

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 :	
	Né(e) le :	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Note :</div>	

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° 28

- 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° 28	
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

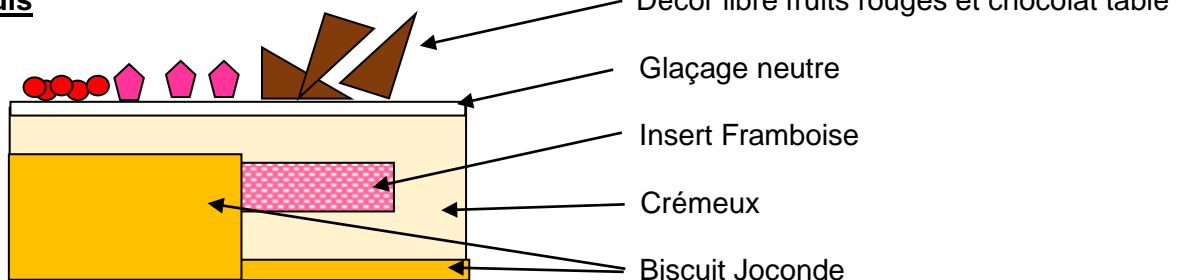
ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS « RUBIS » (8 personnes)

Produits	Unité	Quantité	Progression
<u>Biscuit Joconde :</u>			<u>RÉALISER BISCUIT JOCONDE :</u> Mélanger les éléments secs, ajouter les œufs et la trimoline, puis fouetter vigoureusement. Incorporer le beurre fondu et les blancs meringués au sucre. Étaler, cuire à 180 °C pendant 8/10 min et réserver.
Œufs frais	kg	0,125	
Blanc d'œufs	kg	0,080	
Beurre doux	kg	0,020	
Amande poudre	kg	0,100	
Sucre glace	kg	0,100	
Farine T55	kg	0,030	
Trimoline	kg	0,010	<u>CONFECTIONNER INSERT FRAMBOISE :</u> Chauffer la pulpe et le sucre à 50 °C. Incorporer la gélatine réhydratée. Couler l'insert dans un cercle filmé de taille inférieure et surgeler.
Sucre semoule	kg	0,020	
<u>Insert Framboise :</u>			<u>RÉALISER LE CRÉMEUX VANILLE :</u> Réaliser une crème anglaise de base avec 160 gr de crème. Ajouter la gélatine ramollie. Verser le chocolat blanc. Incorporer la crème fouettée mousseuse.
Framboises pulpe	kg	0,250	
Sucre semoule	kg	0,040	
Gélatine feuille (2 gr)	kg	0,006	<u>MONTER ET GLACER L'ENTREMETS :</u> Chemiser le cercle d'une bande de biscuit au ¾. Mettre un disque de biscuit au fond puis une couche de crémeux puis l'insert et lisser à ras du cercle avec le reste de crémeux. Laisser prendre au grand froid. Napper et décorer.
<u>Crémeux vanille :</u>			
Crème liquide 35 %	L	0,160	
Jaunes d'œufs	kg	0,080	
Sucre semoule	kg	0,040	
Vanille gousse	Gousse	1	
Gélatine feuille (2 gr)	kg	0,008	
Couverture Ivoire	kg	0,260	<u>DÉCOR :</u> Décor libre à base de fruits rouges et chocolat tablé.
Crème liquide 35 %	L	0,240	
<u>Glaçage :</u>			
Glaçage neutre « Miroir »	kg	0,100	
<u>Décor :</u>			
Framboises	kg	0,050	
Couverture noire 58 % ou 64 %	kg	0,150	
Groseilles	kg	0,060	
Fraises	kg	0,050	

Croquis



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

PANIER « produits »	Unité	Quantité	PANIER « produits »	Unité	Quantité
BOF :					
Beurre doux	kg	0,250			
Crème liquide 35 %	L	0,500			
Lait ½ écrémé	L	1			
Œufs frais	P	13			
Fruits :					
Citrons verts	P	2			
Fraises	kg	0,300			
Framboises	kg	0,200			
Groseilles	kg	0,065			
Économat :					
Amandes poudre	kg	0,200			
Couverture ivoire	kg	0,150			
Couverture noire 58 % ou 64 %	kg	0,250			
Farine Type 55	kg	0,300			
Gélatine feuille (2gr)	kg	0,020			
Jus de citron	L	0,200			
Levure chimique	kg	0,010			
Maïzena	kg	0,100			
Nappage neutre « Miroir »	kg	0,200			
Noix de coco râpée	kg	0,150			
Pâte de pistache	kg	0,080			
Poivre de Sichuan	pm	pm			
Poudre à crème à chaud	kg	0,100			
Poudre de cacao	kg	0,050			
Sirop de glucose	kg	0,150			
Sucre semoule	kg	0,300			
Trimoline	kg	0,100			
Surgelés :					
Purée de fraises surgelées	kg	0,250			
Purée de litchis surgelées	kg	0,250			
Rhubarbe surgelée	kg	0,250			
Mûres surgelées	kg	0,125			
Cave :					
Kirch	L	0,050			

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	
	15 30 45 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>		