

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"/>	

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° 9

- 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° 9	
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.

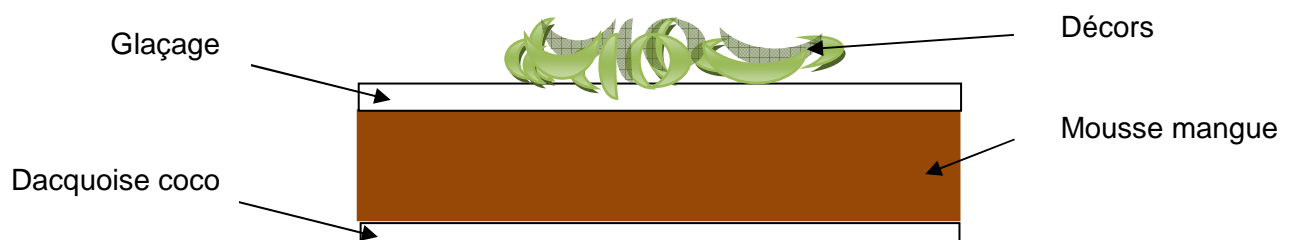
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS EXOTIQUE (8 personnes)

Produits	Unité	Quantité	Progression
<u>Dacquoise noix de coco :</u>			
Blancs d'œufs	kg	0,100	<u>RÉALISER LA DACQUOISE COCO :</u> Monter les blancs, meringuer avec le sucre semoule. Tamiser la farine et le sucre glace et ajouter la noix de coco râpée. Incorporer les blancs meringués. Coucher et cuire dans un four à 170° C pendant 8/10 min.
Farine Type 45	kg	0,020	
Noix de coco râpée	kg	0,080	
Sucre glace	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,040	
<u>Mousse mangue :</u>			
Crème liquide 35 %	L	0,250	<u>RÉALISER LA MOUSSE MANGUE :</u> Réhydrater et essorer la gélatine. Tempérer la purée de mangue à 50° C et ajouter le sucre. Incorporer la gélatine. Monter la crème fouettée. Incorporer délicatement la crème à la pulpe.
Gélatine feuille (2gr)	kg	0,006	
Purée de mangue	kg	0,350	
Sucre semoule	kg	0,100	
	kg		
<u>Glaçage :</u>			
Nappage neutre	kg	0,200	<u>MONTER L'ENTREMETS :</u> Chemiser le cercle de ruban rhodoïd. Tailler le fond de dacquoise. Couler la mousse. Refroidir en cellule.
Colorant divers	L	Q.S.	
<u>Décors :</u>			
Chocolat de couverture noire	kg	0,200	<u>FINITION :</u> Réaliser un marbrage avec le glaçage neutre et le colorant. Réaliser un décor à base de chocolat tablé et de fruits.
Fruits : mangue	Pièce	1	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

PANIER « produits »	Unité	Quantité	PANIER « matériels »	Unité	Quantité
Crèmerie :					
Beurre doux	kg	0,250			
Crème liquide 35 %	L	0,500			
Lait ½ écrémé	L	0,500			
Œufs frais	Pièce	12			
Economat :					
Amandes concassées	kg	0,050			
Amandes effilées	kg	0,100			
Amandes en poudre	kg	0,200			
Cassonade	kg	0,200			
Couverture ivoire	kg	0,100			
Couverture noire 58 % ou 64 %	kg	0,250			
Farine de blé Type 45	kg	0,250			
Fondant	kg	0,150			
Gélatine feuille (2gr)	kg	0,020			
Levure chimique	kg	0,010			
Nappage neutre	kg	0,150			
Poudre à crème à chaud	kg	0,090			
Sirop de glucose	kg	0,150			
Sucre glace	kg	0,200			
Sucre neige	kg	0,050			
Sucre semoule	kg	0,400			
Fruits :					
Ananas	Pièce	1			
Bananes	Pièce	3			
Citron	Pièce	1			
Menthe fraîche	Botte	¼			
Oranges	Pièce	3			
Surgelés :					
Purée de Fraises	Kg	0,400			
Purée Fruits de la passion	Kg	0,200			
Cave :					
Grand Marnier	L	0,020			
Vanille liquide	L	0,002			
Rhum Brun	L	0,020			

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		