

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° 26

- 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° 26	
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

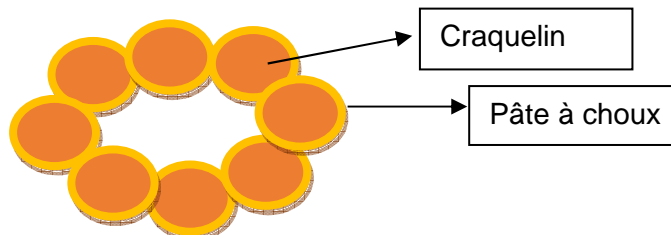
ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

PARIS BREST REVISITÉ (8 personnes)

Produits	Unité	Quantité	Progression
<p><u>Pâte à Choux :</u> Eau Beurre doux Sel fin Farine Type 45 Œufs frais</p> <p><u>Craquelin :</u> Beurre doux Sucre roux Farine Type 45</p> <p><u>Mousseline praliné :</u> Lait ½ écrémé Jaunes d'œufs en brique Sucre semoule Poudre à crème Beurre doux Praliné Vanille gousse</p> <p><u>Décors :</u> Sucre glace</p>	<p>L kg kg kg kg</p> <p>kg kg kg</p> <p>L kg kg kg kg kg kg Pce</p> <p>kg</p>	<p>0,250 0,100 PM 0,150 0,220</p> <p>0,070 0,075 0,075</p> <p>0,500 0,130 0,100 0,070 0,200 0,100 1</p> <p>Q.S.</p>	<p><u>Pâte à choux :</u> Réaliser une pâte à choux et coucher 8 choux en arc de cercle régulier. Disposer sur chaque chou un disque de craquelin. Cuire à 170 °C environ 45 minutes.</p> <p><u>Craquelin :</u> Mélanger tous les ingrédients. Étaler finement entre 2 feuilles de papier cuisson et bloquer en grand froid. Détailler 8 disques de craquelin de la même dimension que les choux.</p> <p><u>Mousseline :</u> Réaliser une crème pâtissière : incorporer à chaud la moitié du beurre et le praliné. Faire refroidir rapidement et foisonner à froid avec le reste du beurre.</p> <p><u>Finition :</u> Couper le Paris Brest en 2 et le garnir. Décorer avec du sucre glace.</p>

Vue de dessus



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

PANIER « produits »	Unité	Quantité	PANIER « produits »	Unité	Quantité
<u>BOF :</u>			<u>Cave :</u>		
Lait ½ écrémé	kg	0,500	Rhum brun	L	0,050
Crème liquide 35 % UHT	kg	0,500	Malibu	L	0,100
Beurre doux	kg	0,200	Kirch	L	0,050
Œufs frais	Pièce	16			
Yaourt grec	kg	0,125			
<u>Purée de fruits :</u>					
Purée de fraises	kg	0,300			
Purée de noix de coco	kg	0,300			
Purée d'abricots	kg	0,300			
<u>Fruits frais :</u>					
Fraises gariguettes	kg	0,250			
Citrons Verts	Pièce	6			
Noix de coco	P	1			
Gingembre	kg	0,030			
Menthe	Botte	0,5			
<u>Épicerie :</u>					
Farine Type 45	kg	0,400			
Sucre semoule	kg	0,750			
Sucre glace	kg	0,250			
Poudre d'amande	kg	0,250			
Miel	kg	0,050			
Couverture blanche	kg	0,200			
Couverture noire	kg	0,400			
Beurre de cacao	kg	0,050			
Gélifiants (suivant habitude du centre (agar, gélatine, pectine etc...))	Q.S.				
Additif pour glace (stabilisateurs glucose atomisé, sucre inverti etc...)	Q.S.				
Colorants	Q.S.				
Amande concassée	kg	0,150			
<u>Épices :</u>					
Vanille gousse	Pièce	2			

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