

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° 29

- 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° 29	
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

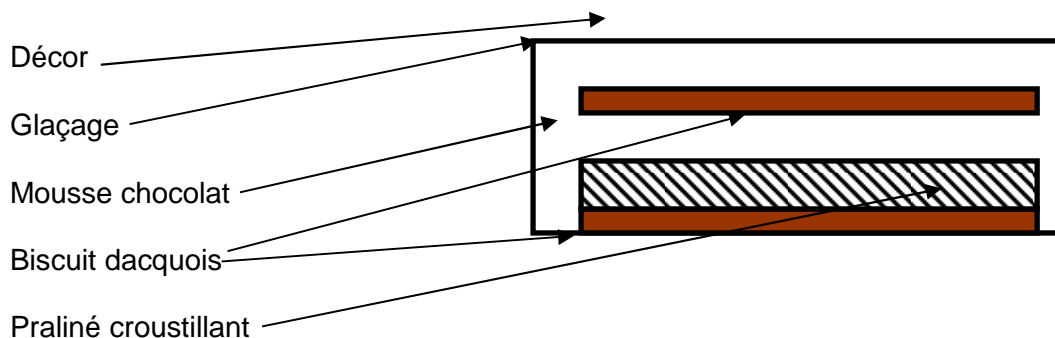
ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS ROYAL CHOCOLAT (8 personnes)

Produits	Unité	Quantité	Progression
<u>Biscuit dacquois noisette :</u>			
Blancs d'œufs en brique	kg	0,125	Réaliser le biscuit dacquois : Monter les blancs, serrer au sucre, mélanger délicatement le sucre glace, la poudre de noisettes et la farine. Faire deux fonds de 18 cm de diamètre.
Sucre semoule	kg	0,050	
Sucre glace	kg	0,075	
Poudre de noisette	kg	0,125	
Farine Type 45	kg	0,030	
<u>Praliné croustillant :</u>			
Couverture lactée	kg	0,080	Cuire les biscuits à 170 °C.
Praliné noisette	kg	0,100	
Pailleté feuilletine	kg	0,100	
<u>Mousse chocolat pâte à bombe :</u>			
Jaunes d'œufs en brique	kg	0,120	Réaliser la mousse chocolat à base de pâte à bombe : monter les jaunes avec le sirop, ajouter la couverture et la crème fouettée.
Sirop à 30 °B	kg	0,100	
Couverture noire	kg	0,225	
Crème liquide 35 %	L	0,300	
<u>Finition et décor :</u>			
Glaçage chocolat	kg	0,200	Monter l'entremets dans un cercle de 200 mm de diamètre et 45 mm de haut.
Couverture noire 55 %	kg	0,100	
Couverture ivoire	kg	0,100	Glacer l'entremets au glaçage chocolat.
Pâte d'amande blanche 33 %	kg	0,100	
Le décor de l'entremets sera libre avec les ingrédients qui vous sont fournis dans la recette.			

Croquis :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

PANIER « produits »	Unité	Quantité	PANIER « produits »	Unité	Quantité
<u>Crémerie :</u>			<u>Alcool :</u>		
Crème liquide 35 % UHT	L	1	Rhum blanc	L	0,050
Lait entier	L	1			
Beurre doux	kg	0,250	<u>Surgelés :</u>		
Œufs frais	Pièce	15	Purée de pêches	kg	0,250
			Purée de citrons verts	kg	0,250
<u>Fruits et légumes :</u>					
Citron vert	Pièce	1			
Fraises gariguettes	kg	0,500			
Pommes Granny	Pièce	2			
Oranges	Pièce	2			
Pamplemousses roses	Pièce	2			
Pêches	kg	0,400			
Menthe fraîche	Botte	1/4			
Basilic	Botte	1/4			
Verveine citronnée	Botte	1/4			
<u>Économat :</u>					
Sucre en poudre	kg	0,750			
Glucose cristal	kg	0,150			
Glucose atomisé	kg	0,030			
Jus de citron	L	0,040			
Fondant blanc	kg	0,150			
Amandes mondées entières	kg	0,050			
Amandes en poudre	kg	0,150			
Farine Type 45	kg	0,300			
Levure chimique	paquet	2			
Maïzena ou fécule	kg	0,100			
Couverture lactée	kg	0,300			
Couverture noire 55''%	kg	0,300			
Nappage blond	kg	0,150			
Poudre à crème	kg	0,050			
Jus d'orange	L	0,200			
Gélatine feuille (2gr)	Pièce	10			

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**

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