

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	
Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur			
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Note : </div>			

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° 45

Ce dossier comporte 16 pages numérotées de page 1/16 à page 16/16.

« 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 2024		SUJET N° 45	
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	AP 2406-MC3 CDR E2 1	Page 1/16

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

<b>DOSSIERS</b>	<b>BARÈME</b>
Dossier 1 - Les produits	13,25 pts
Dossier 2 - Les préparations	7,75 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	2,5 pts
Dossier 4 - Les matériels	2 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	2,5 pts
<b>Sous-total</b>	<b>28 pts</b>
Dossier 6 - La législation	2,5 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	5,5 pts
Dossier 8 - La communication	4 pts
<b>Sous-total</b>	<b>12 pts</b>
<b>TOTAL</b>	<b>40 pts</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **Mise en situation**

Vous travaillez en tant que pâtissier dans un restaurant à tendance bistrannique.

Votre travail consiste à assister le chef pâtissier dans la préparation, le dressage et l'envoi des desserts du restaurant.

Le chef pâtissier privilégie les produits locaux, éco-responsables et de saison concernant l'élaboration des desserts.

Le chef pâtissier vous présente la carte des desserts du restaurant :



### **Carte des desserts**

- Saint Honoré aux pommes
- Fondant au gianduja, crème anglaise vanille bourbon
- Soufflé glacé à la mangue et cranberries
- Déclinaison d'ananas Victoria
- Tarte feuilletée aux poires et amandes caramélisées

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 1 - LES PRODUITS

### La farine

- 1.1. La farine de qualité est un produit prédominant dans la réalisation des pâtisseries.  
Nommer le type de farine correspondant à son utilisation en pâtisserie.

Utilisations en pâtisserie	Types de farine
<i>Exemple : Farine semi-intégrale utilisée pour la réalisation de pain rustique et pain de campagne</i>	<i>T45</i>
C'est la farine "blanche" contenant très peu ou pas de son de blé (brioche)	
Farine courante pour la réalisation de cakes, gâteaux, biscuits, crêpes, pâtes à tarte	
Farine bise ou semi-complète Elle est un peu plus foncée et moins lisse au toucher	

### Le sucre

- 1.2. Le dosage du sucre doit être maîtrisé afin de limiter son pouvoir calorique.  
Citer les 2 plantes dites saccharifères (sucrières) dont on extrait le sucre.

.....  
.....

- 1.3. Le sucre se présente sous différentes formes.  
Indiquer dans le tableau suivant les différentes formes courantes de sucre utilisées en pâtisserie.

Formes courantes de sucre	Utilisations en pâtisserie
<i>Exemple : Sucre glace</i>	<i>Décorations Agent sucrant pour les pâtes sucrées</i>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### Les matières grasses

- 1.4.** La matière grasse est un agent gustatif et texturant.  
Citer une matière grasse d'origine végétale et une d'origine animale.

.....

.....

- 1.5.** Les huiles végétales sont régulièrement utilisées en pâtisserie.  
Citer une utilisation de l'huile végétale en pâtisserie.

.....

### Le chocolat

- 1.6.** Les arômes du chocolat diffèrent en fonction de son origine.  
Citer deux pays producteurs de chocolat.

.....

.....

- 1.7.** Indiquer l'étape qui consiste à faire subir au chocolat un cycle de température permettant d'obtenir un chocolat brillant et cassant après son refroidissement à température ambiante.

.....

- 1.8.** Le chocolat peut être utilisé sous différentes formes.  
Indiquer deux produits dérivés du chocolat et leur utilisation.

Produits dérivés du chocolat	Utilisations en pâtisserie

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Les produits alimentaires intermédiaires

- 1.9. Pour la réalisation de votre carte, vous utilisez des ovoproduits.  
Définir le terme "ovoproduits".

.....

.....

- 1.10. Citer deux avantages concernant l'utilisation des ovoproduits.

-.....

-.....

- 1.11. Citer deux exemples d'ovoproduits.

-.....

-.....

## Les fruits

- 1.12. Les fruits sont la base de nombreuses pâtisseries classiques françaises.  
Compléter le tableau en indiquant deux exemples correspondants à chaque famille de fruits.

Familles de fruits						
Fruits	Amylacés	Fruits à noyau	Fruits à pépins	Fruits rouges	Oléagineux	Agrumes

- 1.13. Dans votre carte, vous utilisez des pommes et des poires pour vos desserts, citer deux variétés pour chaque fruit.

Fruit	Variétés	
Pomme		
Poire		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

### Les pâtes de base

- 2.1. Le chef de cuisine teste vos connaissances sur les différentes pâtes de base.  
Compléter le tableau concernant les principales pâtes de base utilisées en pâtisserie.

Dénomination	Pâte de base	Classification des pâtes
<i>Exemple : Baba au rhum</i>	<i>Pâte à savarin</i>	<i>Pâte levée</i>
Cake aux fruits		
	Pâte feuilletée	
Moka		Pâte battue
Chouquettes		

### Les crèmes de base

- 2.2. Vous devez réaliser une crème anglaise pour accompagner le fondant au gianduja.  
Indiquer les produits et les quantités pour réaliser une crème anglaise à la vanille.

Produits	Quantités
Lait entier	1 L

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Indiquer six étapes pour réaliser une crème anglaise.

-.....

-.....

-.....

-.....

-.....

-.....

Les préparations glacées

2.4. Certaines préparations glacées sont des desserts incontournables de la carte.  
Compléter le tableau en précisant les éléments marqueurs de chaque préparation glacée.

Préparations glacées	Éléments marqueurs
Exemple : Dame blanche	Glace vanille, sauce chocolat noir, crème Chantilly
Omelette norvégienne	
Vacherin	
Soufflé glacé	



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

### **Les meringues**

- 2.5.** Les meringues sont des préparations de base pour de nombreuses pâtisseries.  
Citer les trois familles de meringues utilisées et indiquer pour chacune d'entre elle un descriptif technique succinct de fabrication.

<b>Familles de meringues</b>	<b>Descriptifs de fabrication</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

- 3.1.** Pour réaliser la tarte feuilletée aux poires et amandes caramélisées, vous utilisez un produit appertisé (poires au sirop) pour la garniture.  
Définir le terme "appertisé".

.....

.....

- 3.2.** Citer deux autres exemples de produits appertisés.

-.....

-.....

- 3.3.** Votre travail au quotidien vous amène à respecter les règles de stockage des produits.  
Indiquer les températures optimales de conservation des produits suivants.

Produits	Températures de conservation
Brique de lait stérilisé UHT ouverte	
Crème liquide 35 % MG UHT	
Purée de fruits surgelés	
Banane	

- 3.4.** Donner la signification des sigles suivants :

D.L.C. : .....

.....

D.D.M. : .....

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

**4.1.** Pour cuire vos différentes préparations, vous avez la possibilité d'utiliser différents matériels.  
Citer deux types de four pour cuire une pâtisserie.

- .....

- .....

**4.2.** Citer deux matériels de chauffe pour cuire une crème anglaise.

- .....

- .....

**4.3.** La cuisson et la teneur en sucre sont des caractéristiques à prendre en compte pour la réussite de certaines préparations.  
Indiquer le matériel correspondant aux utilisations suivantes :

Utilisations	Matériels
Instrument qui sert à mesurer les températures de cuisson du sucre cuit.	
Instrument qui sert à mesurer la densité des liquides (pour peser les sirops).	
Instrument de haute précision pour déterminer la concentration d'une solution en matières sèches.	
Matériel qui permet de maintenir le sucre en température pour son utilisation.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

5.1. Le chef pâtissier vous sensibilise sur l'importance de l'analyse sensorielle afin de maîtriser l'équilibre des saveurs et des textures dans les desserts.  
Définir "l'analyse sensorielle".

.....

.....

.....

5.2. Indiquer pour chaque caractéristique, deux termes descriptifs correspondants pouvant être utilisés lors d'une analyse sensorielle.

Caractéristiques	Termes descriptifs utilisés
Exemple : Couleur	- Jaune citron  - Vert pomme
Odeurs et arômes	-  -
Saveurs	-  -
Textures	-  -

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION**

**6.1.** Les œufs sont des produits sensibles en terme d'hygiène.

Indiquer six mentions obligatoires figurant sur une étiquette d'un carton d'œufs.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**6.2.** Le chef pâtissier utilise de nombreux produits bénéficiant d'un label de qualité.

Citer quatre produits AOP utilisés en pâtisserie.

- .....
- .....
- .....
- .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Suite à de nombreuses modifications du prix des matières premières, le chef pâtissier souhaite recalculer le prix de vente du « Fondant au gianduja, crème anglaise vanille bourbon ». Il vous donne un extrait de la mercuriale de l'entreprise et vous demande de compléter la fiche technique.

Extrait de la mercuriale : mise à jour le 30/04/2024

MERCURIALE		
Denrées	Unité	P.U.H.T.
Beurre doux	Kg	9,20
Beurre demi-sel	Kg	9,41
Œufs	Pièce	0,22
Farine de blé	Kg	1,90
Lait	L	1,10
Vanille bourbon	Gousse	4,00
Chocolat noir	Kg	21,20
Chocolat au lait	Kg	18,90
Chocolat blanc	Kg	20,10
Chocolat gianduja	Plaque 200 g	4,60
Sucre glace	Kg	3,80
Sucre en poudre	Kg	1,40

**7.1.** Calculer le prix d'un kg de chocolat gianduja.

**7.2.** Le prix des gousses de vanille vient d'augmenter de 15 %. Calculer le nouveau prix d'une gousse de vanille.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**7.3.** À l'aide des informations issues de la mercuriale, compléter la fiche technique ci-dessous.  
Arrondir les montants au centime le plus proche.

<b>Fiche technique : Fondant au gianduja, crème anglaise vanille bourbon Pour 6 portions</b>				
Denrées	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
<b>Fondant au gianduja</b>				
Oeufs	P	2		
Sucre en poudre	Kg	0,080		
Beurre doux	Kg	0,115		
Chocolat noir	Kg	0,110		
Farine de blé	Kg	0,060		
Gianduja	Kg	0,030		
<b>Crème anglaise vanille bourbon</b>				
Lait	L	0,25		
Jaune d'œuf	P	2		
Sucre en poudre	Kg	0,050		
Gousse de vanille bourbon	P	1/2		
<b>Détail des calculs</b>			<b>Coût matières total</b>	
			<b>Coût matières d'une portion</b>	
			<b>Coefficient multiplicateur</b>	5
			<b>Prix de vente HT</b>	
			<b>TVA 10 %</b>	
			<b>Prix de vente TTC</b>	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION**

Le chef pâtissier souhaite proposer une suggestion de café gourmand à la carte.  
Compléter le tableau en proposant un café gourmand composé de quatre éléments.

<b>Caractéristiques</b>	<b>Appellations</b>	<b>Descriptif commercial</b>
Préparation à base de légume		
Préparation à base de riz		
Préparation à base de feuille de brick		
Préparation à base d'herbe aromatique		