

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)	▪ 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. ▪ Consignes pour la fabrication libre : - Utilisation optimale des denrées du panier, - Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée, - Fabrication de 8 desserts individuels, - Dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition, - Utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette.
Concevoir un dessin appliqué (Annexes D et E).	Vous devez respecter les 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.
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.

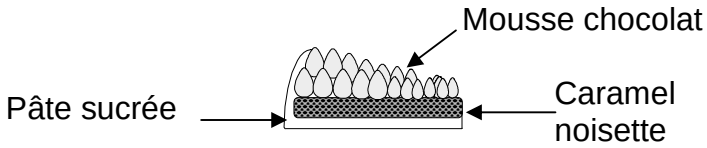
Les productions	
Fabrication imposée	▪ Réaliser une production pour 8 personnes (Annexe A).
Votre fabrication « libre »	▪ Fabrication de 8 desserts individuels.
Dressage, dégustation, envoi	▪ À ce stade, en présence du jury, vous devez procéder à l'évaluation des qualités organoleptiques de la fabrication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

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

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

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Tarte Piémontaise au chocolat et noisettes caramélisées (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>PÂTE SUCRÉE</u>			Pâte sucrée Crémer le beurre, le sucre, la poudre de noisettes, le sel. Ajouter les œufs battus. Incorporer la farine sans corser la pâte. Laisser reposer et foncer 2 cercles de 20 cm de Ø. Cuire à blanc à 170°C pendant environ 20 minutes. Caramel aux noisettes Caraméliser le sucre et le glucose. Décuire avec la crème bouillante, la fleur de sel et le miel. Porter à ébullition et chinoiser sur la couverture hachée. Incorporer les noisettes torréfiées, mondées et concassées en deux. Garnir les tartes et laisser à température ambiante. Mousse chocolat lacté Ajouter en trois fois la crème légèrement fouettée au chocolat fondu à 50°C, en mélangeant. Dresser à la poche en pointe douille n°8 sur les fonds de tarte refroidis. Finition Dresser les tartes saupoudrées de cacao. Décor : noisettes entières caramélisées en pointe et motifs en chocolat.
Beurre	kg	0,100	
Sucre glace	kg	0,060	
Poudre de noisettes	kg	0,030	
Sel	kg	0,002	
Œufs	kg	0,040	
Farine T55	kg	0,170	
<u>CARAMEL AUX NOISETTES</u>			
Sucre semoule	kg	0,250	
Glucose cristal	kg	0,050	
Crème UHT	kg	0,260	
Fleur de sel	kg	0,010	
Miel	kg	0,100	
Couverture lactée	kg	0,200	
Noisettes entières	kg	0,150	
<u>MOUSSE CHOCOLAT LACTÉ</u>			
Couverture lactée	kg	0,200	
Crème UHT	kg	0,300	
Jaunes d'œufs	U	4	
Sucre	kg	0,100	
<u>FINITION</u>			
Cacao poudre	kg	0,025	
Noisettes entières	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,050	
Glucose cristal	kg	0,050	
Couverture extra bitter	kg	0,150	
Croquis			
			
Dressage			
Sur carton rond			

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »
--

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>CRÈMERIE</u>					
Beurre	L	0,100			
Œufs entiers	Pièce	10			
Crème UHT	L	0,500			
Lait	L	0,250			
<u>ÉCONOMAT</u>					
Pulpe de griottes	kg	0,300			
Griottines	kg	0,125			
Farine T55	kg	0,125			
Poudre à crème	kg	0,025			
Sucre	kg	0,250			
Sucre glace	kg	0,050			
Glucose	kg	0,050			
Gélatine	Feuille	4			
Couverture blanche	kg	0,100			
Couverture lait	kg	0,100			
Couverture noire	kg	0,100			
Cacao poudre	kg	0,025			
Poudre d'amandes	kg	0,100			
Pâte de pistaches	kg	0,040			
Pâte d'amandes	kg	0,125			
Grué de cacao	kg	0,050			
Vanille	Gousse	2			
Amandes hachées	kg	0,100			
Pistaches mondées	kg	0,100			
Levure chimique	kg	0,010			
Pâte à filo	Pièce	16			
<u>FRUITS</u>					
Cerises	kg	0,125			
Fraises	kg	0,125			
Framboises	kg	0,125			
Menthe	Botte	$\frac{1}{4}$			

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

CONSIGNES POUR LE DESSIN APPLIQUÉ
--

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**

PRODUCTION « IMPOSÉE »	Horaire	PRODUCTION « LIBRE »
	15 _____	
	30 _____	
	45 _____	
	1H	
	15 _____	
	30 _____	
	45 _____	
	2H	
	15 _____	
	30 _____	
	45 _____	
	3H	
	15 _____	
	30 _____	
	45 _____	
	4H	
envoi	15 _____	
	4H30	envoi
Dégustation		Dégustation

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		