

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 **rédigier 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 AMANDINE CASSIS MERINGUÉE						Date :	
Denrées	Phases essentielles						Progression
	Unité	Pâte sucrée	Crème d'amandes	Garniture	Meringue Italienne	TOTAL	
<u>Crémerie</u>							Mettre en place le poste de travail. Confectionner la pâte sucrée. Confectionner la crème d'amandes. Foncer la tarte Ø 20. Garnir la tarte (cassis et crème d'amandes). Marquer en cuisson la tarte Cuire la tarte à 200°C durant 25 à 30 min. Réaliser une meringue italienne. Décorer. Glacer au sucre. Dresser.
Beurre	kg	0.125	0.100			0.225	
Œufs entiers	Pce	1	1			2	
Blancs œufs	Pce				4	4	
<u>Économat</u>							
Eau	L	0.50				0.50	
Farine	kg	0.250				0.250	
Sel	PM	PM				PM	
Sucre glace	kg	0.100				0.100	
Sucre semoule	kg		0.100		0.250	0.350	
Vanille (<i>extrait</i>)	PM		PM			PM	
Rhum	PM		PM			PM	
Amandes poudre	kg		0.100			0.100	
Poudre à crème			0.010			0.010	
<u>Surgelé</u>							
Cassis billes	kg			0.250		0.250	

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 : FRUITS ROUGES ET MASCARPONE

- **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	Remarques
<u>Crèmerie</u>			
Œufs	Pièce	15	
Crème UHT liquide	L	1,00	
Beurre doux	kg	0.250	
Lait demi-écrémé	L	1,00	
Mascarpone *	kg	0.500	
<u>Fruits</u>			
Framboises *	kg	0.250	
Fraises *	kg	0.250	
Citrons Jaunes	Pièce	1	
Menthe	Botte	½	
Groseilles grappes	Barquette	½	
<u>Économat</u>			
Sucre semoule	kg	0.750	
Gélatine (<i>feuille 2 g</i>)	kg	0.020	
Cacao poudre	kg	0.100	
Sucre glace	kg	0.100	
Farine	kg	0.250	
Poudre à crème	kg	0.050	
Maïzena ou fécule	kg	0.100	
Sel fin	kg	p.m	
Amandes hachées	kg	0.100	
Amandes poudre	kg	0.250	
Miel acacia	kg	0.100	
Glucose cristal	kg	0.150	
Couverture lactée	kg	0.250	
Couverture chocolat noire	kg	0.400	
Pistaches décortiquées	kg	0.100	
Vanille	gousse	1	
Levure chimique	kg	0.010	
<u>Alcool</u>			
Grand Marnier	L	0.075	
Liqueur de café	L	0.100	
<u>Surgelé</u>			
Pulpe framboise	kg	0.300	

ANNEXE C
(à compléter et à remettre au jury)

N° de poste du candidat :

[illegible]

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	
Envoi →	15	← Envoi
	30	
	45	
Dégustation	4 H	Dégustation

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve :	EP1 → Pratique professionnelle	page 5/6

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...)		

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