

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° 1

- 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° 1
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.**

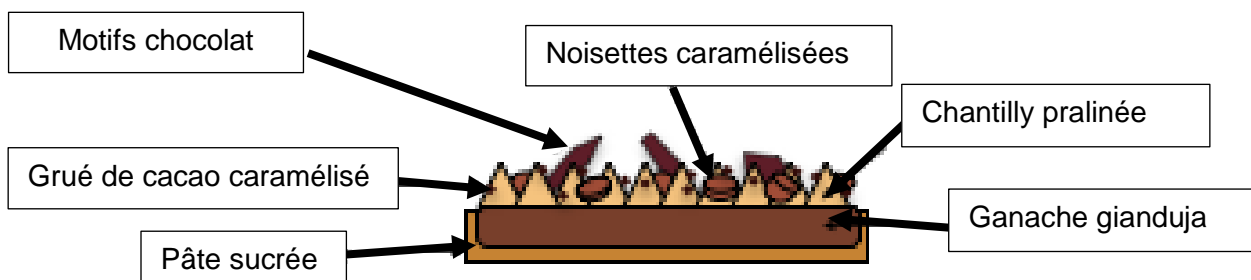
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### TARTE GIANDUJA (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Pâte sucrée</u></b>			<b>Pâte sucrée</b>
Beurre	Kg	0,100	Crémer le beurre, le sucre, la poudre d'amande, le sel, puis ajouter l'œuf battu. Incorporer la fécule et la farine sans corser la pâte. Laisser reposer au frais puis foncer le cercle à tarte chemisé de Ø 28 cm. Laisser reposer 30 min au frais. Cuire à blanc à 170°C pendant environ 20 min.
Sucre glace	Kg	0,070	
Poudre d'amande	Kg	0,020	
Sel fin	Kg	0,002	
Œuf	Kg	0,040	
Fécule de pomme de terre	Kg	0,040	
Farine T55	Kg	0,140	
<b><u>Ganache</u></b>			<b>Ganache gianduja-orange</b>
Crème 35 % UHT	Kg	0,170	Porter la crème à ébullition, ajouter et infuser les zestes d'orange râpés à la microplane durant 5 min. Fondre le gianduja au micro-ondes. Filtrer la crème et verser sur le gianduja, lisser à la maryse. Garnir le fond de tarte à la poche. Réserver au frais.
Orange bio	Kg	0,200	
Gianduja	Kg	0,380	
<b><u>Chantilly praliné</u></b>			<b>Chantilly praliné</b>
Lait	Kg	0,055	Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine ramollie. Verser sur le pralin et refroidir. Mixer au mixeur plongeant. Monter la crème. Lisser le pralin collé avec un tiers de crème et incorporer le reste délicatement à la maryse. Garnir une poche à douille unie. Réserver au frais.
Gélatine feuille 200 bloom	Kg	0,003	
Pralin	Kg	0,180	
Crème 35 % UHT	Kg	0,360	
<b><u>Noisettes caramélisées</u></b>			<b>Noisettes caramélisées</b>
Sucre semoule	Kg	0,025	Marquer un sirop avec le sucre à l'eau. Mélanger les noisettes au sirop. Torrifier au four à 180°C durant 15 min. Réserver.
Eau	L	0,020	
Noisettes entières émondées	Kg	0,075	
<b><u>Finitions</u></b>			<b>Finitions</b>
Grué de cacao	Kg	0,050	Mélanger le grué, le sucre et le sel, fondre à feu doux jusqu'à caramélisation, débarrasser sur silpat. Tabler le chocolat, réaliser des motifs libres.
Sucre semoule	Kg	0,020	
Sel fin	Kg	0,001	
Couverture extra bitter	Kg	0,100	



# 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>BOF</u></b>			<b><u>ÉCONOMAT</u></b>		
Œuf	Pièce	10	Farine T45	Kg	0,200
Crème 35 % UHT	L	0,500	Poudre à crème	Kg	0,050
Beurre	Kg	0,200	Sucre	Kg	0,300
Lait	L	0,500	Sucre glace	Kg	0,100
Mascarpone	Kg	0,125	Glucose	Kg	0,100
			Gélatine feuille 200 bloom	Pièce	5
			Couverture blanche	Kg	0,050
			Couverture lactée	Kg	0,100
			Couverture noire	Kg	0,200
			Cacao poudre	Kg	0,030
<b><u>FRUITS</u></b>			Écorces d'orange confite	Kg	0,050
Pommes Granny	Pièce	2	Raisins secs	Kg	0,050
Romarin	Botte	0,250	Vanille gousse	Pièce	1
Estragon	Botte	0,250	Amandes entières	Kg	0,070
Fraise	Kg	0,200	Noix de pécan	Kg	0,050
Framboise fraîche	Kg	0,200	Pistaches	Kg	0,010
			Levure de bière fraîche	Kg	0,021
			Levure chimique	Kg	0,010
<b><u>SURGELÉS</u></b>			Agar-agar	Kg	0,005
Pulpe de fraise	Kg	0,100	Stabilisateur	Kg	0,005
Pulpe de cerise	Kg	0,100	Isomalt	Kg	0,070
Pulpe d'orange sanguine	Kg	0,200	Feuillantine	Kg	0,080
Framboises	Kg	0,050	Coriandre poudre	Kg	0,003
			Cannelle poudre	Kg	0,010
			<b><u>ALCOOL</u></b>		
			Grand Marnier	L	0,100
			Rhum brun	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 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	envoi
	30	
	45	
	<b>4H</b>	
<i>Dégustation</i>		<i>Dégustation</i>



**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>
 <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>		
 <p style="text-align: right;">Olfaction</p>  <p style="text-align: right;">Rétro olfaction</p>		
 <p style="text-align: right;">Température</p> <p style="text-align: right;">Texture</p>  <p style="text-align: right;">Son</p>  <p style="text-align: right;">Saveurs</p>		
 <p style="text-align: right;">Présentation Générale</p>		