

## Sujet

- 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'ordonnement des fabrications,  
**Annexe G** : Fiche de perceptions sensorielles

### 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,</li> <li>- Fabrication de 8 desserts individuels,</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> | Vous devez respecter les <b>consignes pour le dessin appliqué. Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules, les assiettes à disposition pour le dressage.</b>  |
| Compléter le planigramme<br><b>(Annexe F)</b>            | Vous devez compléter le planigramme d'ordonnement 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.

|   |                            |                 |                  |                           |
|---|----------------------------|-----------------|------------------|---------------------------|
| <b>Pilotage National</b>  | Session<br><b>2010</b>     |                 |                  |                           |
| Examen et spécialité<br><b>Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</b> |                            |                 |                  |                           |
| Intitulé de l'épreuve<br><b>E1 – Pratique professionnelle et Dessin appliqué</b>          |                            |                 |                  |                           |
| Type<br><b>SUJET</b>  | Facultatif : date et heure | Durée<br>5 h 30 | Coefficient<br>6 | N° de page / total<br>1/8 |

## FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

| Tarte chocolat (8 personnes)    |         |          |  |
|---------------------------------|---------|----------|--|
| Produits                        | U       | Quantité | Progression  |
| <b><u>PÂTE SABLÉE CACAO</u></b> |         |          |  |
| Beurre frais                    | kg      | 0,150    | Mettre en place le poste de travail.<br><br>Réaliser la pâte sablée. Réserver au froid.<br>Abaisser et fonder un cercle à tarte de 24 cm de diamètre.  |
| Cacao poudre                    | kg      | 0,025    |  |
| Sucre glace                     | kg      | 0,075    |  |
| Vanille liquide                 | kg      | QS       |  |
| Œuf                             | kg      | 0,100    |  |
| Poudre d'amandes                | kg      | 0,080    |  |
| Farine                          | kg      | 0,250    |  |
| Levure chimique                 | kg      | 0,005    |  |
| <b><u>GANACHE</u></b>           |         |          |  |
| Crème                           | L       | 0,280    | <b>Préparer la ganache</b><br>Faire bouillir la crème avec le sucre inversi et le glucose.<br>Hacher la couverture.<br>À 80°C, verser le mélange sur la couverture hachée.<br><br>Cuire le fond de tarte à 160°C pendant environ 12 minutes.<br>Après refroidissement, garnir la tarte de ganache. |
| Sucre inversi                   | kg      | 0,070    |  |
| Glucose                         | kg      | 0,040    |  |
| Couverture noire à 50 %         | kg      | 0,410    |  |
| <b><u>DÉCORATION</u></b>        |         |          |  |
| Couverture blanche              | kg      | 0,250    | <b>Décoration</b><br>Motifs en chocolat blanc et noir sur feuille Rhodhoïd ou Silpat.  |
| Couverture noire à 50 %         | kg      | 0,200    |  |
| Feuille Rhodoïd ou Silpat       | Feuille | QS       |  |
|                                 |         |          |  |

## PANIER « produits &amp; matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »

| PANIER « produits »     | U     | Quantité |  |
|-------------------------|-------|----------|--|
| <b><u>CRÈMERIE</u></b>  |       |          |  |
| Lait                    | L     | 1        |  |
| Crème liquide           | L     | 0,500    |  |
| Beurre                  | kg    | 0,500    |  |
| Œufs                    | Pce   | 13       |  |
| <b><u>FRUITS</u></b>    |       |          |  |
| Fraises « Gariguettes » | kg    | 0,300    |  |
| Purée de rhubarbe       | kg    | 0,300    |  |
| Pommes Granny           | Pce   | 4        |  |
| Citrons jaunes          | Pce   | 2        |  |
| Oranges                 | Pce   | 4        |  |
| Basilic                 | Botte | 1/2      |  |
| <b><u>ÉCONOMAT</u></b>  |       |          |  |
| Farine de blé           |       |          |  |
| Maïzena ou fécule       | kg    | 0,500    |  |
| Sucre semoule           | kg    | 0,100    |  |
| Sucre glace             | kg    | 0,500    |  |
| Sirop de glucose        | kg    | 0,100    |  |
| Miel                    | kg    | 0,150    |  |
| Couverture noire        | kg    | 0,150    |  |
| Couverture ivoire       | kg    | 0,500    |  |
| Amandes en poudre       | kg    | 0,150    |  |
| Amandes concassées      | kg    | 0,200    |  |
| Feuilles de filo        | kg    | 0,100    |  |
| Gélatines feuilles (or) | Pce   | 12       |  |
| Nappage blond           | Pce   | 15       |  |
| Marasquin               | kg    | 0,150    |  |
| Rhum                    | L     | 0,050    |  |
| Banyuls                 | L     | 0,050    |  |
| Vinaigre balsamique     | L     | 0,050    |  |
| Cannelle                | L     | 0,050    |  |
| Poivre de Sechuan       | kg    | 0,005    |  |
| Cacao poudre            | kg    | 0,005    |  |
| Sucre inverti           | kg    | 0,050    |  |
|                         | kg    | 0,100    |  |

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie***FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »****TITRE DE LA FABRICATION : .....**

| Produits | U | Quantité | Progression |
|----------|---|----------|-------------|
|          |   |          |             |

Examen : **MC Cuisinier en desserts de restaurant**Intitulé de l'épreuve : **EP1 → Pratique professionnelle**

page 4/8

|  |
|--|
| <b>CONSIGNES POUR LE DESSIN APPLIQUÉ</b> |
|--|

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
- A la composition qui devra tenir compte de la forme et de la taille de l'assiette fournie par le lieu d'examen.
- A 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

Centre d'examen : ..... Date : .....

N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie*

**DESSIN APPLIQUÉ A LA PROFESSION**

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie*

**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> |                             |
|                               | 15 _____<br>30 _____<br>45 _____<br><b>4H</b> |                             |
| envoi                         | 15 _____<br><b>4H30</b>                       | envoi                       |
| <b>Dégustation</b>            |   | <b>Dégustation</b>          |

Examen : **MC Cuisinier en desserts de restaurant**Intitulé de l'épreuve : **EP1 → Pratique professionnelle**

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie***FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES**

| <b>Fabrication<br/>« imposée »</b>  | <b>Observation(s)</b> | <b>Rectificatif(s) préconisé(s)</b> |
|---|-----------------------|-------------------------------------|
|  État<br>Forme<br>Disposition<br>Aspect<br>Couleur   |                       |                                     |
|  Olfaction<br><br> Rétro olfaction  |                       |                                     |
|  Température<br><br> Texture<br>Son<br><br> Saveurs |                       |                                     |
|  Présentation générale   |                       |                                     |

| <b>Fabrication<br/>« libre »</b>   | <b>Observation(s)</b> | <b>Rectificatif(s) préconisé(s)</b> |
|--|-----------------------|-------------------------------------|
|  État<br>Forme<br>Disposition<br>Aspect<br>Couleur  |                       |                                     |
|  Olfaction<br><br> Rétro olfaction   |                       |                                     |
|  Température<br><br> Texture<br>Son<br><br> Saveurs |                       |                                     |
|  Présentation générale  |                       |                                     |

Examen : **MC Cuisinier en desserts de restaurant**Intitulé de l'épreuve : **EP1 → Pratique professionnelle**

page 8/8