

|                |   |  |
|----------------|---|--|
| 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)<br>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 style="width: 150px; height: 40px;" type="text"/>          |  |

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° 9

- 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° 9      |
| E1 –Pratique professionnelle et dessin appliqué            | Durée : 5h30 | Coefficient : 6 |

## 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<br><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 (<b>réaliser une pâte de base différente de l'imposée</b>),</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<br><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<br><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.**

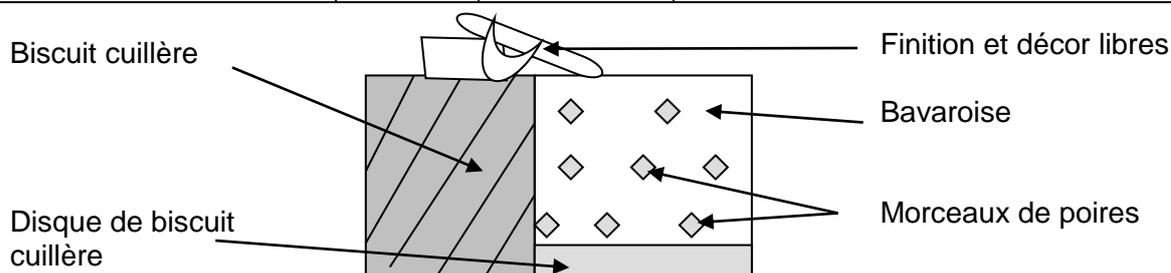
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### CHARLOTTE AUX POIRES (8 personnes)

| Produits                              | Unité   | Quantité | Progression  |
|---------------------------------------|---------|----------|--|
| <b><u>Biscuit cuillère nature</u></b> |         |          | <p><b>Réaliser le biscuit cuillère</b><br/>Réaliser une meringue et rubaner avec les jaunes, ajouter les éléments secs.<br/>Dresser un disque et une cartouchiere de biscuit sur papier cuisson.<br/>Saupoudrer de sucre glace et mettre en cuisson, 180°C environ 10 à 12 min.</p> <p><b>Réaliser une bavaroise</b><br/>Confectionner une crème anglaise collée puis refroidir rapidement.<br/>Ajouter l'alcool à la crème anglaise collée puis incorporer la crème moussueuse.<br/>Utiliser aussitôt.</p> <p><b>Confectionner le sirop</b><br/>Réaliser un sirop à la poire pour puncher le biscuit.</p> <p><b>Monter l'entremets</b><br/>(Cercle de 4,5 cm de haut et Ø 20 cm)<br/>Chemiser un cercle à entremets avec un ruban rhodoïd.<br/>Détailler une bande de biscuit, chemiser le cercle à entremets.<br/>Garnir l'entremets avec la bavaroise et les dés de poires puis réserver au froid.</p> <p><b>Finition et décor</b><br/>Harmoniser la présentation en la valorisant par des décors simples (exemples : à base de sucre , à base de chocolat tablé, à base de fruits...).</p> |
| Blancs d'œufs                         | Kg      | 0,120    |  |
| Sucre semoule                         | Kg      | 0,100    |  |
| Jaunes d'œufs                         | Kg      | 0,080    |  |
| Farine                                | Kg      | 0,050    |  |
| Maïzena                               | Kg      | 0,050    |  |
| Sucre glace                           | Kg      | 0,025    |  |
| <b><u>Bavaroise nature</u></b>        |         |          |  |
| Lait entier                           | L       | 0,250    |  |
| Jaunes d'œufs                         | Kg      | 0,100    |  |
| Sucre semoule                         | Kg      | 0,100    |  |
| Gélatine feuille 200 bloom            | Feuille | 3        |  |
| Crème liquide 35 %                    | L       | 0,250    |  |
| Alcool de poire                       | L       | 0,010    |  |
| Poires au sirop (boîte)               | Pièce   | 1/2      |  |
| <b><u>Sirop punchage</u></b>          |         |          |  |
| Eau                                   | L       | 0,150    |  |
| Sucre semoule                         | Kg      | 0,150    |  |
| Alcool de poire                       | L       | 0,020    |  |
| <b><u>Finition et décor</u></b>       |         |          |  |
| Nappage neutre « Miroir »             | Kg      | 0,100    |  |
| Sucre glace                           | Kg      | 0,020    |  |
| Glucose                               | Kg      | 0,050    |  |
| Chocolat couverture noire             | Kg      | 0,210    |  |
| Poires au sirop (boîte)               | Pièce   | 1/2      |  |
| Sucre semoule                         | Kg      | 0,050    |  |
| Colorants divers                      | L       | Q.S.     |  |



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

| <b>PANIER « produits &amp; matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »</b> |       |          |                        |       |          |
|--|-------|----------|------------------------|-------|----------|
| PANIER<br>« produits »   | Unité | Quantité | PANIER<br>« produits » | Unité | Quantité |
| <b><u>CRÈMERIE</u></b>   |       |          | <b><u>SURGELÉS</u></b> |       |          |
| Œufs   | Pièce | 10       | Purée de fraise        | Kg    | 0,250    |
| Crème liquide 35 %   | L     | 0,500    | Purée d'ananas         | Kg    | 0,250    |
| Lait entier  | L     | 1/2      |                        |       |          |
| Beurre doux  | Kg    | 0,250    |                        |       |          |
| <b><u>FRUITS</u></b>   |       |          | <b><u>ALCOOL</u></b>   |       |          |
| Ananas frais   | Pièce | 1/2      | Rhum brun              | L     | 0,050    |
| Citron jaune   | Pièce | 2        |                        |       |          |
| Fraise   | Kg    | 0,250    |                        |       |          |
| Framboise fraîche  | Kg    | 0,125    |                        |       |          |
| Orange   | Kg    | 0,300    |                        |       |          |
| <b><u>ÉCONOMAT</u></b>   |       |          |                        |       |          |
| Farine   | Kg    | 0,250    |                        |       |          |
| Gélatine feuille 200 bloom   | Pièce | 5        |                        |       |          |
| Poudre à crème   | Kg    | 0,050    |                        |       |          |
| Sucre glace  | Kg    | 0,200    |                        |       |          |
| Sucre semoule  | Kg    | 0,300    |                        |       |          |
| Amandes hachées  | Kg    | 0,100    |                        |       |          |
| Amandes poudre blanche   | Kg    | 0,200    |                        |       |          |
| Noix de coco râpée   | Kg    | 0,125    |                        |       |          |
| Couverture noire   | Kg    | 0,250    |                        |       |          |
| Feuilletine  | Kg    | 0,100    |                        |       |          |
| Glucose  | Kg    | 0,100    |                        |       |          |
| Levure chimique  | Kg    | 0,010    |                        |       |          |
| Nappage miroir neutre  | Kg    | 0,200    |                        |       |          |
| Noisettes entières   | Kg    | 0,100    |                        |       |          |
| Vanille gousse   | Pièce | 1        |                        |       |          |
| Praliné amande-noisette  | Kg    | 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**

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G**

| <b>FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES</b>   |                       |                                     |
|--|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Fabrication<br/>« 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<br/>Générale</p> </div>   |                       |                                     |