « Tartelette ».

2.1.1. Donner le nom de la pâte utilisée pour le réaliser :

.....

2.1.2. Indiquer la composition de la pâte utilisée :

Ingrédients	Unité	Quantité
<i>Farine</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
	<i>g</i>	
	<i>g</i>	
	<i>g</i>	
	<i>g</i>	

2.1.3. Préciser les phases de réalisation de la pâte utilisée :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.2. Dans votre carte, vous avez utilisé différentes appellations. Donner la définition de ces appellations :

Appellations	Définitions
« Une glace »	
« Un sorbet »	
« Crumble »	
« Carpaccio de melon »	

2.3. Vous utilisez différents produits dans votre pâtisserie. Donner ci-dessous l'origine et une utilisation pour chacun d'eux:

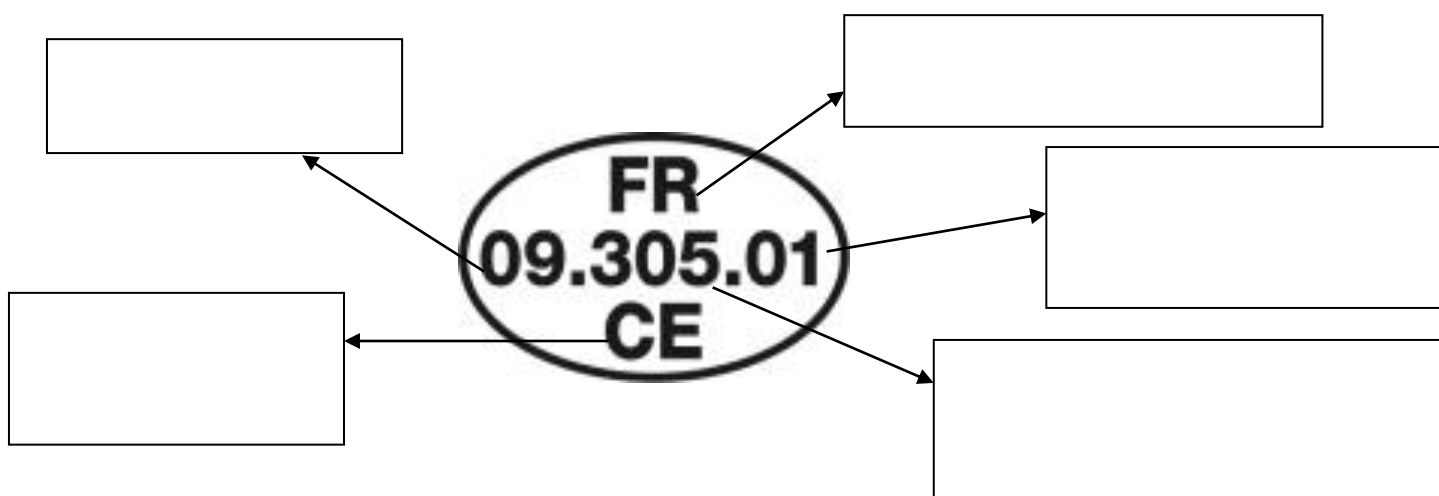
Produits	Origine	Utilisation
Pectine		
Gélatine		
Agar Agar		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Vous découvrez sur une plaquette de beurre l'étiquette ci-dessous :

3.1.1. Donner la définition de chaque flèche de cette étiquette :



3.1.2. Indiquer le nom de ce logo :

.....

3.2. Vous avez une grande quantité d'abricots en stock. Que pouvez-vous faire comme fabrication pour éviter de les jeter ?

.....
.....

3.3. Les produits sensibles doivent être stockés en chambre froide à des températures règlementées. Citer deux raisons pour lesquelles il faut y être attentif.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1. Pour réaliser le sorbet, vous utilisez un réfractomètre. Préciser l'utilité de ce matériel :

.....

.....

4.2. Vous utilisez régulièrement le batteur qui se compose d'une cuve et de trois accessoires. Préciser quels sont ces trois accessoires et donner un exemple d'utilisation pour chacun d'entre eux.

Accessoires	Exemple d'utilisation

4.3. Vous faites cuire les abricots confits sous vide. Citer quatre avantages du sous vide :

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4.4. Identifier et nommer le nom du matériel spécifique utilisé en pâtisserie :

Nom du matériel	Caractéristiques / Définitions
	Appareil permettant de réduire en purée sans décongeler un produit pour confectionner des mousses, sorbet
	Fine feuille de plastique rigide ou PVC permettant de réaliser les contours de bavarois, mousses, etc.
	Matériel électrique permettant d'abaisser les pâtes
	Matériel utilisé pour la cuisson des sucres, confitures, etc. de 80 à 200°C

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Vous utilisez différentes préparations en pâtisserie. À l'aide des mots indiqués ci-dessous, associer la préparation avec un descripteur :

Amer

Croustillant

Acide

Nappant

Préparations	Descripteurs
Crème anglaise	
Pâte feuilletée du mille feuilles	
Framboise	
Pamplemousse	

5.2. Lors de la dégustation d'un produit, préciser quels sont les sens qui sont utilisés ?

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LÉGISLATION

6.1. Dans votre métier, différentes abréviations sont utilisées. Donner les définitions de chacune d'elles ci-dessous :

Abréviations	Définitions
DLC	
DDM	
HACCP	
AOP	
IGP	
DDPP	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 – GESTION APPLIQUÉE

À l'aide du bon d'économat ci-dessous (Document 1), vous avez décidé de réaliser une bavaroise aux fraises Mara des Bois :

Document 1 : Bon d'économat

Ingrédients	Unité	Biscuit	Bavaroise	Dressage
Œufs entiers	P	6	6	
Sucre semoule	Kg	0,150	0,150	
Farine	Kg	0,180		
Beurre	Kg	0,100		
Sucre vanillé	Sachet	1		
Levure chimique	Sachet	1		
Lait	L		1	
Poudre d'amandes	Kg	0,075		
Crème fraîche liquide	L		0,500	
Fraises Mara des Bois	Kg	0,400		0,100
Gélatine	Kg		0,012	

7.1. Calculer le coût matières de cet entremets pour 8 couverts puis pour 1 couvert.
Remarque : les calculs devront être arrondis au centime d'euro le plus proche.

Éléments	Unité	Quantité	Prix unitaire	Montant
Œufs entiers	P		0,21 €	
Sucre semoule	Kg		2,50 €	
Farine	Kg		1,50 €	
Beurre	Kg		6,80 €	
Sucre vanillé	Sachet		0,33 €	
Levure chimique	Sachet		0,15 €	
Lait	L		1,60 €	
Poudre d'amandes	Kg		7,15 €	
Crème fraîche liquide	L		2,80 €	
Fraises Mara des Bois	Kg		8,30 €	
Gélatine	Kg		38,50 €	
Coût matières pour 8 couverts				
Coût matières pour 1 couvert				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Le chef vous signale que le coût matières représente 34 % du prix de vente HT. La TVA est de 10 %. Compléter le tableau suivant :

Remarque : Les calculs devront être arrondis au centime d'euro le plus proche.

Pour une portion	Calculs
Coût matières	
Prix de vente H.T.	
T.V.A.	
Prix de vente T.T.C.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 – COMMUNICATION

8.1. Le chef vous demande de proposer trois nouveaux desserts pour la nouvelle carte d'automne. Citer les noms et préciser leurs descriptions.

Le nom du dessert	Description commerciale
À base de fruits	
À base de chocolat	
À base de légumes	