

## Le sujet comporte :

- Annexe A** ⇒ Fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé,
- Annexe B** ⇒ Liste des produits du panier,
- Annexe C** ⇒ Fiche technique vierge, pour la préparation libre,
- Annexe D** ⇒ Document d'organisation du travail dans le temps,
- Annexe E** ⇒ Fiche de dégustation et de justification.

### **1. Conception et organisation sous forme écrite (EP1-1) : durée 30 min. maximum**

1.1 Vous devez **rédigier une fiche technique de fabrication** d'un dessert ou d'un entremets sur l'**Annexe C** à l'aide des denrées du panier qui vous est proposé en **Annexe B**.

*(Une fois complétée, la fiche technique **Annexe C** sera remise au jury pour être photocopiée et vous sera rendue).*

1.2 Vous devez **établir l'ordonnancement des tâches sur l'Annexe D** à partir des deux fiches techniques en tenant compte des impératifs suivants :

- le premier entremets ou dessert à envoyer le sera au bout de 3 h 30 d'épreuve,
- le second entremets ou dessert à envoyer le sera au bout de 3 h 45 d'épreuve,
- une période de 15 minutes pour effectuer la dégustation

*(Une fois complétée, l'**Annexe D** sera remise au jury pour être photocopiée et vous sera rendue).*

### **2. Production**

2.1 Vous devez réaliser pour 8 personnes, le dessert ou l'entremets imposé, à partir de la fiche technique en **Annexe A**.

2.2 Vous devez réaliser, à partir des consignes de l'**Annexe B**, le dessert ou l'entremets que vous aurez conçu sur la fiche technique **Annexe C**.

*(Le temps de travail est en fonction du temps restant après la phase d'organisation écrite).*

### **3. Présentation et distribution**

Vous dresserez le dessert ou l'entremets imposé sur plat.

Vous dresserez la préparation libre à l'assiette (réserver deux assiettes pour la phase dégustation).

### **4. Dégustation**

Le test organoleptique portera sur les deux préparations. Vous devez :

- compléter l'**Annexe E**, et la remettre au jury,
- présenter vos desserts au jury,
- communiquer vos observations concernant votre dégustation.

**Le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel.**

Session		2008		Code	
Examen et spécialité		MC Cuisinier en desserts de restaurant			
Intitulé de l'épreuve		EP1 → Pratique professionnelle			
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total	
SUJET		4 heures	12	1/6	

## Fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8 pers. (2 tartes de 4) ou (1 tarte de 8)		
TARTE DIPLOMATE AU CITRON MERINGUÉE					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Pâte brisée sucrée	Crème diplomate citron	Meringue italienne	Décors	TOTAL	
<b>Crémerie</b>							<p>1° Réaliser la pâte brisée sucrée et réserver au frais.</p> <p>2° Abaisser la pâte et foncer 2 cercles à tarte de 4 pers. ou un cercle à tarte de 8 pers. (libre choix au centre d'examen).</p> <p>3° Cuisson à blanc.</p> <p>4° Réaliser la crème diplomate citron :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réaliser la crème pâtissière,</li> <li>- à chaud rajouter la gélatine ramollie,</li> <li>- ajouter le jus de 2 citrons jaunes et les zestes très fins d'un citron jaune,</li> <li>- monter la crème fouettée et incorporer le sucre glace,</li> <li>- incorporer dans la pâtissière citron refroidie la crème fouettée sucrée.</li> </ul> <p>5° Garnir le ou les deux fonds de tartes de crème diplomate citron et lisser.</p> <p>6° Réaliser la meringue italienne et décorer à l'aide d'une grosse douille cannulée la surface de(s) tarte(s).</p> <p>7° Glacer au sucre.</p> <p>8° Décorer la surface avec des suprêmes ou des tranches de citron vert.</p> <p>9° Dresser.</p>
Blancs d'œufs	kg			4		4	
Jaunes d'œufs	kg		0.120			0.120	
Beurre	kg	0.125				0.125	
Lait	L		0.125			0.125	
Crème liquide UHT	kg		0.300			0.300	
Œuf entier	pièce	1				1	
<b>Économat</b>							
Farine	kg	0.250				0.250	
Sucre	kg	0.030	0.035	0.250		0.315	
Sel	kg	0.005				0.005	
Gélatine ( <i>feuille</i> )	kg		0.004			0.004	
Sucre glace	kg		0.065			0.065	
Poudre à crème	kg		0.015			0.015	
<b>Fruits</b>							
Citrons jaunes	pièce		2			2	
Citrons verts	pièce			2		2	
Eau	kg	0.040				0.040	
<b>Alcool</b>							
Kirsch	L		0.005			0.005	

Examen :	<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 → Pratique professionnelle</b>	page 2/6

## Consignes pour la préparation libre

### Le thème : VARIATION POMMES CERISES

- **Les produits suivis d'un astérisque** \* devront être utilisés (tout ou en partie).  
 - Vous devez dresser la totalité de votre fabrication et **présenter les 8 assiettes, dont 2 réservées en dégustation.**  
 Quelques produits courants, épices, alcools seront à votre disposition dans la mesure du raisonnable et des possibilités du centre d'examen.

#### Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

Produits	Unité	Quantité	Observations
<b><u>Crèmerie</u></b>			
Oeufs	Pièce	15	
Beurre doux	kg	0,400	
Lait demi-écrémé	L	1,00	
Crème liquide UHT	L	1,00	
<b><u>Fruits</u></b>			
Citrons jaunes	Pièce	2	
Carambole	Pièce	1	
Pommes	Pièce	4	
Cerises ( <i>fraîche ou surgelée</i> ) *	kg	0,400	
Menthe	Botte	¼	
<b><u>Économat</u></b>			
Farine	kg	0,250	
Sucre	kg	0,800	
Sel fin	kg	PM	
Gélatine ( <i>feuille 2 g</i> )	kg	0,020	
Sucre glace	kg	0,140	
Maïzena ou fécule	kg	0,100	
Amandes poudre	kg	0,150	
Glucose cristal	kg	0,150	
Nappage blond	kg	0,100	
Couverture chocolat noir	kg	0,400	
Couverture ivoire	kg	0,200	
Feuille de brick *	Pièce	8	
Cassonade	kg	0,150	
Cacao poudre	kg	0,050	
Miel	kg	0,100	
Levure chimique	kg	0,010	
Poudre à crème	kg	0,050	
<b><u>Alcool</u></b>			
Calvados	L	0,05	
Kirsch	L	0,05	
<b><u>Surgelés</u></b>			
Pulpe pomme *	kg	0.400	

Examen :	<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 → Pratique professionnelle</b>	page 3/6

**ANNEXE C**  
**(à compléter et à remettre au jury)**

N° de poste du candidat : .....

<b>F I C H E T E C H N I Q U E</b>							
Désignation :						Nbre de portions : .....	
.....						Date : .....	
Denrées	Phases essentielles					TOTAL	Progression
	U						

**ANNEXE D**  
**(à compléter et à remettre au jury)**

N° de poste du candidat : .....

**Organisation du travail dans le temps**

*L'organisation du travail devra apparaître dans l'organigramme ci-dessous.*

Préparation imposée :	Horaire	Préparation libre :
	15	
	30	
	45	
	<b>1 H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>2 H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>3 H</b>	
	15	
Envoi →	30	
	45	← Envoi
<b>Dégustation</b>	<b>4 H</b>	<b>Dégustation</b>

Examen :	<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 → Pratique professionnelle</b>	page 5/6

**ANNEXE E**  
**(à compléter et à remettre au jury)**

N° de poste du candidat : .....

**Fiche de dégustation et de justification**

<b>Préparation imposée</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>RECTIFICATIFS PRÉCONISÉS</b>
<b>ASPECT</b> (volume, disposition...)		
<b>FLAVEUR</b> (saveur, odeur ...)		
<b>TEXTURE</b> (craquant, moelleux...)		
<b>DÉCORATION</b> (créativité, présentation...)		

<b>Préparation libre</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>RECTIFICATIFS PRÉCONISÉS</b>
<b>ASPECT</b> (volume, disposition...)		
<b>FLAVEUR</b> (saveur, odeur ...)		
<b>TEXTURE</b> (craquant, moelleux...)		
<b>DÉCORATION</b> (créativité, présentation...)		

Examen :	<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 → Pratique professionnelle</b>	page 6/6