**Situation professionnelle**

Vous êtes employé(e) au sein de la pâtisserie « La gourmande » à Grenoble.



Votre responsable vous demande de réaliser différentes prestations en étant très vigilant au respect des règles d’hygiène et de sécurité.

Partie ① - Préparation des activités

|  |
| --- |
| Bon de commande |
| * 1x10 pers. Entremets Opéra et 10 individuels
* 15 Paris Brest praliné
 |

Pour réaliser cette commande vous sélectionnerez vos matières premières et certaines techniques de travail :

1. La garniture de l’entremets est composée d’une crème ganache.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aide aux correcteurs |
| C 4.3 Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Sélectionner une crème selon ses caractéristiques pour la réalisation d’une crème montée. | DÉB | Réponse fausse, ou aucune réponse. |
| EXÉ | Une bonne réponse sans justification.  |
| OPÉ | Une bonne réponse, avec justification correcte. |
| EXC | Réponses complètes avec justification correcte. |

1. Indiquer le type de crème que vous utilisez en justifiant votre réponse

|  |
| --- |
| La crème à 35 % de matière grasse est idéale pour le foisonnement, lui apportant volume et légèreté, et contribue à la fixation des arômes.  |

1. Préciser le rôle de la crème dans la préparation d’une ganache

|  |
| --- |
| La ganache est une émulsion de type MG dans eau (H/E). La crème permet d’épaissir la ganache |

2. Vous devez parfumer les crèmes élaborées (au beurre pour l’opéra, et mousseline pour le Paris-Brest) pour revenir sur des produits plus authentiques. Vous envisagez de réaliser certains arômes.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aide aux correcteurs |
| C 4.4 Élaborer les crèmes et appareils dérivés |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Exactitude de la réponse et justification des réponses. | DÉB | Réponse fausse, ou aucune réponse. |
| EXÉ | Bonnes réponses sans justifications.  |
| OPÉ | Réponses exactes, complètes, avec justification partielle. |
| EXC | Réponses exactes, complètes et correctement justifiées. |

1. Indiquer l’arôme adapté pour l’élaboration de chaque crème, préciser les types d’emballage, justifier l’intérêt d’utilisation de chaque mode et la méthode d’incorporation.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | *Arôme -retenu* |  | *Type d’emballages* |  | *Justification* |  | *Méthode d’incorporation*  |
| Crème au beurre |  | Café |  | Bouteille  |  | Produit liquide |  | A la fin |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crème mousseline |  | Praliné  |  | Seau  |  | Produit pâteux nécessitant une protection contre les agressions extérieurs (MO, insectes…) |  | Avec le beurre |

1. Préciser une méthode de fabrication de l’arôme nécessaire à la fabrication de la crème mousseline pour le Paris Brest

Appréciations au choix du jury.

Pour la finition de votre entremets, vous réalisez un glaçage chocolat.

3. Préciser les rôles du glaçage :

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aide aux correcteurs |
| C 6.4 Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Pertinence des réponses. | DÉB | Absence de réponse ou réponse non pertinente. |
| EXÉ |  |
| OPÉ | 1 rôle pertinent. |
| EXC | Au moins 2 rôles pertinents. |

Le glaçage apporte de la brillance et protège l’entremets.

4. Pour la mise en valeur de votre entremets, votre chef vous demande de réaliser des éléments de décor en chocolat.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aide aux correcteurs |
| C – 6.6 Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décors |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
|

|  |
| --- |
| Différencier les chocolats selon leur composition et en déduire leurs utilisations en pâtisserie.  |

 | DÉB | Aucune réponse ou réponse fausses. |
| EXÉ | Sélectionne le chocolat adapté sans le justifier, des erreurs dans la courbe de cristallisation |
| OPÉ | Sélectionne le chocolat adapté en justifiant partiellement son choix, une à deux erreurs dans la courbe de cristallisation |
| EXC | Sélectionne le chocolat adapté, justification pertinente, complète la courbe de cristallisation sans erreur. |

1. Préciser le type de chocolat que vous sélectionnez et indiquer les raisons de ce choix.

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| * Choisir un chocolat de couverture
 |

Justifications : Goût plus intense, produit plus fluide permettant de faire des décors plus fins. Plus cassant et plus brillant. |

1. Compléter la courbe de température que vous devez respecter en fonction du chocolat choisi

À l’appréciation du jury suivant la couverture choisie

Stockage :

Fonte :

Pré cristallisation :

Mise au point :

Lait 30°C

Blanc 28°C

Lors de la préparation de votre pâte à choux pour le Paris-Brest, vous comparez les choux produits par différents apprentis.

5. Préciser si les choux obtenus sont conformes, dans le cas contraire, expliquez la raison qui a provoqué le défaut constaté.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aide aux correcteurs |
| C – 5.1 Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Respect du procédé d’élaboration.Conformité de la :- texture- structure attendue- respect de la forme désirée selon la destination. | DÉB | Aucunes réponses, ou réponse fausses. |
| EXE | Deux réponses justes |
| OPÉ | Trois réponses justes |
| EXC | Toutes les réponses justes |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ❑ ConformeX Non conforme | Justification : il est difforme, il a trop du sucre, et trop de sel.  |
|  | ❑ ConformeX Non conforme | Justification : Trop d’œufs dans la préparation, la pâte à choux s’étale à la cuisson.Température du four trop basse. |
|  | ❑ ConformeX Non conforme | Justification : Manque de cuisson, la pâte est encore humide et s’affaisse à la sortie du four. Ou la porte a été ouverte trop tôt |
|  | X Conforme❑ Non conforme | Justification : |
|  | ❑ ConformeX Non conforme | Justification : Manque d’œufs dans la préparation, la pâte à choux n’est pas assez hydratée. Le choux craque |

6. Un pâtissier de Maisons Laffitte, Louis Durand est à l’origine de la création du Paris-Brest en 1910 :

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aide aux correcteurs |
| C – 7.2 Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente. |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Connaissance sur l’histoire d’une pâtisserie | DÉB | Aucunes réponses, ou réponse fausses. |
| EXE |  |
| OPÉ | Une réponse juste |
| EXC | Toutes les réponses justes |

1. Indiquer l’événement qui l’a inspiré :

C’est la course de vélo Paris-Brest qui l’a inspiré.

1. Préciser ce que représente le Paris-Brest :

La roue de vélo

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7. Élaborer l’organigramme de travail (en respectant un code couleur phase active/passive)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aide aux correcteurs |
| C – 4.1 – Ordonnancer les tâches de manière rationnelle. |
| Critères de performance | Critères de positionnement |
| Identifier les éléments essentiels des productions.Cohérence de l’enchaînement des différentes étapes de production.Estimation appropriée du temps nécessaire pour chaque production. | DÉB | Aucune cohérence dans la réalisation des tâches. |
| EXÉ | L’enchaînement des différentes étapes de production manque de cohérence.Estimation partielle ou approximative du temps nécessaire pour chaque production. |
| OPÉ | Cohérence de l’enchaînement des différentes étapes de production.Estimation partielle ou approximative du temps nécessaire pour chaque production. |
| EXC | Cohérence de l’enchaînement des différentes étapes de production.Estimation approprié du temps nécessaire pour chaque production.Utilisation d’un code couleur pertinent. |

 |