

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"/> 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° 6

- 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 2023	SUJET n° 6
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réaliser une production pour 8 personnes <b>(Annexe A)</b></li> </ul>
Votre fabrication « libre »	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fabrication de 8 desserts individuels</li> </ul>
Dressage, dégustation, envoi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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></li> </ul>

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

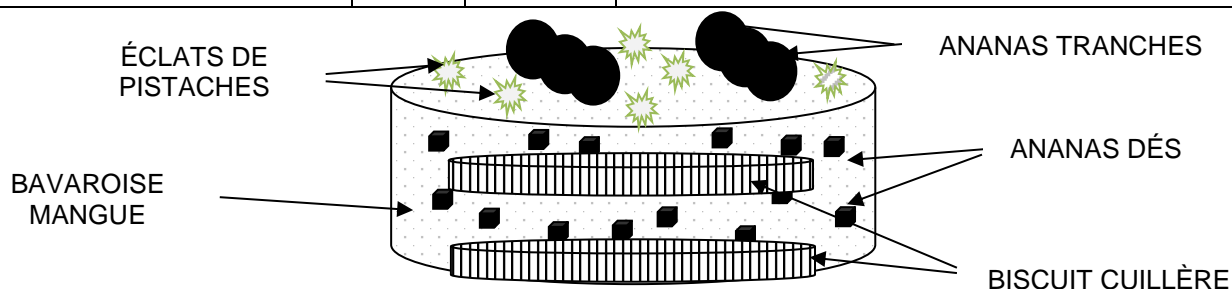
**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE A**

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

**ENTREMETS MANGUE (8 personnes)**

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Biscuit cuillère</u></b>			<b>Biscuit cuillère</b>
Blanc d'œuf liquide	Kg	0,150	Monter les blancs, serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes et la farine tamisée.
Sucre semoule	Kg	0,125	Dresser le biscuit sur papier sulfurisé. Cuisson à 180°C.
Jaune d'œuf liquide	Kg	0,100	Détailler 2 disques de 16 cm de diamètre.
Farine	Kg	0,125	
<b><u>Ananas caramélisés</u></b>			<b>Ananas caramélisés</b>
Ananas	Pièce	1	Couper les ananas en dés et en fines tranches.
Sucre roux	Kg	0,100	Caraméliser au sucre roux dans une poêle.
Rhum brun	L	0,010	Flamber, débarrasser et refroidir. Réserver les dés d'ananas pour l'intérieur de l'entremets.
			Réserver les tranches d'ananas pour le décor.
<b><u>Bavarois mangue</u></b>			<b>Bavarois mangue</b>
Pulpe de mangue	Kg	0,300	Chauffer la pulpe de mangue et le sucre.
Sucre semoule	Kg	0,060	Incorporer la gélatine préalablement réhydratée et essorée.
Gélatine 200 bloom	Kg	0,008	Refroidir. Incorporer la crème fouettée mousseuse.
Crème liquide UHT 35 %	L	0,300	Dresser aussitôt.
<b><u>Décor</u></b>			<b>Montage</b>
Pistaches émondées	Kg	0,050	Dans un cercle de 18 cm de diamètre de 4,5 cm de haut, chemisé d'un rhodoïd, disposer au fond un disque biscuit cuillère.
Nappage neutre	Kg	0,200	Garnir de bavarois mangue et de dés d'ananas caramélisés, disposer le deuxième disque de biscuit cuillère et compléter de bavarois mangue et dés d'ananas caramélisés.
			Lisser.
			Bloquer au grand froid.
			<b>Décor</b>
			Glacer l'entremets avec le nappage neutre.
			Décorer l'entremets d'éclats de pistaches et de tranches d'ananas.



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>BOF</u></b>			<b><u>FRUITS</u></b>		
Lait entier	L	0,500	Abricot	Kg	0,200
Œufs	Pièce	10	Citron jaune	Pièce	3
Beurre	Kg	0,125	Framboise	Kg	0,250
Crème liquide 35 % MG	L	0,600	Groseille	Kg	0,125
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>			<b><u>SURGELÉS</u></b>		
Farine	Kg	0,300	Purée d'abricot	Kg	0,300
Sucre semoule	Kg	0,500			
Sucre glace	Kg	0,200			
Glucose	Kg	0,100			
Vanille gousse	Pièce	1			
Poudre à crème pâtissière	Kg	0,100			
Poudre d'amandes	Kg	0,200			
Noix concassées	Kg	0,200			
Fleur de sel	Kg	Pm			
Couverture lactée	Kg	0,200			
Couverture noire	Kg	0,200			
Gélatine 200 bloom	Kg	0,020			
Nappage neutre	Kg	0,200			

**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 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	
	<b>1H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>2H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>3H</b>	
envoi	15	
	30	
	45	envoi
	<b>4H</b>	
<b>Dégustation</b>		<b>Dégustation</b>



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G**

<b>FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES</b>		
<b>Fabrication « libre »</b>	<b>Observation(s)</b>	<b>Rectificatif(s) préconisé(s)</b>
<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>		