

| | | |
|----------------|---|--|
| 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" value="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.

« 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° 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 (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, 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) | <p>Vous devez respecter les consignes pour le dessin appliqué.</p> <p>Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.</p> |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser une production pour 8 personnes (Annexe A) |
| Votre fabrication « libre » | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fabrication de 8 desserts individuels |
| Dressage, dégustation, envoi | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

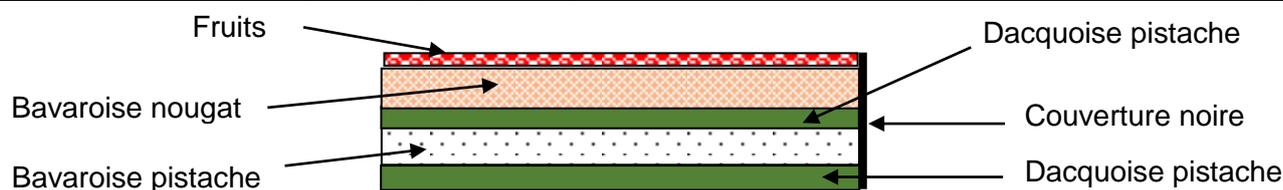
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS PISTACHE NOUGAT (8 personnes)

| Produits | U | Quantité | Progression |
|-------------------------------------|----|----------|--|
| <u>Dacquoise pistache</u> | | | <u>Dacquoise pistache</u> |
| Poudre d'amandes | Kg | 0,120 | Monter les blancs et les serrer au sucre semoule. Mélanger une partie des blancs avec la pâte de pistaches. Verser sur le reste des blancs puis ajouter en pluie le mélange poudre d'amandes, sucre glace tamisé. Travailler délicatement. Dresser à la poche, 2 disques de 16 cm de diamètre. Cuire à 170°C. |
| Sucre glace | Kg | 0,130 | |
| Blancs d'œufs | Kg | 0,150 | |
| Sucre semoule | Kg | 0,050 | |
| Pâte de pistaches | Kg | 0,025 | |
| <u>Crème anglaise (base)</u> | | | <u>Crème anglaise (base)</u> |
| Lait entier | L | 0,500 | Mettre le lait à bouillir. Blanchir jaune et sucre. Cuire à la nappe (85°C). Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et égouttée. Chinoiser. |
| Jaunes d'œufs | Kg | 0,180 | |
| Sucre semoule | Kg | 0,100 | |
| Gélatine feuille | Kg | 0,015 | |
| <u>Bavaroise nougat</u> | | | <u>Bavaroise nougat</u> |
| Crème anglaise | Kg | 0,400 | Prélever environ 400 g de crème anglaise et incorporer la pâte de nougat. Refroidir et incorporer la crème montée. |
| Pâte de nougat | Kg | 0,070 | |
| Crème UHT 35 % | Kg | 0,250 | |
| <u>Bavaroise pistache</u> | | | <u>Bavaroise pistache</u> |
| Crème anglaise | Kg | 0,400 | Dans l'autre moitié de crème anglaise incorporer la pâte de pistaches. Refroidir et incorporer la crème montée. |
| Pâte de pistaches | Kg | 0,060 | |
| Crème UHT 35 % | Kg | 0,250 | |
| <u>Finitions</u> | | | <u>Montage (à l'envers)</u> |
| Nappage neutre | Kg | 0,100 | Déposer sur une plaque une feuille de papier guitare. Poser les cercles. Déposer de façon harmonieuse les fruits sur le papier guitare à l'intérieur du cercle. Garnir à mi-hauteur de bavaroise nougat et faire prendre en cellule. Déposer un premier disque de dacquoise sur la bavaroise nougat, garnir avec la bavaroise pistache et laisser un espace pour placer le 2 ^e disque de dacquoise. Bloquer en cellule. |
| Couverture noire | Kg | 0,100 | |
| Amandes émondées | Kg | 0,050 | |
| Bigarreaux rouges confits | Kg | 0,050 | |
| Pistaches décortiquées | Kg | 0,050 | |
| | | | |
| | | | <u>Finitions</u> |
| | | | Mettre la couverture et le nappage au point. Glacer l'entremets au nappage. Décercler. À l'aide d'une bande de rhodoïd chemisée de couverture noire cercler l'entremets. Laisser prendre au froid et retirer le rhodoïd avant l'envoi. Dresser sur plat avec carton. |



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

| PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE » | | | | | |
|--|--------|----------|------------------------|-------|----------|
| PANIER « produits » | U | Quantité | PANIER « produits » | U | Quantité |
| <u>CRÈMERIE</u> | | | <u>FRUITS</u> | | |
| Œufs | Pièce | 15 | Framboises | Kg | 0,250 |
| Crème UHT 35 % MG | L | 1 | Fraises | Kg | 0,250 |
| Beurre doux | Kg | 0,250 | Citron jaune | Pièce | 2 |
| Lait entier | L | 1 | Citron vert | Pièce | 2 |
| Mascarpone | Kg | 0,500 | Groseilles grappe | Barq | 1 |
| | | | Menthe | Botte | ½ |
| <u>ÉCONOMAT</u> | | | <u>ALCOOL</u> | | |
| Sucre semoule | Kg | 0,750 | Liqueur de framboises | L | 0,070 |
| Sucre glace | Kg | 0,150 | | | |
| Farine T45 | Kg | 0,250 | | | |
| Gélatine feuille | Kg | 0,020 | | | |
| Poudre à crème | Kg | 0,050 | | | |
| Sel fin | Kg | PM | | | |
| Poudre d'amandes | Kg | 0,250 | | | |
| Noix de coco poudre | Kg | 0,100 | | | |
| Miel | Kg | 0,100 | | | |
| Glucose | Kg | 0,150 | | | |
| Isomalt | Kg | 0,150 | | | |
| Couverture blanche | Kg | 0,300 | | | |
| Couverture noire | Kg | 0,200 | | | |
| Pistaches décortiquées | Kg | 0,100 | | | |
| Vanille | Gousse | 3 | | | |
| Levure chimique | Kg | 0,010 | | | |
| Nappage neutre | Kg | 0,100 | | | |
| | | | <u>SURGELÉS</u> | | |
| | | | Pulpe de fruits rouges | Kg | 0,300 |

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 | envoi |
| | 4H | |
| Dégustation | | Dégustation |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

| FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES | | |
|--|-----------------------|-------------------------------------|
| Fabrication « imposée » | Observation(s) | Rectificatif(s) préconisé(s) |
| <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">État</p> <p style="margin: 0;">Forme</p> <p style="margin: 0;">Disposition</p> <p style="margin: 0;">Aspect</p> <p style="margin: 0;">Couleur</p> </div> | | |
| <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Olfaction</p>  <p style="margin: 0;">Rétro olfaction</p> </div> | | |
| <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Température</p> <p style="margin: 0;">Texture</p>  <p style="margin: 0;">Son</p>  <p style="margin: 0;">Saveurs</p> </div> | | |
| <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Présentation Générale</p> </div> | | |