

Le sujet comporte :

- Annexe A** ⇒ Fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé,
- Annexe B** ⇒ Liste des produits du panier,
- Annexe C** ⇒ Fiche technique vierge, pour la préparation libre,
- Annexe D** ⇒ Document d'organisation du travail dans le temps,
- Annexe E** ⇒ Fiche de dégustation et de justification.

1. Conception et organisation sous forme écrite (EP1-1) : durée 30 min. maximum

1.1 Vous devez **rédiger une fiche technique de fabrication** d'un dessert ou d'un entremets sur l'**Annexe C** à l'aide des denrées du panier qui vous est proposé en **Annexe B**.

*(Une fois complétée, la fiche technique **Annexe C** sera remise au jury pour être photocopiée et vous sera rendue).*

1.2 Vous devez **établir l'ordonnancement des tâches sur l'Annexe D** à partir des deux fiches techniques en tenant compte des impératifs suivants :

- le premier entremets ou dessert à envoyer le sera au bout de 3 h 30 d'épreuve,
- le second entremets ou dessert à envoyer le sera au bout de 3 h 45 d'épreuve,
- une période de 15 minutes pour effectuer la dégustation

*(Une fois complétée, l'**Annexe D** sera remise au jury pour être photocopiée et vous sera rendue).*

2. Production

2.1 Vous devez réaliser pour 8 personnes, le dessert ou l'entremets imposé, à partir de la fiche technique en **Annexe A**.

2.2 Vous devez réaliser, à partir des consignes de l'**Annexe B**, le dessert ou l'entremets que vous aurez conçu sur la fiche technique **Annexe C**.

(Le temps de travail est en fonction du temps restant après la phase d'organisation écrite).

3. Présentation et distribution

Vous dresserez le dessert ou l'entremets imposé sur plat.

Vous dresserez la préparation libre à l'assiette (réserver deux assiettes pour la phase dégustation).

4. Dégustation

Le test organoleptique portera sur les deux préparations. Vous devez :

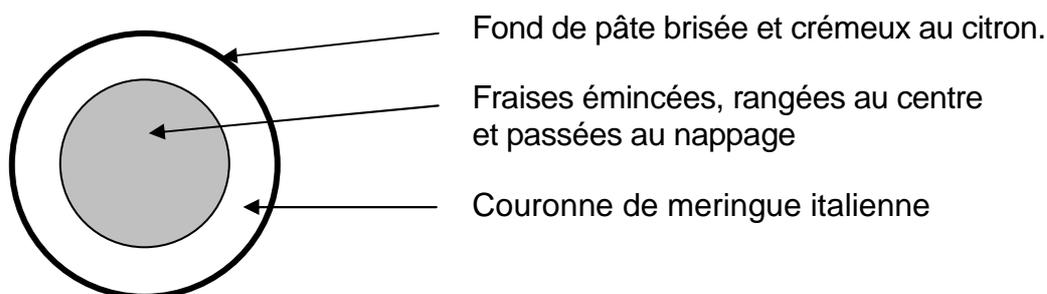
- compléter l'**Annexe E**, et la remettre au jury,
- présenter vos desserts au jury,
- communiquer vos observations concernant votre dégustation.

Le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel.

Session		2008		Code	
Examen et spécialité					
MC Cuisinier en desserts de restaurant					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 → Pratique professionnelle					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N°de page/total	
SUJET		4 heures	12	1/6	

Fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
TARTE FINE AU CITRON ET AUX FRAISES					Date :		
Denrées	Phases essentielles					TOTAL	Progression
	Unité	1 Pâte brisée	2 Crèmeux au citron	4 Meringue italienne	5 Garniture		
Fruits							1 - Réaliser la pâte brisée sucrée Réserver au frais. Foncer 1 cercle à tarte de 20 cm. 2 - Réaliser le crèmeux Cuire ensemble le jus de citron, les œufs et le sucre comme une crème anglaise. Ajouter le beurre et refroidir. 3 - Cuire les tartes Garnir les fonds avec le crèmeux, terminer et cuire au four à 170°. Décercler et terminer la cuisson sans colorer le crèmeux. 4 - Réaliser la meringue italienne Cuire le sucre à 120°C. 5 - Décorer les tartes Dresser à la poche avec une douille cannelée sur les tartes refroidies, une couronne de meringue. Caraméliser pour colorer légèrement. Garnir le centre de morceaux de fraises. Lustrer celles-ci au nappage. Parsemer de pistaches hachées.
- Citrons	pièce		5			5	
- Fraises	kg				0,400	0,400	
Crèmerie							
- Beurre	kg	0,125	0,050			0,175	
- Œuf	pièce	1	5			6	
- Blanc d'œuf	kg			0,090		0,090	
Économat							
- Farine	kg	0,250				0,250	
- Nappage blond	kg				0,100	0,100	
- Sucre	kg	0,050	0,200	0,180		0,430	
- Pistaches mondées	kg				0,040	0,040	
- Sel	kg	PM					
- Eau	kg	0,040				0,040	



Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	EP1 → Pratique professionnelle	page 2/6

Consignes pour la préparation libre

Le thème : DESSERT AUTOUR DU CASSIS ET DU CHOCOLAT

- **Les produits suivis d'un astérisque *** devront être utilisés (tout ou en partie).
 - Vous devez dresser la totalité de votre fabrication **et présenter les 8 assiettes, dont 2 réservées en dégustation.**
 Quelques produits courants, épices, alcools seront à votre disposition dans la mesure du raisonnable et des possibilités du centre d'examen.

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat.

Produits	Unité	Quantité	Observations
<u>Crèmerie</u>			
- Beurre	kg	0,250	
- Crème liquide	L	0,350	UHT
- Lait	L	0,500	UHT
- Mascarpone	kg	0,150	
- Œufs	pièce	12	
<u>Fruits</u>			
- Citron jaune	pièce	1	
- Orange	pièce	1	
- Pomme « Boskoop »	kg	0,500	
- Cassis	kg	0,200	
<u>Économat</u>			
- Amandes poudre	kg	0,150	
- Amandes hachées	kg	0,100	
- Cacao poudre	kg	0,050	
- Cannelle	kg	PM	
- Chocolat couverture noire *	kg	0,250	Pistoles
- Farine	kg	0,200	
- Feuilletage surgelé (plaque)	kg	0,500	<u>En plaque</u>
- Fondant	kg	0,100	
- Gélatine en feuille	kg	0,024	Feuille de 2 g
- Levure chimique	sachet	1	
- Maïzena	kg	0,100	
- Miel	kg	0,150	
- Nappage blond	kg	0,150	
- Poudre à crème à chaud	kg	0,100	
- Rhum	L	0,05	
- Sucre semoule	kg	0,400	
- Sucre glace	kg	0,100	
- Purée de cassis surgelée *	kg	0,350	

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	EP1 → Pratique professionnelle	page 3/6

ANNEXE C
(à compléter et à remettre au jury)

N° de poste du candidat :

F I C H E T E C H N I Q U E							
Désignation :						Nbre de portions :	
.....						Date :	
Denrées	Phases essentielles					TOTAL	Progression
	U						

ANNEXE D
(à compléter et à remettre au jury)

N° de poste du candidat :

Organisation du travail dans le temps

L'organisation du travail devra apparaître dans l'organigramme ci-dessous.

Préparation imposée :	Horaire	Préparation libre :
	15	
	30	
	45	
	1 H	
	15	
	30	
	45	
	2 H	
	15	
	30	
	45	
	3 H	
	15	
Envoi →	30	
	45	← Envoi
Dégustation	4 H	Dégustation

ANNEXE E
(à compléter et à remettre au jury)

N° de poste du candidat :

Fiche de dégustation et de justification

Préparation imposée	OBSERVATIONS	RECTIFICATIFS PRÉCONISÉS
ASPECT (volume, disposition...)		
FLAVEUR (saveur, odeur ...)		
TEXTURE (craquant, moelleux...)		
DÉCORATION (créativité, présentation...)		

Préparation libre	OBSERVATIONS	RECTIFICATIFS PRÉCONISÉS
ASPECT (volume, disposition...)		
FLAVEUR (saveur, odeur ...)		
TEXTURE (craquant, moelleux...)		
DÉCORATION (créativité, présentation...)		