

## Sujet

- Annexe A** : Fiche technique de la fabrication « imposée »,  
**Annexe B** : Panier de la fabrication « libre »,  
**Annexe C** : Fiche technique vierge de la fabrication « libre »,  
**Annexe D** : Consignes pour le dessin appliqué  
**Annexe E** : Feuille de dessin A4  
**Annexe F** : Planigramme d'ordonnancement des fabrications,  
**Annexe G** : Fiche de perceptions sensorielles

### Phase écrite d'organisation de la production et de dessin appliqué de 1h30 (35 points)

Vous devez	Lire les consignes
Rédiger la fiche technique (Annexe C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vous devez : à partir des éléments du panier, liste de matières premières et du matériel de dressage et des consignes données, concevoir la préparation libre.</li> <li>▪ Consignes pour la fabrication libre :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation optimale des denrées du panier,</li> <li>- Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée,</li> <li>- Fabrication de 8 desserts individuels,</li> <li>- Dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition,</li> <li>- Utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette.</li> </ul> </li> </ul>
Concevoir un dessin appliqué (Annexes D et E).	Vous devez respecter les <b>consignes pour le dessin appliqué. Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules, les assiettes à disposition pour le dressage.</b>
Compléter le planigramme (Annexe F)	Vous devez compléter le planigramme d'ordonnancement de la fabrication des deux productions, imposée et libre.

Les temps de nettoyage et de remise en état du laboratoire sont compris dans le temps de l'épreuve.

### Phase pratique de production, dressage, distribution de 4h00 (85 points)

*Une fois complétés, la fiche technique préparation libre, le dessin et le planigramme seront remis au jury pour être photocopiés et vous seront rendus.*

Les productions	
Fabrication imposée	▪ Réaliser une production pour 8 personnes ( <b>Annexe A</b> ).
Votre fabrication « libre »	▪ Fabrication de 8 desserts individuels.
Dressage, dégustation, envoi	▪ À ce stade, en présence du jury, vous devez procéder à l'évaluation des qualités organoleptiques de la fabrication libre et compléter le document ( <b>Annexe G</b> ).

**L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.**

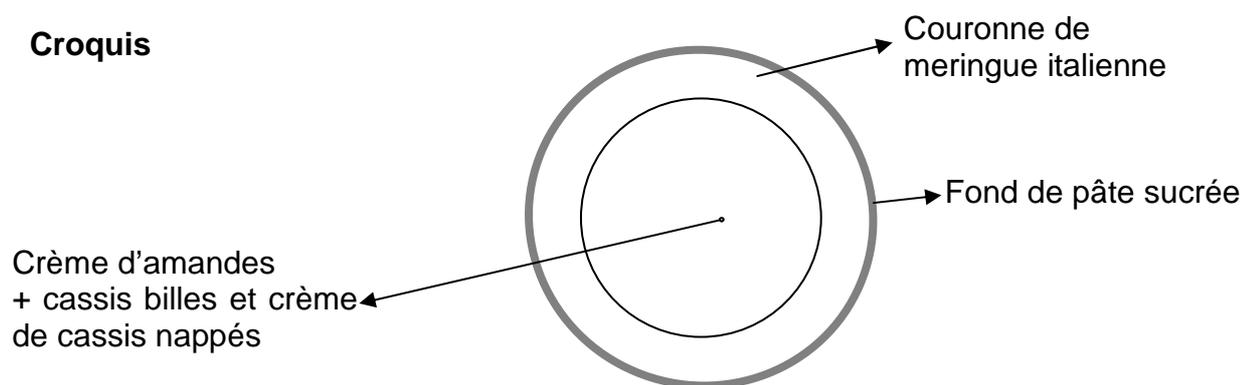
<b>Pilotage National</b>	Session <b>2010</b>			
Examen et spécialité <b>Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>E1 – Pratique professionnelle et Dessin appliqué</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée 5 h 30	Coefficient 6	N° de page / total 1/8

## FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

## Tarte amandine cassis meringuée (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>LA PÂTE SUCRÉE</u></b>			Mettre en place le poste de travail.
Beurre	kg	0,125	
Œufs entiers	Pce	1	Réaliser les pesées.
Farine	kg	0,250	Confectionner la pâte sucrée.
Sel	kg	PM	
Sucre glace	kg	0,100	Réaliser la crème d'amandes.
<b><u>CRÈME D'AMANDES</u></b>			Foncer la tarte diamètre 22 cm.
Beurre	kg	0,100	Garnir la tarte (crème d'amandes, cassis billes et liqueur).
Œufs entiers	Pce	1	
Sucre glace	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	PM	Marquer la tarte en cuisson.
Vanille (extrait)	L	0,001	Cuire la tarte à 200°C durant 25 à 30 minutes.
Amandes en poudre	kg	0,100	
Poudre à crème	kg	0,010	
<b><u>GARNITURE DÉCORS</u></b>			Napper la tarte.
Cassis billes surgelé	kg	0,250	Réaliser et décorer avec la meringue italienne.
Cassis liqueur	L	0,002	Glace.
Nappage	kg	0,100	
<b><u>MERINGUE ITALIENNE</u></b>			Dresser sur dentelle.
Blancs d'œufs	Pce	4	
Eau	L	0,080	
Sucre glace	kg	0,250	

## Croquis



<b>PANIER « produits &amp; matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »</b>
--

PANIER « produits »	U	Quantité	
<b><u>CRÈMERIE</u></b>			
Œufs	Pce	15	
Crème	L	1	
Beurre doux	kg	0,250	
Lait entier	L	1	
Mascarpone	kg	0,500	
<b><u>FRUITS</u></b>			
Framboises	kg	0,250	
Fraises	kg	0,250	
Citrons jaunes	Pce	1	
Menthe	Botte	½	
Groseilles grappes	Barquette	½	
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>			
Sucre semoule	kg	0,750	
Gélatine (feuilles de 2 g)	kg	0,020	
Cacao poudre	kg	0,100	
Sucre glace	kg	0,100	
Farine	kg	0,250	
Poudre à crème	kg	0,050	
Maïzena ou féculé	kg	0,100	
Sel fin	kg	0,010	
Amandes hachées	kg	0,100	
Amandes en poudre	kg	0,250	
Miel d'acacia	kg	0,100	
Glucose cristal	kg	0,150	
Couverture lactée	kg	0,250	
Couverture chocolat noire	kg	0,400	
Pistaches décortiquées	kg	0,100	
Vanille	Pce	1	
Levure chimique	kg	0,010	
Feuillette	kg	0,200	
Praliné noisette	kg	0,200	
Nappage blond ou neutre	kg	0,200	
<b><u>ALCOOL</u></b>			
Grand Marnier	L	0,075	
Liqueur de café	L	0,010	
Liqueur de framboise	L	0,010	
<b><u>SURGELÉ</u></b>			
Pulpe de framboises	kg	0,300	
Feuillette	kg	0,500	

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie***FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »****TITRE DE LA FABRICATION :**

Produits	U	Quantité	Progression

Examen : **MC Cuisinier en desserts de restaurant**Intitulé de l'épreuve : **EP1 → Pratique professionnelle**

page 4/8

<b>CONSIGNES POUR LE DESSIN APPLIQUÉ</b>
--

Vous aurez besoin du matériel suivant :

- Crayon B, HB
- Crayons et feutres de couleurs
- Feutres fins et épais noirs

Sur la feuille canson format A4 (Annexe E), **il vous est demandé de réaliser graphiquement le projet du dessert libre.**

En prenant en compte les éléments du panier, vous devez dessiner 2 types de représentation parmi les 3 suivantes :

- Vue de dessus
- Vue en coupe
- Vue en volume/perspective

Vous attacherez un soin particulier à la traduction plastique :

- Graphique, coloré et volumétrique.
- Aux proportions et échelle des éléments dessinés
- A la composition qui devra tenir compte de la forme et de la taille de l'assiette fournie par le lieu d'examen.
- A la mise en page des réalisations graphiques.

Vous donnerez un titre à votre réalisation.

Critères d'évaluation :

- Proportions justes
- Traduction plastique en adéquation avec le sujet traité
- Cohérence avec la réalisation professionnelle
- Qualités techniques et graphiques

Centre d'examen : ..... Date : .....  
N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie*

**DESSIN APPLIQUÉ A LA PROFESSION**

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie*

**PLANIGRAMME D'ORDONNANCEMENT DE LA FABRICATION DES DEUX  
PRODUCTIONS**  
avec estimation des temps de réalisation

<i>PRODUCTION « IMPOSÉE »</i>	<i>Horaire</i>	<i>PRODUCTION « LIBRE »</i>
	15 _____ 30 _____ 45 _____ <b>1H</b>	
	15 _____ 30 _____ 45 _____ <b>2H</b>	
	15 _____ 30 _____ 45 _____ <b>3H</b>	
	15 _____ 30 _____ 45 _____ <b>4H</b>	
envoi	15 _____ <b>4H30</b>	envoi
<b>Dégustation</b>		<b>Dégustation</b>

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

**Document à rendre avec la copie****FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES**

Fabrication « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 État Forme Disposition Aspect Couleur		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température Texture  Son  Saveurs		
 Présentation générale		

Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 État Forme Disposition Aspect Couleur		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température Texture  Son  Saveurs		
 Présentation générale		