

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		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 50px;"> Note : </div>		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

ÉPREUVE E2

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

SUJET N° 48

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 ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous venez d'être embauché comme chef de partie au poste pâtisserie dans un restaurant gastronomique « Les Deux Palombes » situé à côté de Bayonne.

La carte est évolutive en fonction des saisons et le chef privilégie le sans gluten dans la réalisation de ses recettes. Il attend de vous de la créativité pour la création de nouvelles recettes sans gluten.

Restaurant « Les Deux Palombes » La carte des desserts



Soufflé à l'izarra verte
Déclinaison de rhubarbe
Croustillant au citron et à la lavande
Tartelette chocolat framboise
Thé ou café gourmand
Dacquoise pistache, mousseline de fruits rouges

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

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

.....

.....

.....

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

Œufs catégorie A	
Œufs catégorie B	

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

Litre	Nombre de pièces d'œufs
1 litre de blancs d'œufs	
1 litre de jaunes d'œufs	
1 litre d'œufs entiers	

- 1.4.** Donner la définition des ovoproduits.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Avantages	Inconvénients
-	-
-	-

1.6. Vous devez utiliser du cacao pour certains desserts. Citer la composition d'un chocolat noir.

-
-
-

1.7. Indiquer cinq pays producteurs de cacao.

-
-
-
-
-

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

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

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.

Ingrédients	Quantités
<i>Lait</i>	<i>1 litre</i>

2.2. Compléter le tableau ci-dessous.

Classification	Pâte	Préparation
<i>Ex : Pâte sèche ou friable</i>	<i>Ex : Pâte sucrée</i>	<i>Ex : Tarte chocolat</i>
	Pâte à choux	
Pâte levée		
		Mille-feuille
	Pâte à frire	
Pâte montée ou battue		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

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

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		
Farine type 45		
Œufs déshydratés		
Fruits frais (framboises, cassis, groseilles)		
Chocolat 75 % cacao		
Izarra verte		
Œufs extra frais		
Brisure de framboises surgelées		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

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

Matériels	Utilisation
Cellule de refroidissement rapide	
Turbine à glace	
Machine sous vide	
Siphon	
Batteur mélangeur	
Laminoir	

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

.....

.....

.....

.....

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
<i>Exemple : Couleur</i>	- <i>Jaune citron</i> - <i>Vert pomme</i>
Odeurs et arômes	- -
Saveurs	- -
Textures	- -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

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

-
-
-
-
-

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

-
-

6.3. Citer deux allergènes en pâtisserie.

-
-

6.4. Donner la définition des sigles suivants :

- DDM :
- DCR :
- DLC :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

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

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 €
Sucre glace	Kg	0,100 kg			1,60 €
Sel	Kg	PM				
Poudre d'amandes	Kg	0,030 kg			7,60 €
Chocolat 75 %	Kg		0,300 kg		12,50 €
Glucose	Kg		0,030 kg		2,60 €
Crème UHT 35 % MG	L		0,300 L		3,90 €
Beurre	Kg	0,130 kg	0,100 kg		8,50 €
Œuf	Douzaine	1 œuf			2,90 €
Framboises	Kg			0,200	9,00 €
Surgelé framboises pépins	Kg			0,100	7,00 €
Total coût matières HT					
Coût matières unitaire HT					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

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

- 7.4.** Calculer la marge commerciale obtenue sur une tartelette.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

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 :

	Composition	Argumentation
Soufflé à l'izarra verte		
Tartelette chocolat framboise		
Dacquoise pistache, mousseline de fruits rouges		