

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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qu)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	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.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A. Phase écrite d'organisation de la production et de dessin appliqué de 1h30. (35 points)

Vous devez	Lire les consignes
Rédiger la fiche technique (Annexe C)	▪ Vous devez : à partir des éléments du panier, liste de matières premières, du matériel de dressage et des consignes données, concevoir la préparation libre. ▪ Consignes pour la fabrication libre : - Utilisation optimale des denrées du panier, - Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée, - Fabrication de 8 desserts individuels, <u>en plusieurs compositions</u> (obligation de produire une pâte de base différente de celle de l'imposée), - Dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition, - Utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette.
Concevoir un dessin appliqué (Annexes D et E)	Vous devez respecter les 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.
Compléter le planigramme (Annexe F)	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.

B. 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 (Annexe A).
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 (Annexe G).

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

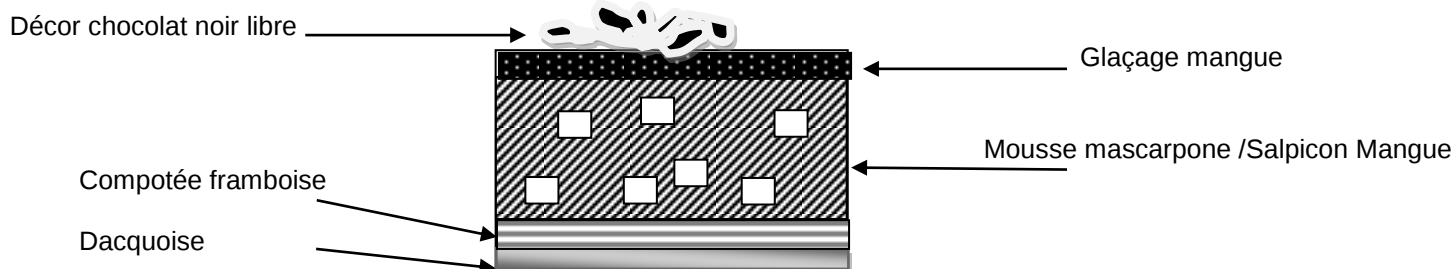
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Entremets tiramisu vanille, crémeux mangue et compotée framboises (8 pers)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Dacquoise noix de coco :</u>			<u>Réaliser la dacquoise noix de coco :</u>
Blancs d'œufs	Pce	2	Tamiser le sucre glace, la farine et la noix de coco. Monter les blancs et serrer avec le sucre.
Noix de coco en poudre	Kg	0.050	Mélanger les deux masses.
Farine	Kg	0.010	Dresser une spirale de Ø 20 cm. Cuire au four à 210°C pendant environ 10 min.
Sucre glace	Kg	0.050	
Sucre semoule	Kg	0.015	
<u>Compotée de framboises :</u>			<u>Réaliser la compotée de framboises :</u>
Purée de framboises	Kg	0.200	Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Sucre semoule	Kg	0.050	Chauffer la purée de framboises avec le sucre, passer au chinois étamine ou tamis. Ajouter la gélatine. Couler dans un cercle de Ø 20 cm et congeler en cellule.
Feuille de gélatine	Pce	2	
<u>Mousse mascarpone :</u>			<u>Réaliser la mousse mascarpone :</u>
Pulpe mangue	Kg	0.200	Gélifier la pulpe de mangue.
Sucre semoule	Pce	0.120	Tailler la mangue en salpicon. Monter la crème, serrer au sucre. Détendre le mascarpone avec 1/3 de la crème montée.
Mascarpone	Kg	0.200	Mélanger les éléments en incorporant le reste de crème à la maryse. Garnir avec le salpicon.
Feuille de gélatine	Pce	3	
Mangue Fraiche	Pce	1	
Crème liquide	L	0.200	
<u>Glaçage à la mangue :</u>			<u>Réaliser le glaçage mangue :</u>
Couverture ivoire	Kg	0.080	Technique ganache : Chauffer pulpe mangue, crème liquide et le beurre, verser sur la couverture. Utiliser à bonne température.
Crème liquide	L	0.050	Monter l'entremets et laisser prendre au froid.
Purée de mangue	Kg	0.030	
Beurre	Kg	0.020	
<u>Décor</u>			<u>Décor</u>
Couverture noire	Kg	0.200	Tabler et réaliser un décor libre en chocolat noir



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>Crèmerie</u>					
Beurre	Kg	0.250			
Œufs	Pce	10			
Crème liquide UHT 35%	L	0.500			
Lait	L	0.500			
<u>Fruits Frais</u>					
Fraises	Kg	0.250			
Framboises	Kg	0.125			
<u>Economat :</u>					
Farine T55	Kg	0.500			
Poudre à crème	Kg	0.050			
Sucre semoule	Kg	0.250			
Sucre glace	Kg	0.100			
Glucose	Kg	0.050			
Gélatine	Pce	8			
Couverture ivoire	Kg	0.200			
Couverture noire	Kg	0.200			
Cacao poudre	Kg	0.025			
Poudre d'amandes	Kg	0.200			
Pâte de pistaches	Kg	0.050			
Pâte d'amandes	Kg	0.125			
Vanille	P	2			
Amandes hachées	G	0.100			
Levure chimique	Kg	0.010			
Feuille de brick	Pce	8			
<u>Surgelés :</u>					
Pulpe de Framboises	Kg	0.200			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE C

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »

TITRE DE LA FABRICATION :

Produits	U	Quantité	Progression

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,
- 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.

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	
	1H	
	15	
	30	
	45	
	2H	
	15	
	30	
	45	
	3H	
envoi	15	envoi
	30	
	45	
	4H	
<i>Dégustation</i>		<i>Dégustation</i>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES

Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
État Forme  Disposition Aspect Couleur		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture Son  Saveurs		
 Présentation Générale		