

TRAVAIL À RÉALISER ET A ME RENVOYER AVANT LE VENDREDI 03 avril 2020

Ce travail sera évalué

(Le temps pour réaliser ce travail est estimé à 2 heures)

Travail à faire

1. Vous devez réaliser l'organigramme de cette production

2. Faire l'étude de cas qui se trouve en deuxième partie

Commande à produire

Mise en situation – Précision du thème et réalisations à produire

➤ Pâtisserie

- **Entremets** : chocolat blanc/framboise de 8 personnes. Monter en cercle Ø 20 cm, décors en adéquation avec le thème (*fiche technique ANNEXE 2*)
- **Pâte à choux** : 8 éclairs chocolat et 8 éclairs chantilly glacé au caramel
- **Petits fours secs** : 300 gr de tuiles aux amandes

➤ Traiteur

Quiche aux fruits de mer de 8 personnes (diamètre du cercle : 24 cm). Garnie de : fruits de mer , gruyère râpé et d'un appareil à crème prise salé (voir la fiche technique sur votre livret recette)

À noter, vous avez à votre disposition les marchandises listées dans le bon d'économat (ANNEXE 1)

➤ Points importants

- Les supports de thèmes de décors personnels sont autorisés : gabarit, formes, ...
- S'il vous reste du temps avant la fin de l'épreuve, utilisez-le pour apporter une touche personnelle dans la finition de votre travail
- La présentation doit se faire sur votre plan de travail dans le respect du temps imparti

Annexe 1

Bon d'économat

Marchandises	Poids initial	Unité	Marchandises	Poids initial	Unité
Jaune d'œuf (ovoproduit)	0.300	Kg	Blanc d'œuf	0.150	Kg
Œuf entier	10	Pièce	Pectine NH	0.003	Kg
Crème liquide	1.125	Kg	Purée de framboise	0.250	Kg
Beurre	0.455	Kg	Framboise congelée	0.080	Kg
Farine type 55	0.750	Kg	Glaçage neutre à froid	0.150	Kg
Sucre semoule	1	Kg	Trimoline	0.100	Kg
Emmental bloc	0.100	Kg	Fumet de poisson déhydraté	0.020	Kg
Poudre à crème à chaud	0.040	Kg	Ail	0.010	Kg
Couverture de chocolat noir	0.300	Kg	Persil	0,020	Kg
Chocolat de couverture ivoire	0.400	Kg	Amandes effilées	0,100	Kg
Chocolat de couverture lactée	0.100	Kg			
Colorant (vert, jaune, rouge...)	PM	Kg			
Gélatine en poudre (200bloom)	0.010	Kg			
Lait	1 litre	Kg			
Pâte d'amande à 33%	0.100	Kg	Matériels		
Gruyère râpée	0.150	Kg	Ronds 22 cm	Pièce	2
Muscade moulue	PM	Kg	Feuille papier cuisson 40X60	Feuille	6
Sucre glace	0.088	Kg	Poche jetable	QS	5
Poivre moulu	PM	Kg	Feuille à cornet papier	QS	
Sel fin	PM	Kg	Cercle 20 cm de diamètre	Pièce	1
Vanille liquide	0.010	Kg	Cercle à tarte de 24 cm de diamètre	Pièce	1
Sucre cassonade	0.200	Kg	Dentelle		3
Fruits de mer congelés	0.400	Kg	Préparation réalisé par le centre d'examen		
Glucose	0.100	Kg	<ul style="list-style-type: none"> - Sirop à 60° Brix (300 gr) - Glaçage neutre à froid - Couverture noire fondue pour aromatiser le fondant 		
Colorant	PM	Kg			
Fondant blanc	0.400	Kg			
Orange	1	Pièce			

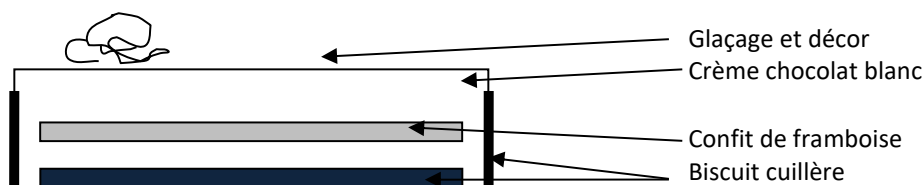
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Entremets

Chocolat blanc/framboise (8 pers) cercle Ø 20 cm sur le thème «.....»

Recettes (à titre indicatif)	kg	Progression
<u>Biscuit cuillère nature</u>		
Blanc d'œuf :	0.150	REALISER le biscuit cuillère nature
Sucre :	0.125	COUCHER le biscuit sur feuille de papier cuisson (deux cartouchières et un disque)
Jaune d'œuf :	0.100	SAUPOUDRER de sucre glace les cartouchières
Farine :	0.125	CUIRE
Sucre glace	PM	
<u>Confit de framboise</u>		
Purée de framboise :	0.155	CHAUFFER : à 40°C le sucre inversé, la purée de framboise et les framboises
Sucre semoule :	0.015	AJOUTER : le mélanger sucre et pectine NH
Pectine NH :	0.003	PORTER : à ébullition
Masse de gélatine (200 Bloom):	0.035	AJOUTER : la masse de gélatine
Framboise congelée :	0.060	COULER : en insert
Trimoline :	0.045	SURGELER
<u>Crème chocolat blanc</u>		
Lait :	0.150	REALISER la crème chocolat blanc sur une base de ganache
Masse de gélatine (200 bloom) :	0.045	MONTER l'entremets (dans un cercle de Ø 20 cm)
Vanille liquide :	0.010	GARNIR l'entremets préalablement chemisé au ¾ de sa hauteur de biscuit cuillère, d'un disque de biscuit dans le fond du cercle, de crème chocolat blanc et d'un disque de confit de framboise
Chocolat blanc :	0.290	CHEMISER de crème chocolat blanc
Crème liquide :	0.310	LISSER avec de la crème chocolat blanc
<u>Sirop vanille</u>		
Eau :	0.100	PUNCHER le biscuit cuillère
Sucre :	0.100	Sirop fourni par le centre d'examen
Vanille liquide :	0.010	
<u>Glaçage neutre à froid</u>	0.150	Glaçage fourni par le centre d'examen
<u>Finition et Décor</u>		
Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) :	0.200	FINITION & DÉCOR
Pâte d'amande (33%) :	0.100	Libres sur le thème de « ». À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre cuit au caramel, un décor simple à base de chocolat, de la nougatine, une inscription au cornet ...).
Colorants divers :	QS	
Sucre semoule :	0.200	
Glucose :	0.100	

Croquis



NOM :

PRENOM :

Organisation du travail

Horaires par 30 mn	Phases techniques dans l'ordre de votre progression				Tâches de travail du commis 2 heures maximum
	Entremets	Pâte à choux	Petits fours secs	Traiteur	
14h00 à 14h30	Phase écrite. (maximum 30 minutes)				
14h30 à 15h00					
15h00 à 16h00					
16h00 à 17h00					16h30
17h00 à 18h00					
18h00 à 19h00					
19h00 à 19h30	Présentation, dégustation et argumentation commerciale				
	Pose repas / Nettoyage / Remise en place des postes de travail				

Document 2 : Fiches recettes (à titre indicatif)

Pâte à choux	Poids Kg	Crème pâtissière	Poids Kg	Commande 8 Religieuses chocolat 8 éclairs chantilly
Eau : 0.250 Beurre : 0.100 Sel : 0.004 Farine : 0.150 Œuf entier : 0.250 Décor Crumble fourni par le centre d'examen		Lait : 0.500 Sucre : 0.125 Jaune d'œuf : 0.080 Poudre à crème : 0.040 Beurre : 0.050 Couverture noire : 0.080 Fondant : 0.400 Sirop à 60Brix : QS Couverture noire : QS Crème chantilly Crème liquide : 0.500 Sucre : 0.060 Vanille liquide : 0.010 Caramel Sucre : 0.250 Glucose : 0.050 Eau : 0.080		Réaliser - Une pâte à choux - Une crème pâtissière - Une crème chantilly - Un caramel - Un glaçage au fondant chocolat Finition et décors - Crème au beurre chocolat et sirop à 60 brix fourni par le centre d'examen
Pâte brisée	Poids Kg	Appareil à crème prise	Poids Kg	Commande Quiche Lorraine
Farine : 0.250 Beurre : 0.125 Sel : 0.005 Lait : 0.050 Jaune d'œuf : 0.020		Lait : 0.125 Crème fraîche liquide : 0.125 Œuf entier : 0.125 Sel : 0.004 Poivre blanc, muscade : QS Fruit de mer congelés : 0.200 Gruyère : 0.150 Ail : 0.010 Persi : 0.020 Fumet de poisson : 0.020		Réaliser - La pâte brisée - L'appareil à crème prise - Garniture : poitrine fumée, gruyère
Tuiles amandes	Poids Kg		Poids Kg	Commande Petits fours secs sablés
Amande effilée : 0.220 œuf entier : 0.177 sucre semoule : 0.008 Vanille liquide : 0.088		Sucre cassonade : QS Dorure : QS		Réaliser - 300 gr de pâte sablée diamant vanille cuit
Entremets	Suivant la fiche technique de fabrication (annexe 2)			
Présentation	Les produits seront exposés sous forme de buffet, dans le respect de la commande et du thème.			

Étude de cas

Vous êtes employé depuis 2 ans dans une entreprise de boulangerie artisanale dans une petite ville du Finistère.

La production se limite pour l'instant aux pains et aux tartes.

Un manque de place et une demande qui augmente obligent le gérant à agrandir ses locaux et repenser l'organisation de son entreprise.

Par ailleurs, il souhaite développer une gamme de pâtisserie et de traiteur. Vous êtes associés à cette réflexion ainsi qu'à la mise en place de nouvelles recettes.

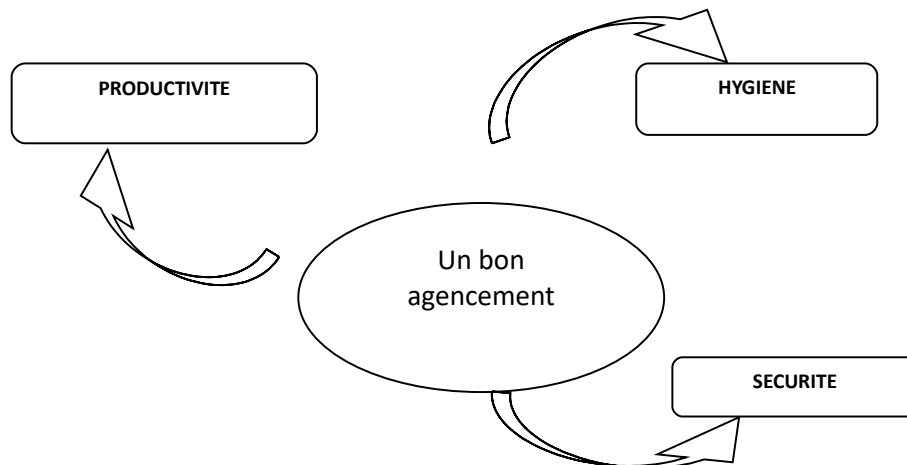
Vos connaissances en boulangerie et en pâtisserie (matériel, matières premières, tendances, hygiène...) doivent vous permettre de participer à ces changements.



1. Les locaux et les annexes

Avant de repenser l'agrandissement, une réflexion s'engage avec votre employeur.

Un bon agencement répond à 3 grands principes



La « Marche en avant » appartient à l'un d'entre-deux. Lequel ?

/ 2 pts

Développer ce concept en quelques lignes. Est-il toujours facile de l'appliquer ?

Votre patron vous dit qu'il faut « *Adapter le matériel et l'agencement à l'utilisateur, et non l'inverse* »

Citez 4 risques couramment observés dans un laboratoire et citez des moyens à mettre en place pour limiter ou remédier à ces risques.

/ 2 pts

2. La qualité

Pour développer la gamme traiteur, vous souhaitez utiliser du saumon.

/ 2,5 pts

Le produit ci-dessous retient votre attention.

Indiquer les critères qualités présents sur cet emballage.



1) Certifier AB signifie que ce saumon est issu de l'agriculture biologique

2)

3)

4)

5)

6)

3. Sensible aux enjeux environnementaux, votre patron souhaite mettre en place des actions.

/ 1,5 pts

Que lui proposez-vous ? (En termes d'aménagement des locaux, de choix de produits...)

4. Les additifs

RENSEIGNEMENTS SUR LE COLORANT JAUNE E 102

La tartrazine ou E102 est d'origine synthétique. Elle semble provoquer des réactions allergiques telles que l'asthme, l'urticaire, l'eczéma et est donc dangereuse pour la santé.
DJA : 7,5 mg/kg de poids corporel.

Depuis 2009 les colorants E102, E104, E110, E122, E124, E129 doivent être étiquetés avec mention "Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants".

Que signifie le terme DJA ?

/ 1 pt

Quel est le rôle de la lécithine et à quelle famille appartient-elle ?

/ 2 pts

5. La conservation des produits

Afin de rationaliser la production le patron souhaite faire l'acquisition d'un nouveau surgélateur. Expliquer l'utilité d'un tel matériel :

/ 2 pts

6. L'approche sensorielle

Afin de promouvoir cet entremets, proposer un court argumentaire commercial. Utiliser des descripteurs.

/ 3 pts

TOKYO-ABIDJAN

Composition

- Biscuit chocolat noisette caramélisées et Gianduja
- Mousse chocolat au lait
- Marmelade orange
- Compotée citron-yuzu



Boutique FRESSON

7. Décrire la technique de la crème au chocolat à partir de la recette suivante

/ 2 pts

Lait	90 g
Crème	90 g
Sucre semoule	15 g
Jaunes d'œufs	35 g
Couverture lait	310 g
Crème fouettée	300 g

8. Afin de finir les décors de vos entremets vous utilisez des fruits frais que vous lustrez avec un nappage abricot.

/ 2 pts

Indiquer, ci-dessous, la composition du nappage abricot
