

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
	Né(e) le :	<input type="text"/>
	(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° 17

- 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 2019	SUJET n° 17
E1 –Pratique professionnelle et dessin appliqué	Durée : 5h30	Coefficient : 6
		Page 1/9

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➤ **Phase écrite d'organisation de la production et de dessin appliqué de 1h30** **(35 points)**

Vous devez	Lire les consignes
Rédiger la fiche technique <b>(Annexe C)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Consignes pour la fabrication libre :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilisation optimale des denrées du panier</li> <li>- fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée</li> <li>- fabrication de 8 desserts individuels, en plusieurs compositions</li> <li>- dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition</li> <li>- utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette</li> </ul> </li> </ul>
Concevoir un dessin appliqué <b>(Annexes D et E)</b>	<p>Vous devez respecter les <b>consignes pour le dessin appliqué.</b></p> <p><b>Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.</b></p>
Compléter le planigramme <b>(Annexe F)</b>	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.

➤ **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 <b>(Annexe A)</b>
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 <b>(Annexe G)</b>

**L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication) et une calculatrice.**

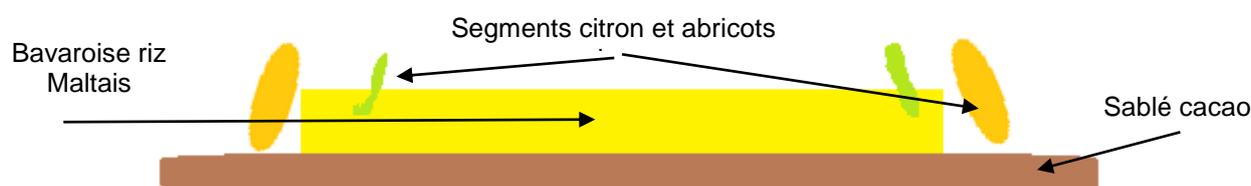
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

## BAVAROISE DE RIZ MALTAIS – SABLÉ BRETON CACAO (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Riz au lait</u></b> Lait UHT ½ écrémé Riz rond Sucre Vanille gousse			<b><u>Cuire le riz au lait :</u></b> Rincer le riz. Cuire dans le lait chaud infusé. Ajouter le sucre en fin de cuisson.  <b><u>Réaliser le sablé breton :</u></b> Abaisser à 1 cm d'épaisseur dans les cercles prévus au montage de l'entremets. Reposer au froid. Cuire à 170° C - 15 à 20 min.  <b><u>Réaliser une crème anglaise collée :</u></b> Incorporer la gélatine ramollie à l'anglaise chaude.  <b><u>Terminer l'appareil et mouler :</u></b> Incorporer au riz chaud l'anglaise non prise. Refroidir à 30° C et incorporer la crème fouettée mousseuse. Remplir les cercles à entremets à 1 cm des bords et refroidir en cellule.  <b><u>Décorer les entremets :</u></b> Chablonner les disques de sablé breton cacao. Recouvrir le sablé cacao avec la bavaroise de riz Maltais refroidi et décorer avec des segments d'abricots et de citron vert rangés en rosace. Réserver au frais  <b><u>Dresser l'entremets :</u></b> Décercler l'entremets et ajouter les éléments de décor chocolat à l'appréciation du candidat.
<b><u>Sablé breton cacao</u></b> Jaunes d'œuf Sucre semoule Beurre Sel Farine Cacao poudre Levure chimique			
<b><u>Appareil à bavarois</u></b> Jaunes d'œuf Sucre Lait UHT ½ écrémé Vanille liquide Gélatine feuille Crème liquide			
<b><u>Décors</u></b> Oreillon d'abricot sirop Abricot frais Citron vert Couverture noire			
L	0,375		
Kg	0,080		
Kg	0,025		
Pièce	1		
Pièce	2		
Kg	0,120		
Kg	0,120		
Kg	0,001		
Kg	0,120		
Kg	0,020		
Kg	0,008		
Pièce	2		
Kg	0,060		
L	0,250		
L	PM		
Kg	0,006		
L	0,150		
Pièce	4		
Kg	0,200		
Kg	0,100		
Kg	0,200		



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

<b>PANIER « produits &amp; matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »</b>					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>B.O.F</u></b>			<b><u>ÉCONOMAT</u></b>		
Lait UHT ½ écrémé	L	0,500	Sucre semoule	Kg	0,500
Crème liquide UHT	L	0,500	Sucre glace	Kg	0,150
Œufs	Pce	12	Glucose	Kg	0,100
Beurre doux	Kg	0,250	Farine	Kg	0,250
			Maïzena	Kg	0,100
			Amandes hachées	Kg	0,150
			Chocolat blanc	Kg	0,200
			Cacao poudre	Kg	0,050
<b><u>FRUITS</u></b>			Pâte d'amandes	Kg	0,200
Citron jaune	Pce	3	Gélatine feuille	Kg	0,025
Groseilles	Kg	0,050	Levure chimique	Kg	0,010
Melon (0,250 kg/pce)	Pce	2			
Citron vert	Pce	2			
			<b>Colorants et épices les plus courants</b>		
<b><u>SURGELÉS</u></b>					
Purée de fruits rouges	Kg	0,200			
<b><u>AROMATES</u></b>					
Menthe	Botte	1/2			
Romarin	Botte	PM			
<b><u>ARÔMES - ALCOOLS</u></b>					
Arôme vanille	L	0,050			
Liqueur de framboises	L	0,100			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE C**

**FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »**

**TITRE DE LA FABRICATION :** .....

<b>Produits</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>	<b>Progression</b>

**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 A 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**

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES		
Fabrication « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 <p>État Forme Disposition Aspect Couleur</p>		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture  Son  Saveurs		
 Présentation générale		
Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 <p>État Forme Disposition Aspect Couleur</p>		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture  Son  Saveurs		
 Présentation générale		