

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	
	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

### ÉPREUVE E1

### PRATIQUE PROFESSIONNELLE ET DESSIN APPLIQUÉ

## SUJET n° 8

- 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.

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

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2017	SUJET n° 8	
E1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué	Coefficient : 6	Durée : 5h30	Page 1/9

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

Vous devez	Lire les consignes
Rédiger la fiche technique <b>(Annexe C)</b>	<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>- <b>Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée,</b></li> <li>- Fabrication de 8 desserts individuels, <b><u>en plusieurs compositions</u></b> (obligation de produire une pâte de base différente de celle de l'imposée),</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 <b>(Annexes D et E)</b>	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 <b>(Annexe F)</b>	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.

## B. 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.**

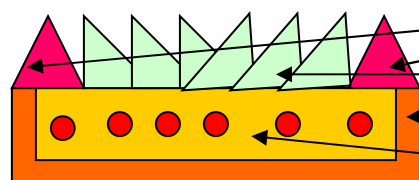
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### TARTE FRAMBOISES PISTACHES (8 personnes)

Produits	Unité	Quantité	Progression
<b><u>Pâte sablée :</u></b>			<p><b><u>REALISER UNE PÂTE SABLÉE :</u></b>                      Réserver au froid.                      Abaisser, foncer et pincer deux cercles de 4 personnes puis réserver au froid.</p> <p><b><u>CONFECTIONNER LA CRÈME D'AMANDES :</u></b>                      Incorporer l'alcool et les brisures.                      Réserver au froid.</p> <p><b><u>CUISSON DE LA TARTE :</u></b>                      Garnir le fond de tarte de crème d'amandes framboise. Cuire à 180 °C.                      Refroidir en cellule.</p> <p><b><u>CRÈME LÉGÈRE PISTACHE :</u></b>                      Réaliser et cuire la crème pâtissière, ajouter la gélatine puis refroidir.                      Travailler la pâte de pistache, ajouter la crème pâtissière préalablement lissée.                      Incorporer la crème fouettée mousseuse. Réserver au froid.</p> <p><b><u>MONTAGE :</u></b>                      Disposer une couronne de framboises au bord de la tarte.                      Dresser la crème légère pistache au centre à la douille St Honoré. Réserver au froid.</p> <p><b><u>FINITION :</u></b>                      Torréfier les pistaches.                      Décorer avec des pistaches grillées concassées.                      Présenter sur plat avec papier dentelle.</p>
Farine Type 45	kg	0,200	
Beurre doux	kg	0,100	
Œuf entier	kg	0,040	
Sucre semoule	kg	0,100	
Poudre d'amandes blanches	kg	0,020	
Arôme vanille	L	QS	
<b><u>Crème d'amandes :</u></b>			
Beurre doux	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,100	
Œufs entiers	P	2	
Poudre d'amandes blanches	kg	0,100	
Farine Type 45	kg	0,010	
Brisures de framboises	kg	0,200	
Alcool de framboise	L	0,020	
<b><u>Crème légère pistache :</u></b>			
Lait ½ écrémé	L	0,250	
Jaunes d'œufs	kg	0,080	
Sucre semoule	kg	0,060	
Poudre à crème	kg	0,020	
Pâte de pistache	kg	0,040	
Crème liquide 35 %	L	0,250	
Gélatine feuille or (2g)	kg	0,002	
<b><u>Garniture :</u></b>			
Framboises	kg	0,350	
<b><u>Finition :</u></b>			
Pistaches émondées	kg	0,050	



**Montage :**

Framboises fraîches

Crème légère pistache

Pâte sablée

Crème d'amandes aux brisures framboises

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

### PANIER « PRODUITS & MATÉRIELS » DE LA FABRICATION « LIBRE »

PANIER « produits »	Unité	Quantité	PANIER « produits »	Unité	Quantité
<b>Crèmerie :</b>					
Beurre doux	kg	0,250			
Crème liquide 35 %	L	1			
Lait ½ écrémé	L	0,500			
Mascarpone	kg	0,250			
Œufs frais	P	10			
<b>Fruits :</b>					
Citrons jaunes	P	2			
Fraises	kg	0,250			
Groseilles grappes	kg	0,125			
Menthe fraîche	Bte	1/8			
<b>Économat :</b>					
Amandes hachées	kg	0,100			
Couverture 58 % ou 64 %	kg	0,250			
Couverture lactée 38 %	kg	0,250			
Farine Type 45	kg	0,250			
Feuillantine	kg	0,100			
Feuilles de gélatine or (2g)	kg	0,020			
Glucose	kg	0,150			
Jus de citron	L	0,250			
Maïzena	kg	0,100			
Nappage blond ou neutre	kg	0,200			
Poudre à crème	kg	0,050			
Poudre d'amandes blanches	kg	0,250			
Praliné	kg	0,150			
Sucre semoule	kg	0,300			
Sucre glace	kg	0,200			
Vanille gousse	P	1			
<b>Surgelés :</b>					
Cerises surgelées	kg	0,200			
Mûres entières	kg	0,250			
Purée d'abricots	kg	0,250			
Purée de fraises des bois	kg	0,250			
Purée de mûres	kg	0,250			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE C**

**FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »**

**TITRE DE LA FABRICATION : .....**

Produits	Unité	Quantité	Progression

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE D

## 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.
- À la composition qui devra tenir compte de la forme et de la taille de l'assiette fournie par le lieu d'examen.
- À 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.

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE E**

**DESSIN APPLIQUÉ À LA PROFESSION**

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE F**

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

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



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G**

**FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES**

Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
<p style="text-align: right;">État</p> <p style="text-align: right;">Forme</p> <p> Disposition</p> <p style="text-align: right;">Aspect</p> <p style="text-align: right;">Couleur</p>		
<p> Olfaction</p> <p> Rétro olfaction</p>		
<p> Température</p> <p> Texture</p> <p style="text-align: right;">Son</p> <p> Saveurs</p>		
<p> Présentation Générale</p>		