

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"/>	

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° 39

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 2023	SUJET N° 39		
E2 – Etude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Durée : 1h30	Coef. 2	2306-MC3 CDR E2 1	Page 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation

Vous êtes embauché dans le restaurant « L'Écu d'Or », en tant que responsable de la pâtisserie. À ce titre le chef de cuisine vous demande de connaître la saisonnalité des fruits et les caractéristiques des produits utilisés dans le restaurant.

Vous êtes chargé de confectionner une nouvelle carte avec vos idées de desserts ; pour cela votre employeur vous demande de connaître les diverses préparations et le matériel mis à votre disposition dans votre laboratoire.

Restaurant l'Écu d'Or

59 rue Pannessac
43000 Le PUY-en-VELAY
Tél : 04.74.02.19.38

SARL au capital de 50 000€

RCS LE PUY-EN-VELAY – B531321418 code NAF/5610A



Notre carte des desserts

Gâteau de crêpes à l'orange <i>Servi avec une sauce chocolat</i>	6,50 €
Sablé Breton et sa crème diplomate acidulée <i>Servi avec une sauce orange</i>	6,50 €
Tarte Bourdaloue <i>Servie avec une crème anglaise et une boule de glace à la poire</i>	6,50 €
Sorbets et glaces (2 boules) <i>Pomme, poire, cassis, verveine, vanille ou chocolat</i>	4,50 €
Parfait glacé à la verveine et sa coque de meringue <i>Servi avec une crème anglaise</i>	6,50 €
Tiramisu à la Myrtille	6,50 €
Assiette de fromages ou fromage blanc (faisselle)	4,50 €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Les fruits

- 1.1. Vous utilisez différents fruits frais dans votre carte des desserts.
Cocher, dans le tableau ci-dessous, la saisonnalité correspondant aux différents fruits.

Fruits	Printemps	Été	Automne	Hiver
Orange				
Poire				
Pomme				
Myrtille				

Le chocolat

- 1.2. Vous réalisez une sauce chocolat dans votre carte des desserts.
Afin de vérifier vos connaissances sur la fabrication du chocolat, classer dans l'ordre les opérations suivantes :

Broyage torréfaction Récolte Fermentation Conchage Tempérage
Moulage Conditionnement Écabossage Séchage

1		2		3	
4		5	<i>Broyage torréfaction</i>	6	
7		8		9	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les spiritueux

1.3. Associer les préparations suivantes ou les produits suivants avec l'alcool le mieux adapté. Reporter les lettres correspondant aux produits à côté de l'alcool.

Bavaroise framboise	A
Sorbet pomme	B
Crêpe Suzette	C
Crème glacée menthe	D
Cake	E
Irish coffee	F

	Get 27
	Whisky
	Liqueur de framboises des bois
	Cointreau
	Calvados
	Rhum

Les sucres

1.4. Vous utilisez différents édulcorants dans votre carte des desserts. Donner la définition d'un édulcorant.

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5. Relier les différents édulcorants à leurs origines respectives.

Produits		Origines
Glucose	●	● Sucre naturel du lait
Fructose	●	● Sucre extrait de la betterave ou de la canne à sucre
Lactose	●	● Sucre obtenu après hydrolyse de l'amidon
Sucre inverti	●	● Sucre contenu dans les fruits
Saccharose	●	● Sucre obtenu après hydrolyse du saccharose
Miel	●	● Sucre naturel élaboré par les abeilles avec le nectar des fleurs

Les corps gras

1.6. Compléter le tableau ci-dessous :

Produits/désignation	Définition
Beurre	<i>Corps gras animal composé de minimum de 82 % de matière grasse butyrique, 16 % d'eau et 2 % d'élément non gras.</i>
Lait entier	
Crème entière	
	Les produits issus de l'écémage du lait contenant au moins 12 g de matière grasse pour 100 g.
	C'est un corps gras alimentaire solide composé de 80 % de matière grasse et 20 % d'eau. L'origine de ces acides gras est diverse, principalement végétale.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

Les pâtes

2.1. Expliquer la différence de fabrication entre une pâte réalisée par crémage et une pâte réalisée par sablage.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.2. Donner la recette d'une pâte sucrée afin de réaliser une tarte de 20 cm de diamètre.

Ingrédients	Proportions (poids en gramme)	Phases de fabrication par crémage
Farine T55	200
	
	
	
	
	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les crèmes

2.3. Vous utilisez différentes crèmes dans vos desserts, compléter le tableau en indiquant soit la préparation de bases, soit les produits complémentaires afin d'obtenir les préparations souhaitées.

Préparations souhaitées	Préparation de bases	Produits complémentaires
Crème mousseline		Beurre
Crème chiboust	Crème pâtissière	
Crème diplomate	Crème pâtissière	
Crème frangipane		Crème pâtissière

Les meringues

2.4. Compléter le tableau ci-dessous en retrouvant les différentes appellations de meringues.

Procédé	Appellation de la meringue
<u>Mélanger les blancs et le sucre en poudre</u> , porter à une température de 50°C au bain-marie en foisonnant, puis refroidir au batteur	
Monter les blancs, verser le sucre cuit au boulé (120°C) puis refroidir en foisonnant	
Monter les blancs, puis incorporer le sucre semoule en 2 ou 3 fois puis ajouter à la maryse le sucre glace	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

Les fruits

3.1. Citer quatre méthodes de conservation des fruits.

- Exemple : cuisson

.....

.....

.....

.....

Le lait

3.2. Compléter le tableau en inscrivant l'appellation en fonction de la technique utilisée.

Appellation	Technique de conservation
	Chauffé à 72°C pendant 20 secondes, le lait frais est ainsi débarrassé des micro-organismes indésirables.
	Le lait est chauffé à plus de 145°C pendant 2 secondes seulement, avant de le refroidir. La rapidité du traitement est supposée permettre de préserver les qualités nutritionnelles du lait.
	Plus onctueux et aromatisé que les autres laits. Il est embouteillé directement à la ferme, après la traite des vaches. Ce lait n'a subi aucun traitement.
	Le lait est composé d'environ 87,5 % d'eau. Sa déshydratation permet d'abaisser ce taux à 3 % et conserve les protéines, des sels minéraux et les <u>matières grasses</u> du lait (s'il n'a pas été totalement écrémé).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 4 - LES MATÉRIELS

Vous avez comme projet de renouveler votre matériel. Compléter les deux tableaux suivants.

4.1. Le gros matériel.

Matériel	Définition / Fonctionnement
	Agitation des molécules d'eau. Celles-ci vont se mettre à tourner, percutant les molécules environnantes pour chauffer le produit.
Laminoir	
	Congélateur surpuissant équipé d'un ventilateur, cela permet d'abaisser rapidement la température à cœur du produit afin d'éviter la cristallisation hydrique ainsi que le développement microbien.
Congélateur	
Pacojet®	
	Au contact avec une casserole ou une poêle métallique. Elle utilise l'énergie électromagnétique.

4.2. Le petit matériel.

Matériel	Définition / Fonctionnement
	Passoire conique servant à filtrer une préparation.
	Sert à masquer petits et gros entremets.
	Ustensile avec un manche servant à mélanger et/ou racler un contenant (cul de poule).
	Appareil de mesure servant à mesurer l'extrait sec d'un produit, l'unité de mesure étant le brix.
	Permet de retirer les zestes des fruits et épices.
	Appareil de mesure servant à mesurer la viscosité d'un sirop.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

Les 5 sens

5.1. Afin d'éveiller les papilles de vos clients, compléter le tableau ci-dessous en nommant les différents sens.

Sens	Rôles lors d'une analyse sensorielle
	C'est là le premier de nos cinq sens qui nous donne une première information sur l'état général sur le produit : forme, taille, couleur, aspect, volume.
	Perception des bruits par les oreilles. En analyse sensorielle, ce sens permet d'évaluer indirectement certains critères tels que le croquant, le craquant, le croustillant qui sont souvent catégorisés comme critère de texture.
	Perception des substances volatiles (arômes) par l'organe olfactif [logé dans les fosses nasales].
	Perception par l'intermédiaire de la peau de la pression, de la chaleur et l'irritation. Les phénomènes tactiles sont importants pour l'évaluation de la texture des produits.
	Perception des substances solubles dans l'eau par les 10.000 papilles gustatives de la langue et de la bouche. Il y a 6 types de substances solubles perceptibles, appelées aussi saveurs élémentaires.

5.2. Lors de la réalisation de la tarte Bourdaloue, quelles sont les précautions à prendre pour éviter que la crème d'amandes tranche ?
Donner deux réponses.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

Contexte professionnel :

Vous venez d'être embauché dans le restaurant « L'Écu d'Or » dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. À ce titre, vous vous interrogez sur les différents types de contrat de travail existants.

Votre employeur vous explique quelles sont les différences entre ces contrats de travail et vous présente les formalités obligatoires à l'embauche.

Document 1 : Contrat de travail : les principales caractéristiques

Mise à jour 25.01.22

Le contrat de travail existe dès l'instant où une personne (le salarié) s'engage à travailler, moyennant rémunération, pour le compte et sous la direction d'une autre personne (l'employeur). Le plus souvent, le contrat de travail doit être écrit. Son exécution entraîne un certain nombre d'obligations, tant pour le salarié que pour l'employeur.

Le lien de subordination est caractérisé par l'exécution d'un contrat de travail sous l'autorité de l'employeur qui a le pouvoir de donner des ordres et des directives, d'en contrôler l'exécution et de sanctionner les manquements de son subordonné.

<https://travail-emploi.gouv.fr/droit-du-travail/la-vie-du-contrat-de-travail/article/contrat-de-travail-les-principales-caracteristiques#>

6.1. D'après le *document 1*, quelle est l'obligation principale :

Du salarié ?

.....
.....

De l'employeur ?

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.2. Après avoir pris connaissance des offres d'emploi (*document 2*), compléter le tableau d'analyse ci-après.

Document 2 : Offres d'emploi

Annonce n° 151W35987

Recherche **chef de partie** H/F avec expérience en cuisine. CDD 2 mois. Temps partiel.

Salaire selon expérience.

Envoyer CV à contact@lecudor43.fr

Annonce n° 132P45823

Urgent : Hôtel recherche en CDD temps complet pour la saison estivale **un cuisinier en dessert**.

Expérience demandée 1 an minimum. Poste à pourvoir immédiatement.

Envoyer CV et lettre de motivation au journal *L'hôtellerie*

Tableau d'analyse des annonces d'emploi

N° annonce	Type de contrat	Durée du contrat	Durée du travail	Poste à pourvoir
151W35987				
132P45823				

6.3. Donner les significations des sigles :

CDI :

CDD :

6.4. En tant que salarié, vous devez appliquer les règles d'hygiène avec la démarche H.A.C.C.P.

Donner le principe de cette démarche :

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

Votre employeur est préoccupé par la question des approvisionnements. En cette période de crise que nous avons traversé, il vous explique, l'importance de bien acheter.

7.1. Citer un risque :

- D'une rupture de stock :

.....

- D'un surstockage :

.....

7.2. Votre chef vous demande de compléter le bon de commande à partir des informations ci-dessous :

- 3 kg de pruneaux d'Agen et ceux-ci lui reviennent à 30,00 €.

- 20 kg de pommes BF 15 à 1,25 € le kg.

L'Écu d'Or 59 rue Pannessac 43000 Le PUY-en-VELAY			Le 25/05/2023		
			SARL Rapid'Frais 15 rue de l'Orangerie 42000 SAINT-ÉTIENNE		
Bon de commande N° 254					
Référence	Désignation	Unité	PU HT	Quantité	Montant HT
Reine-Claude	Prunes	1 kg	1,50 €	10	15,00 €
Maltaise	Oranges	1 kg	1,68 €	5	8,40 €
Agen	Pruneaux	500 g			
Grenoble	Noix	500 g	3,10 €		12,40 €
BF 15	Pommes	5 kg			
Total HT					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.3. Calculer la remise de 5 % que ce fournisseur accorde habituellement sur le total hors taxe de cette commande. (Justifier votre calcul)

.....
.....

7.4. Citer deux contrôles à effectuer lors de la livraison de cette commande.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1. Pour augmenter les ventes des desserts, votre responsable vous suggère d'élaborer des supports de cartes originaux.

Proposer deux idées de supports de cartes des desserts avec description.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8.2. Vous avez un élève de lycée professionnel en stage dans votre établissement et vous lui demandez de citer deux chefs pâtissiers médiatisés?

.....

.....