

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"/>	
<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° 11

- 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° 11	
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 (Annexe C)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 : <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation optimale des denrées du panier, - Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée, - Fabrication de 8 desserts individuels, <u>en plusieurs compositions</u> (obligation de produire une pâte de base différente de celle de l'imposée), - 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.

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 (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.

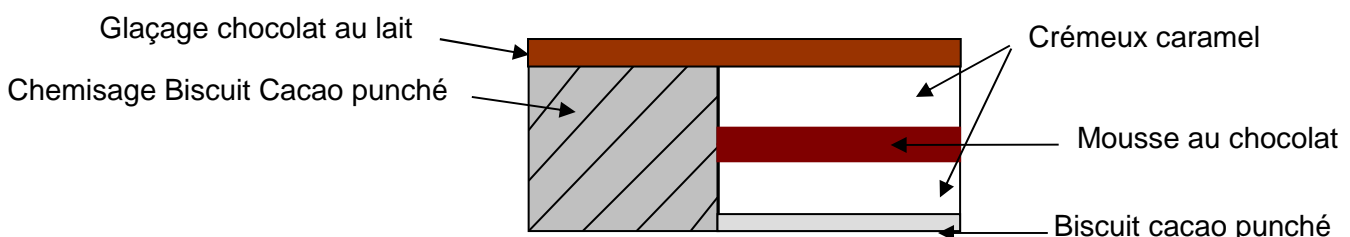
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

LE CARACHOCO (8 personnes)

Produits	Unité	Quantité	Progression
<u>Biscuit cacao :</u>			<p><u>Biscuit cacao :</u> Monter les blancs + le sucre et bien meringuer. Ajouter les jaunes puis incorporer délicatement le cacao tamisé. Coucher le biscuit cacao sur papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrer le grué de cacao. Cuire 6 min à 200 °C.</p> <p><u>Crémeux caramel :</u> Réaliser un appareil caramel avec le sucre puis déglacer le lait et le beurre bouillant hors du feu. Mélanger les jaunes et la poudre à crème puis verser l'appareil au caramel dessus. Cuire comme une crème pâtissière, coller avec la gélatine. Refroidir à 25° C. Incorporer la crème fouettée. Réaliser le montage de l'entremets.</p> <p><u>Mousse chocolat noir :</u> Verser le lait bouillant sur le chocolat. Mettre à 40° C puis ajouter la crème montée mousseuse.</p> <p><u>Sirop vanille :</u> Confectionner un sirop de punchage à la vanille.</p> <p><u>Réaliser le décor en chocolat</u></p> <p><u>MONTAGE :</u> Réaliser un entremets pour 8 personnes. Détailler le disque de biscuit cacao avec le cercle à entremets, puncher. Chemiser un cercle à entremets avec un ruban rhodoïd. Détailler des bandes de biscuit, chemiser le cercle à entremets. Couler la moitié du crémeux caramel, bloquer en cellule. Ajouter la mousse au chocolat, bloquer en cellule. Terminer par le reste du crémeux caramel, ne pas remplir à hauteur (laisser environ 1 cm), bloquer en cellule. Glacer l'entremets avec le nappage chocolat au lait. Décorer l'entremets.</p>
Jaunes d'œufs	kg	0,135	
Blancs d'œufs	kg	0,240	
Cacao poudre	kg	0,050	
Sucre semoule	kg	0,240	
Grué de cacao	kg	0,060	
Maïzena	kg	0,020	
<u>Crémeux caramel :</u>			
Sucre semoule	kg	0,070	
Lait ½ écrémé	L	0,180	
Jaunes d'œufs	kg	0,045	
Poudre à crème	kg	0,010	
Beurre doux	kg	0,035	
Crème liquide 35 %	L	0,330	
Feuilles de gélatine or (2gr)	feuille	2	
<u>Mousse chocolat noir :</u>			
Lait ½ écrémé	L	0,055	
Crème liquide 35 %	L	0,280	
Chocolat couverture 58 %	kg	0,200	
<u>Sirop vanille : (punchage)</u>			
Sucre semoule	kg	0,150	
Eau	L	0,075	
Vanille gousse	pièce	1	
<u>Glaçage chocolat lait :</u>			
Fourni par le centre	kg	0,200	
<u>Décor en chocolat :</u>			
Chocolat de couverture noire (Libre au candidat)	kg	0,200	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

PANIER « produits »	Unité	Quantité	PANIER « produits »	Unité	Quantité
Crèmerie :					
Crème liquide 35 %	L	0,500			
Lait ½ écrémé	L	0,750			
Beurre doux	kg	0,250			
Œufs frais	pièce	10			
Fruits :					
Kiwis	kg	0,250			
Bananes	kg	0,250			
Ananas	kg	0,500			
Menthe	botte	1/2			
Physalis	kg	0,100			
Economat :					
Amande effilées	kg	0,100			
Amande hachées	kg	0,100			
Amande poudre	kg	0,200			
Couverture blanche	kg	0,200			
Couverture noire	kg	0,200			
Extrait de vanille	L	0,010			
Farine Type 45	kg	0,250			
Gélatine feuille or (2 gr)	pièce	5			
Nappage Blond	kg	0,150			
Noisettes entières	kg	0,075			
Pâte de pistache	kg	0,100			
Pistaches entières	kg	0,075			
Poudre à crème	kg	0,050			
Sucre glace	kg	0,300			
Sucre semoule	kg	0,500			
Vanille gousse	pièce	1			
Anis badiane	kg	0,005			
Cannelle poudre	kg	0,005			
Cave :					
Passoa	L	0,100			
Malibu	L	0,100			
Divers :					
Colorant et arôme alimentaires	Q.S.	Q.S.			
Surgelé :					
Purée de noix de coco	kg	0,250			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE C

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »

TITRE DE LA FABRICATION :

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

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 style="text-align: right;">Disposition</p> <p style="text-align: right;">Aspect</p> <p style="text-align: right;">Couleur</p> 		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture <p style="text-align: right;">Son</p>  Saveurs		
 Présentation Générale		