

| | | |
|-----------------------|--|--|
| 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° 8

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

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé ».

| | | | | |
|--|--------------|------------|-------------------|-----------|
| Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant | Session 2021 | SUJET N° 8 | | |
| E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) | Durée : 1h30 | Coef. 2 | 2106-MC3 CDR E2 1 | Page 1/14 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

| DOSSIERS | BARÈME |
|--|-----------------|
| Dossier 1 - Les produits | 8,5 pts |
| Dossier 2 - Les préparations | 4,5 pts |
| Dossier 3 - Les moyens de conservation | 4 pts |
| Dossier 4 - Les matériels | 2,5 pts |
| Dossier 5 - L'analyse sensorielle | 4 pts |
| Sous-total | 23,5 pts |
| Dossier 6 - La législation | 4 pts |
| Dossier 7 - La gestion appliquée | 9,5 pts |
| Dossier 8 - La communication | 3 pts |
| Sous-total | 16,5 pts |
| TOTAL | 40 pts |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez de terminer votre Mention Complémentaire « Cuisinier en Desserts de Restaurant » et votre candidature a été retenue pour travailler au restaurant du « Domaine du Marais » situé à 20 km de Niort dans le marais Poitevin.

La carte des Desserts de ce restaurant est la suivante :

| ÉTÉ 2021 ❧❧❧❧❧❧❧❧ | |
|---|-------------|
|  | |
| Tourteau fromager crème anglaise à la vanille accompagné d'un sorbet à l'angélique | 12 € |
| Grimole aux pommes, sauce caramel beurre salé | 14 € |
| Cheese cake au broyé du Poitou, sorbet cacao | 14 € |
| Crumble à la Rhubarbe accompagné d'une crème brûlée | 14 € |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

1.1 Actuellement à la carte, vous utilisez des pommes fruits pour la Grimolle.
Citer quatre variétés différentes de pommes

| Recettes | Variétés de pomme | |
|--------------|-------------------|--|
| Tarte Tatin | | |
| Sorbet pomme | | |

1.2 Vous travaillez vos recettes avec le beurre « Charentes Poitou ».
Décoder le sigle A.O.P. présent sur l'emballage de ce beurre.

A :

O :

P :

1.3 Que représente le sigle sur l'emballage de ce produit ?

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

1.4 Le Chef vous demande de travailler sur la prochaine carte autour d'un dessert au fruit.
Il sera réalisé à base de « Doyenné de comice », « Passe crassane », « Conférence ».
À quel fruit appartiennent ces variétés ?

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 Actuellement vous utilisez du cacao pour le sorbet qui accompagne le « Cheese cake au Broyé du Poitou ».

Le Chef vous demande de citer deux pays producteurs de cacao en fonction des continents.

| | Amérique Latine | Afrique |
|-----------------|-----------------|---------|
| Pays producteur | | |
| Pays producteur | | |

1.6 Pour l'ensemble des desserts proposés, vous utilisez du sucre. Votre Chef vous demande de lui citer les deux plantes saccharifères.

.....

.....

1.7 Le sucre est une matière première qui vous permet de faire des décors et des préparations.

Identifier les deux appellations des cuissons empiriques en fonction des degrés de cuisson et des définitions données.

| Définition | Degrés de cuisson | Appellations empiriques |
|---|-------------------|-------------------------|
| <i>Exemple</i> Le sucre cuit atteint une couleur ambrée, marron clair. | +170°C | Caramel |
| Cette cuisson permet de faire une meringue italienne. | +115°C à +121°C | |
| Cette cuisson permet de faire des pièces artistiques, des nougats. | +145°C à +155°C | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

2.1. Pour la mise en place du dessert « Tourteau fromager », vous devez réaliser une crème anglaise à la vanille. Le Chef vous demande de réaliser 1 litre de crème anglaise à la vanille.

Compléter le bon d'économat ci-dessous.

| Ingrédients | Quantités en Kg / Litre / Pièce |
|-------------|---------------------------------|
| Lait | 1 Litre |
| | |
| | |
| | |

2.2. Décrire l'élaboration de la crème anglaise en utilisant des termes professionnels.

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Votre Chef veut vérifier vos connaissances sur les pâtes de bases. Il vous donne le tableau ci-dessous à compléter.

| Pâtes de base | Classifications | Utilisations |
|------------------|-----------------|----------------------|
| Pâte à croissant | | Pain au chocolat |
| | Pâte sèche | Tarte alsacienne |
| Pâte à choux | Pâte molle | |
| Pâte à crêpes | | Aumônière aux poires |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Dans vos fonctions, vous devez connaître les différents moyens de conservation utilisés pour chaque aliment. Votre chef veut vérifier vos connaissances.

Compléter le tableau suivant qui indique pour chaque aliment, le type de traitement de conservation, la technique utilisée, son effet sur les micro-organismes ainsi que sa température de stockage.

| Aliments | Noms du traitement | Techniques utilisées | Effets sur les micro-organismes | Température de stockage |
|------------------------------|--------------------|--|--|-------------------------|
| <i>Exemple</i> Royal gala | Réfrigération | Par le froid positif | Ralentissement du développement microbien | +6°C à +8°C |
| LAIT ½ écrémé UHT | | Chauffage à environ +150°C pendant quelques secondes | | |
| Crème fraîche pasteurisée | | | Destruction partielle des micro-organismes | |
| Framboises surgelées | Surgélation | | Arrêt total de la reproduction microbienne | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

4.1. Pour les différentes préparations, la cuisine est dotée d'un équipement professionnel que vous devez connaître.

Identifier les matériels présentés ci-dessous.

| Définitions | Identifications |
|--|------------------------|
| Appareil électromécanique qui permet d'abaisser les pâtes. | |
| Ustensile qui sert, à l'aide d'un gaz, à foisonner des appareils. (Chantilly, espumas, ...) | |
| Poste doté d'un plan de travail et d'une partie réfrigérée pour stocker des préparations froides. | |
| Ustensile électromécanique qui permet de mélanger, foisonner des préparations, ... | |
| Ustensile qui permet de dessécher des préparations, des herbes, par action de la chaleur et de la ventilation. | |

4.2. Votre Chef vous met à disposition un Packojet®. Citer trois avantages et deux inconvénients.

| Avantages | Inconvénients |
|------------------|----------------------|
| | |
| | |
| | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Dans votre métier, il est essentiel de développer l'analyse de vos sens. Pour cela, votre chef souhaite que vous remplissiez le tableau ci-dessous.

| Sens | Organe | Perception | Descriptif | Exemple de préparation ou aliment |
|----------------------------|---------------|--------------------|------------------------|-----------------------------------|
| <i>Exemple Toucher</i> | <i>Langue</i> | <i>Température</i> | <i>Fondant, tendre</i> | <i>Crème au beurre</i> |
| | Oreille | Auditive | Croustillant | |
| Odorat | | | Parfum | Fraise |
| Vue | | | Couleur | Coulis |
| | | Gustative | Sucré | Caramel |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Le Chef vous demande de créer des desserts glacés sans turbine à glace ou Packojet®.
Vous lui proposez deux suggestions de desserts :

.....
.....

6.2. Dans le cadre législatif des glaces et préparations glacées, citer quatre types d'appellations

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Le Chef veut ajouter un nouveau dessert « Mousse glacée à la framboise » à la prochaine carte des desserts. Il vous remet la fiche technique à compléter afin de déterminer le prix de vente à reporter sur la carte. Le chef applique habituellement un coefficient multiplicateur de 4 et arrondi au ½ euro supérieur les prix de vente TTC théorique pour fixer le prix à la carte.

7.1. Compléter la fiche coût matières ci-dessous correspondant à la réalisation de cette recette.

| FICHE TECHNIQUE - MOUSSE GLACÉE À LA FRAMBOISE - 10 Personnes | | | | | |
|--|---------------------|----|-----------|---------------|-------------|
| Techniques | Ingrédients | U | Quantités | Prix unitaire | Montant HT* |
| Biscuit cuillère Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les jaunes, puis ajouter la farine tamisée avec une écumoire. Dresser le biscuit en étoile et cuire à 180°C. | Blanc d'œuf ovo | kg | 0,180 | 2,94 | |
| | Sucre semoule | kg | 0,150 | 1,45 | |
| | Jaune d'œuf ovo | kg | 0,120 | 6,89 | |
| | Farine | kg | 0,150 | 1,90 | |
| Mousse glacée à la framboise Faire bouillir le sucre glace et la pulpe de fruits rouges et mettre à refroidir le plus rapidement possible. Monter la crème fleurette pas trop serrée. Incorporer délicatement le mélange refroidi à 4°C à la crème montée et mouler les petits cercles de formes ovales. Bloquer au surgélateur. | Sucre glace | kg | 0,250 | 3,81 | |
| | Purée de framboises | kg | 0,250 | 12,90 | |
| | Crème fouettée | L | 0,500 | 2,02 | |
| Coulis framboise Porter à ébullition la purée de fruits et le sucre glace et réserver au froid à +4°C. | Purée de framboises | kg | 0,125 | 12,90 | |
| | Sucre glace | kg | 0,050 | 3,81 | |
| Spirale chocolat Mettre au point le chocolat de couverture à 32°C. Étaler sur une feuille de guitare. Saupoudrer de noix de coco râpée puis couper au couteau d'office des formes. Rouler la feuille autour d'un rouleau à pâtisserie puis réserver à +4°C. Démouler et dresser. | Chocolat couverture | kg | 0,250 | 16,90 | |
| | Noix de coco râpée | kg | 0,010 | 5,45 | |
| Coût matières total HT | | | | | |
| Coût matières par portion | | | | | |

* arrondir à deux décimales

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2. Présenter le calcul du coût matières d'une portion.

7.3. Calculer le prix de vente TTC théorique de la portion puis déterminer le prix à reporter sur la carte.

➤ Prix de vente TTC théorique d'une portion (TVA 10%) :

➤ Prix de vente TTC d'une portion à inscrire sur la carte :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Pour la prochaine carte automnale, le directeur de salle vous demande de lui proposer trois desserts. Vos propositions devront respecter les critères suivants :

Un dessert à base de fruits de saison, un dessert sans gluten et un dessert enfant.

Dessert à base de fruits de saison

Intitulé :

Descriptif commercial :

Dessert sans gluten

Intitulé :

Descriptif commercial :

Dessert enfant

Intitulé :

Descriptif commercial :