

MENTION COMPLÉMENTAIRE

CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

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

CORRIGÉ N° 27

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

SITUATION

Le chef pâtissier du restaurant « L'abricotier » vous a choisi pour participer au concours du CEDUS (Championnat de France des desserts à l'assiette). Vous allez utiliser divers produits et techniques pour cette épreuve. Il veut connaître vos compétences technologiques en pâtisserie et développer vos savoirs dans le domaine professionnel pour être au mieux préparé à ce concours.

DOSSIER 1 - LES PRODUITS

Vous devez justifier vos connaissances sur les différents produits utilisés en pâtisserie.

1.1. Citer les trois variétés de cacaoyer. (0,5 pt par bonne réponse) 1,5 points

1.	Le forastéro
2.	Le trinitario
3.	Le criollo

1.2. Retrouver l'origine des produits céréaliers ci-dessous. (0,5 pt par bonne réponse) 2 points

Amidon, Farine de blé	blé
Crème de riz	riz
Tapioca	manioc
Fécule de pomme de terre	pomme de terre

1.3. Répondre aux propositions ci-dessous en cochant (vrai ou faux). Rectifier pour les réponses que vous estimez fausses. (0,25 pt par bonne réponse) 1 point

Désignation	Vrai	Faux	Rectificatif
La pâte d'amande Extra contient 50 % d'amande.	x		
La fleur de sel est le produit de la dernière cristallisation.		x	C'est la première
Le sucre naturel du fruit se nomme le lactose.		x	Fructose
Le kirsch est réalisé à partir de cerise.	x		

1.4. Définir l'action de « tempérer un chocolat » et expliquer le but de celui-ci. (0,5 pt par bonne réponse) 1 point

Le tempérage	Le tempérage consiste à porter la couverture à des températures déterminées de façon à ce que le beurre de cacao, dans le quel se trouve en suspension : cacao, sucre (poudre de lait pour les couvertures de lait) puisse cristalliser de façon homogène.
Le but	Le but du tempérage est de rendre le chocolat brillant, cassant, croquant avec une bonne rétractabilité pour les moulages.

- 1.5. Repositionner dans l'ordre les différentes opérations réalisées dans les plantations de Cacaoyer : **(0,25 pt par bonne réponse) 1,5 points**

l'écabossage / le séchage / la récolte / le stockage / la fermentation / l'extraction des graines.

N° d'ordre	Opération
1	La récolte
2	l'écabossage
3	l'extraction des graines
4	La fermentation
5	Le séchage
6	Le stockage

DOSSIER 2 - LES PRÉPARATIONS

- 2.1. Remplir le tableau suivant sur la cuisson du sucre. **(0,5 pt par bonne réponse) 1,5 points**

Nom	Celsius	Exemple d'utilisation
Le petit boulé ou boulé	117 °C	Fondant mou dragées
Le grand cassé	155 °C	Glaçage de choux, enrobage de fruits déguisés

- 2.2. Vous devez réaliser une crème pâtissière pour votre concours. **(0,5 pt pour la recette et 1 point pour la réalisation) 1,5 points**

Donner la recette et les phases de fabrications pour la crème pâtissière nécessaire à votre recette.

Ingrédients pour 1 litre de lait	Réalisation
Crème pâtissière : 1 litre de lait 250 gr sucre 100 gr farine ou 80 gr poudre à crème 6 à 8 jaunes d'œufs Arôme	Porter le lait à ébullition, infuser l'arôme, verser sur le mélange jaunes, sucre blanchis et l'amidon. Cuire la pâtissière quelques minutes à ébullition pour une bonne pasteurisation. Refroidir immédiatement.

- 2.3. Dans les recettes que vous allez présenter à votre concours, vous allez utiliser différentes levures. Veuillez remplir le tableau suivant en mettant une croix dans la bonne case. **(0,25 pt par bonne réponse) 1 point**

	Vrai	Faux
La levure chimique réagit au contact de l'humidité et de la chaleur ?	x	
La levure chimique se conserve au réfrigérateur à 4 °C ?		x
La levure chimique s'utilise à raison de 20 g au kilo de farine ?	x	
La levure biologique est un champignon microscopique ?	x	

2.4. Vocabulaire.

(0,25 pt par bonne réponse) 2 points

Lors de l'élaboration de votre fiche technique pour présenter votre dossier, vous aurez besoin d'utiliser du vocabulaire professionnel. Veuillez compléter le tableau suivant.

Terme culinaire	Définition
Foncer	Enfoncer la pâte dans un moule, un cercle pour lui faire épouser la forme .
Sangler	Turbiner une préparation glacée dans une sorbetière ou mettre un récipient au grand froid pour réceptionner une glace turbinée.
Coucher	Répartir à l'aide d'une poche une pâte (à choux) sur une plaque.
Tourrer	Allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage puis le plier .
Abaïsser	À l'aide d'un rouleau aplatir à l'épaisseur voulue.
Coller	Ajouter des feuilles de gélatine à une préparation .
Tabler	Mettre au point une couverture chocolat pour amorcer une cristallisation .
Chiqueter	Taillader et marquer au couteau ou de la pince à chiqueter pour décorer une bordure .

DOSSIER 3 - LES MOYENS DE CONSERVATION

3.1. Pour la préparation de votre recette pour votre concours vous devez stocker vos ingrédients. Retrouver les lieux de stockage. (0,5 pt par bonne réponse) 2,5 points

Ingrédients	T ° de stockage	Lieux
Banane	+ 15 °C	Économat
Fraises fraîches	+ 6 °C à + 8 °C	Réfrigérateur
Crème UHT non ouvertes	+ 15 °C	Économat
Lait micro filtré	+ 3 °C	Réfrigérateur
Purée de mangue surgelée	- 18 °C	Congélateur

3.2. Donner trois précautions à prendre lors de la réception et le stockage de fruits frais que vous allez utiliser. (0,5 pt par bonne réponse) 1,5 points

1.	Contrôler le bon de livraison ainsi que les marchandises. Stocker en respectant la rotation (PEPS).
2.	Contrôler le poids ainsi que la DLC des marchandises. Vérifier la température des marchandises livrées.
3.	Vérifier la qualité des marchandises.

DOSSIER 4 - LE MATÉRIEL

4.1. Pour le concours, vous décidez d'emporter une plaque mobile de cuisson par induction. Citer deux avantages et deux inconvénients. (0,5 pt par bonne réponse) 2 points

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> - Économique - Pratique - Entretien rapide - Précision des cuissons - Ergonomie - Sécurité d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Plus onéreux - Matériels spécifiques - Fonctionne avec l'électricité

- 4.2. Pour votre concours vous avez un besoin spécifique pour votre recette en fonction des techniques suivantes. Nommer votre matériel en complétant ce tableau.

(0,5 pt par bonne réponse) 3 points

Appareil électrique ou non servant à réaliser des abaisses de pâtes plus ou moins fines.	Laminoir
Il sert à connaître les températures de cuissons et de cristallisation du chocolat.	Thermomètre
Enceinte permettant de refroidir rapidement une préparation.	Cellule de refroidissement
Feuille fine plastifiée permettant de réaliser des décors en chocolat.	Papier guitare ou feuille rhodoïd
Matériel pour réaliser des taillages réguliers de fruits et légumes.	Mandoline
Matériel de cuisson utilisant un champ électromagnétique au contact direct de matériel ferreux.	Plaque à induction

DOSSIER 5 - L'ANALYSE SENSORIELLE

- 5.1. Voici une liste de descripteurs des sens, vous devez les replacer dans le tableau ci-dessous : (rond, épicé, tiède, collant, pétillant, homogène, croustillant, salé).

(0,25 pt par bonne réponse) 1 point

Le toucher	Tiède – collant
Le goût et l'odorat	Salé- épicé
L'ouïe	Croustillant –pétillant
La vue	Homogène- rond

- 5.2. L'appellation du dessert de création pour votre concours est « entremets croustillants aux deux mousses et son sorbet Yuzu ». Compléter le tableau suivant en indiquant les textures ou saveurs.

(1 pt par bonne réponse) 5 points

Production	Texture	Saveurs
Mousse chocolat Grand Caraque	Mousseuse	Chocolat amer
Mousse chocolat blanc	Mousseuse	Sucrée
Feuillantine praliné	Friable, croustillant	Sucrée
Sorbet Yuzu	Lisse, fondant	Acide
Sauce caramel au beurre salé	Crémeux	Salée, sucrée

DOSSIER 6 - LA LÉGISLATION

6.1. Vous devez respecter certaines règles d'appellations au point de vue de la législation des produits glacés.

Veillez compléter le tableau suivant, en désignant « glace réglementée » ou « non réglementée » (mettre une croix dans la bonne case) et les principaux composants pour avoir le droit à cette appellation. (1 pt par bonne réponse) 3 points

Appellations	Glace réglementée	Glace non réglementée	Principaux composants
Sorbet fraises	x		Sucre, pulpe fraise pasteurisée, eau, stabilisateur (à l'appréciation du jury)
Glaces aux œufs vanille	x		Jaunes, sucre, lait, stabilisateur (à l'appréciation du jury)
Granité Champagne		x	Sucre, eau, champagne (à l'appréciation du jury)

DOSSIER 7 - LA GESTION APPLIQUÉE

7.1. Compléter la fiche technique du « *Passion chocolat à l'assiette* » pour 8 personnes. (Arrondir à 2 décimales). (0.25 pt par bonne réponse, 0.5 pt pour le coût total) 4 points

Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
sucré	kg	420 g	1,80 €	0,76
sucré glace	kg	300 g	1,40 €	0,42
noisettes	kg	250 g	3,50 €	0,88
cassonade	kg	200 g	1,90 €	0,38
praliné	sachet	1	3,15 €	3,15
pâte de noisette	kg	10 g	14,00 €	0,14
crème fraîche	kg	180 g	3,80 €	0,68
citron	pièce	1	0,40 €	0,40
beurre	kg	150 g	2,30 €	0,35
œufs	Pièce	8	0,08 €	0,64
chocolat	kg	120 g	16,80 €	2,02
Coût total des matières				9,82
Coût matières d'une portion				1,23

7.2. Calculer le prix de vente hors taxe d'une portion sachant que le coefficient multiplicateur est de 3. Justifier votre calcul, arrondir à 2 décimales le résultat. 1 point

PVHT = Coût matières d'une portion x coefficient multiplicateur

PVHT = 1,3 x 3 = 3,69

Le prix de vente hors taxes d'une portion est de 3,69 euros.

7.3. Citer deux charges autre que le coût matières à prendre en compte pour déterminer le coût de revient d'un dessert. 1 point

Le coût de distribution, les charges salariales.

DOSSIER 8 - LA COMMUNICATION

8.1 Afin de vous entraîner à la partie orale de votre concours, votre chef vous donne trois produits de base à partir desquels vous devez créer trois desserts et les argumenter.

3 points

Correction à votre appréciation soit 0,5 pt par proposition.

Fraises	Poires	Chocolat
Dessert :	Dessert :	Dessert :
Composition :	Composition :	Composition :
Argumentations :	Argumentations :	Argumentations :
Dressage à l'assiette :	Dressage à l'assiette :	Dressage à l'assiette :

<http://devenirpatissier.fr>