

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ÉPREUVE E2
ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

CORRIGÉ N° 48

Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant	Session 2025		CORRIGÉ N° 48	
E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	25-CS3-CDR-E2-PO-1C	Page 1/10

DOSSIERS	BARÈME
Dossier 1 - Les produits	10 pts
Dossier 2 - Les préparations	4 pts
Dossier 3 - Les moyens de conservation	4 pts
Dossier 4 - Les matériels	5 pts
Dossier 5 - L'analyse sensorielle	5 pts
Sous-total	28 pts
Dossier 6 - La législation	3 pts
Dossier 7 - La gestion appliquée	4,5 pts
Dossier 8 - La communication	4,5 pts
Sous-total	12 pts
TOTAL	40 pts

DOSSIER 1 - LES PRODUITS (10 POINTS)

1.1. Vous allez utiliser des œufs pour la réalisation de vos pâtisseries.
Indiquer la composition d'un œuf de 55 g.

0,75 point (3 x 0,25 pt)

- **Coquille : 4 à 8 g**
- **Jaune : 18 à 22 g**
- **Blanc : 30 à 36 g**

1.2. Donner l'explication des différentes catégories d'œufs.

0,5 point (2 x 0,25 pt)

Œufs catégorie A	Les œufs extra-frais ou frais
Œufs catégorie B	Œufs de 2^{ème} qualité ou œufs conservés industrie agro-alimentaire

1.3. Préciser le nombre d'œufs pour 1 litre.

0,75 point (3 x 0,25 pt)

Litre	Nombre de pièces d'œufs
1 litre de blancs d'œufs	30 à 35 pièces
1 litre de jaunes d'œufs	45 à 50 pièces
1 litre d'œufs entiers	18 à 22 pièces

1.4. Donner la définition des ovoproduits.

1 point

À l'appréciation du correcteur.

1.5. Indiquer deux avantages et deux inconvénients de l'utilisation des ovoproduits en pâtisserie.

2 points (4 x 0,5 pt)

Avantages	Inconvénients
Facilité de stockage et de conservation Facilité d'emploi Économie de temps et de mains d'œuvre Hygiène	Bien respecter la DDM Après ouverture, utiliser en respectant les consignes Coût

1.6. Vous devez utiliser du cacao pour certains desserts. Citer la composition d'un chocolat noir. **0,5 point**

- **Cacao**
- **Beurre de cacao**
- **Sucre**

1.7. Indiquer cinq pays producteurs de cacao.

1,25 point (5 x 0,25 pt)

- **Côte d'Ivoire**
- **Guyane**
- **Madagascar**
- **Honduras**
- **Brésil, Cameroun,...**

1.8. En pâtisserie, vous êtes amené à utiliser de la fécule pour certaines préparations. Citer deux féculles.

0,5 point (2 x 0,25 pt)

- **Maïs**
- **Pomme de terre**

1.9. La farine permet de réaliser un grand nombre de pâtisseries. Cocher les farines avec ou sans gluten dans le tableau ci-dessous :

2,75 points (11 x 0,25 pt)

Farines	Avec gluten	Sans gluten
Farine de millet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Farine de pois chiche	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Farine type 45	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farine de pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Farine de sarrasin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Farine type 65	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farine de châtaigne	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Farine de maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Farine de noix de coco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Farine type 110	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Farine de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS (4 POINTS)

2.1. Pour la mise en place du soufflé à l'izarra verte, vous devez réaliser une crème pâtissière sur la base d'un litre de lait. Compléter le bon d'économat.

1,5 point (6 x 0,25 pt)

Ingrédients	Quantités
<i>Lait</i>	<i>1 litre</i>
Œufs (jaunes)	8 pièces
Sucre semoule	0,200 kg à 0,250 kg
Farine	0,125 à 0,150 kg

2.2. Compléter le tableau ci-dessous.

2,5 points (10 x 0,25 pt)

Classification	Pâte	Préparation
<i>Ex : Pâte sèche ou friable</i>	<i>Ex : Pâte sucrée</i>	<i>Ex : Tarte chocolat</i>
Pâte molle	Pâte à choux	Religieuse au café
Pâte levée	Pâte à savarin	Savarin aux fruits exotiques
Pâte sèche	Pâte feuilletée	Mille-feuille
Pâte montée	Pâte à frire	Beignet d'ananas
Pâte montée ou battue	Pâte ou appareil à biscuit	Charlotte aux fruits rouges

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION (4 POINTS)

Compléter le tableau après réception et rangement d'une livraison.

4 points (16 x 0,25 pt)

Aliments	Lieu de stockage	Température de stockage
<i>Exemple : Rhubarbe</i>	<i>Chambre froide positive</i>	<i>Entre +6° et +8°C</i>
Bidon de blancs d'œufs	Timbre BOF	+3°C à 5°C
Farine type 45	Économat	Température ambiante
Œufs déshydratés	Économat	Température ambiante
Fruits frais (framboises, cassis, groseilles)	Chambre froide positive	+3°C à +5°C
Chocolat 75 % cacao	Économat	Température ambiante
Izarra verte	Économat	Température ambiante
Œufs extra frais	Timbre BOF	+3°C à +5°C
Brisure de framboises surgelées	Chambre froide négative	-18°C à -20°C

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS (5 POINTS)

4.1. Vous devez utiliser divers matériels pour réaliser vos préparations. Indiquer pour chacun sa fonction, à quoi sert-il ?

3 points (6 x 0,5 pt)

Matériels	Utilisation
Cellule de refroidissement rapide	Permet de refroidir rapidement, gain de temps
Turbine à glace	Permet de faire des glaces et sorbets spécifiques
Machine sous vide	Permet de faire des cuissons sous vide, permet la conservation des aliments
Siphon	Permet de réaliser des mousses ou des chantilly minute
Batteur mélangeur	Diversité d'utilisation : crèmes, pâtes, mousses...
Laminoir	Permet de tourer de grandes quantités rapidement

4.2. Indiquer quatre matériels qui permettent de mixer ou réduire en purée.

2 points (4 x 0,5 pt)

- Cutter ou mixer fixe
- Mixer plongeant
- Pacojet®, moulin à légumes
- Thermomix

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE (5 POINTS)

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.

2 points

Définir « l'analyse sensorielle » : **À l'appréciation du correcteur.**

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

3 points (6 x 0,5 pt)

Caractéristiques	Termes descriptifs utilisés
<i>Exemple : Couleur</i>	- Jaune citron - Vert pomme
Odeurs et arômes	- À l'appréciation du correcteur
Saveurs	- À l'appréciation du correcteur
Textures	- À l'appréciation du correcteur

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION (3 POINTS)

6.1. Dans le cadre de vos préparations, vous utilisez la méthode des 5M. Citer les 5M.

1,25 point (5 x 0,25 pt)

- Méthode, Matériel, Matière, Milieu, Main d'œuvre.

6.2. Expliquer pourquoi dans un restaurant il est obligatoire d'identifier les allergènes.

0,5 point

À l'appréciation du correcteur.

6.3. Citer deux allergènes en pâtisserie.

0,5 point (2 x 0,25 pt)

Gluten, lactose, œuf, fruits à coque, arachide...

6.4. Donner la définition des sigles suivants :

0,75 point (3 x 0,25 pt)

- DDM : **Date de Durabilité Minimale**
- DCR : **Date de Consommation Recommandée**
- DLC : **Date Limite de Consommation**

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE (4,5 POINTS)

7.1. Compléter la fiche technique pour 8 tartelettes chocolat framboise (mettre 2 chiffres après la virgule).

3 points (2,5 pts pour le calcul des ingrédients, 0,25 pt pour chaque coût matière)

Fiche technique : Tartelettes chocolat framboise - Nombre de parts : 8						
Produits	Unité	Pâte sucrée	Ganache	Garniture	Prix HT	Montant HT
Farine	Kg	0,250 kg			1,05 €	0,26 €
Sucre glace	Kg	0,100 kg			1,60 €	0,16 €
Sel	Kg	PM				
Poudre d'amandes	Kg	0,030 kg			7,60 €	0,23 €
Chocolat 75 %	Kg		0,300 kg		12,50 €	3,75 €
Glucose	Kg		0,030 kg		2,60 €	0,08 €
Crème UHT 35 % MG	L		0,300 L		3,90 €	1,17 €
Beurre	Kg	0,130 kg	0,100 kg		8,50 €	1,96 €
Œuf	Douzaine	1 œuf			2,90 €	0,24 €
Framboises	Kg			0,200	9,00 €	1,80 €
Surgelé framboises pépins	Kg			0,100	7,00 €	0,70 €
Total coût matières HT						10,35 €
Coût matières unitaire HT						1,29 €

7.2. Sachant que le coefficient de vente est 5, calculer le prix de vente HT pour une tartelette. Garder 2 décimales.

0,5 point

$$1,29 \times 5 = 6,45 \text{ € HT}$$

$$\text{Prix de vente HT} = \text{Coût matière unitaire} \times \text{Coefficient de vente}$$

7.3. Calculer le prix de vente TTC pour une tartelette (Taux de TVA : 10 %). Arrondir votre résultat à l'euro supérieur.

0,5 point

$$6,45 \text{ €} \times 1,10 = 7,10 \text{ € arrondi à 8 € TTC}$$

$$\text{Prix de vente TTC} = \text{Prix de vente HT} \times 1,10$$

7.4. Calculer la marge commerciale obtenue sur une tartelette.

0,5 point

$$6,45 - 1,29 = 5,16 \text{ €}$$

$$\text{Marge commerciale} = \text{Prix de vente HT} - \text{Coût unitaire HT}$$

Si erreur dans la réponse 7.2, ne pas pénaliser les réponses 7.3 et 7.4.

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION (4,5 POINTS)

Dans le cadre de votre poste, le chef vous demande de vous rendre en salle afin de commercialiser les desserts auprès des clients.

Compléter le tableau en proposant l'argumentation, la composition et la présentation des desserts suivants :

4,5 points (6 x 0,75 pt)

	Composition	Argumentation
Soufflé à l'izarra verte	Crème pâtissière additionnée de jaunes d'œufs, de blancs en neige et d'izarra verte	Dessert chaud, léger parfumé à la liqueur d'izarra
Tartelette chocolat framboise	Pâte sucrée, ganache chocolat noir, framboises	Croustillante ; fondante ; fraîche
Dacquoise pistache, mousseline de fruits rouges	Biscuit à base de blanc d'œuf, de sucre glace et de poudre de pistache avec une crème mousseline aux fruits	Croustillant et fondant, crème légère et fruitée