

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		
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
	Appréciation du correcteur				
NE RIEN ÉCRIRE		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° 11

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.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé ».

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2020	SUJET n° 11	
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 (Annexe C)	▪ 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 : - utilisation optimale des denrées du panier - fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée - fabrication de 8 desserts individuels, en plusieurs compositions - 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 et 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.

➤ 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.

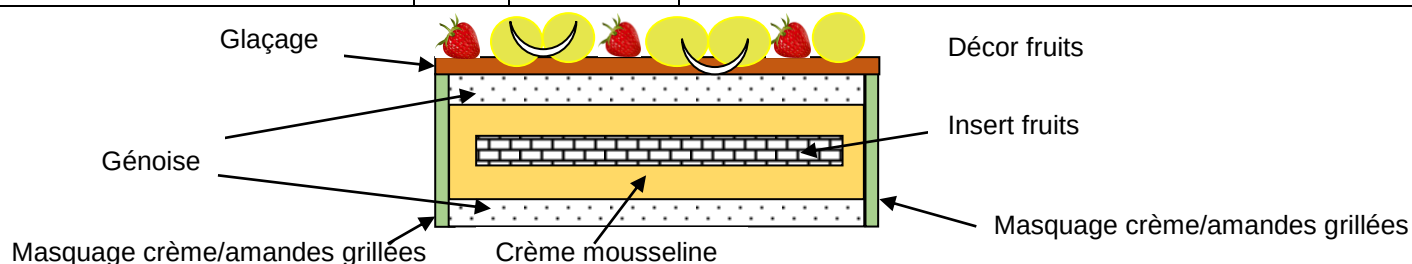
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

La cascade de fruits (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Mousseline vanille</u>			<u>Mousseline vanille</u>
Lait UHT demi-écrémé	L	0,500	Infuser la gousse de vanille.
Jaune d'œuf	Kg	0,080	Réaliser une crème pâtissière puis incorporer à chaud la moitié du beurre et refroidir rapidement.
Sucre semoule	Kg	0,115	Foisonner à froid le reste du beurre pommade, incorporer à froid la crème pâtissière lissée.
Maïzena	Kg	0,040	
Beurre doux	Kg	0,200	
Vanille gousse	Pce	1	
<u>Génoise blanche</u>			<u>Génoise blanche</u>
Œufs entiers	Pce	4	Blanchir les œufs entiers avec le sucre à 45°C puis monter au batteur au ruban.
Farine T55	Kg	0,090	Incorporer en pluie la farine et la fécule tamisées. Mouler en cercle et cuire à 175°C pendant environ 20 min.
Fécule	Kg	0,035	
Sucre semoule	Kg	0,110	
<u>Sirop de punchage</u>			<u>Insert fruits</u>
Sirop à 30°B	L	0,200	Éplucher et tailler en dés un kiwi, l'ananas, la banane, équeuter et tailler les fraises. Ciseler finement la menthe. Réaliser un caramel à sec. Décuire et sauter l'ananas. Puis ajouter le reste des ingrédients. Mouler en cercle de 20 cm Ø. Surgeler.
Pulpe passion	Kg	0,100	
<u>Insert fruits</u>			<u>Sirop de punchage</u>
Kiwi	Pce	1	Incorporer la pulpe passion décongelée au sirop à 30°B.
Fraises	Kg	0,200	
Ananas	Pce	1/4	
Banane	Pce	1	
Menthe fraîche	Bte	1/4	
Sucre	Kg	0,050	<u>Montage</u>
<u>Glaçage</u>			Cerner et détailler la génoise en deux disques. Puncher. Garnir avec la crème mousseline et l'insert. Faire prendre.
Nappage neutre à froid	Kg	0,200	
<u>Finitions / Décors</u>			<u>Finitions, décors</u>
Kiwi	Pce	1	Masquer les bords et le dessus avec de la crème mousseline. Appliquer les amandes grillées sur les pourtours. Napper le dessus de l'entremets avec le glaçage neutre à froid. Réaliser un décor de fruits avec du volume (libre).
Fraises	Kg	0,100	
Ananas	Pce	1/4	
Amandes hachées	Kg	0,150	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER« produits »	U	Quantité	PANIER« produits »	U	Quantité
<u>BOF</u>			<u>CAVE</u>		
Lait ½ écrémé	L	0,500	Malibu	L	0,050
Crème liquide 35 % UHT	L	0,500	Rhum	L	0,050
Beurre doux	Kg	0,200			
Œufs frais	Pce	10			
Jaune d'œuf	Kg	0,100	<u>PURÉE DE FRUITS</u>		
			Purée de fraises	Kg	0,250
<u>ÉPICERIE</u>			Purée de myrtilles	Kg	0,250
Farine T55	Kg	0,200	<u>FRUITS FRAIS</u>		
Sucre semoule	Kg	0,250			
Sucre glace	Kg	0,150	Fraises	Kg	0,200
Poudre d'amandes blanches	Kg	0,100	Framboises	Kg	0,125
Vanille gousse	Pce	1	Avocats	Pce	2
Noix de coco rapée	Kg	0,100	Basilic	Bte	1/2
Maïzéna	Kg	0,050			
Riz soufflé	Kg	0,200			
Levure chimique	Kg	0,010			
Miel	Kg	0,100			
Praliné Amandes/Noisettes	Kg	0,100			
Couverture ivoire	Kg	0,200			
Couverture lactée	Kg	0,200			
Couverture noire	Kg	0,200			
Beurre de cacao	Kg	0,080			
Glucose	Kg	0,080			
Amandes hachées	Kg	0,100			
Poivre de Timut	Kg	0,002			
Gélifiants (suivant habitude du centre : agar-agar, gélatine feuille ou poudre, pectine etc...)	Kg	PM			
Additif pour glace (stabilisateurs, glucose atomisé, sucre inverti etc...)	Kg	PM			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE C

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »

TITRE DE LA FABRICATION :

Produits	U	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 4H	envoi
<i>Dégustation</i>		<i>Dégustation</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES		
Fabrication « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
État Forme Disposition Aspect Couleur 		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température Texture  Son  Saveurs		
 Présentation Générale		