

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 <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 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° 2

- 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.

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2018	SUJET n° 2	
E1 – Pratique professionnelle et dessin appliqué	Coefficient : 6	Durée : 5h30	Page 1/9

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)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Consignes pour la fabrication libre : <ul style="list-style-type: none"> - 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

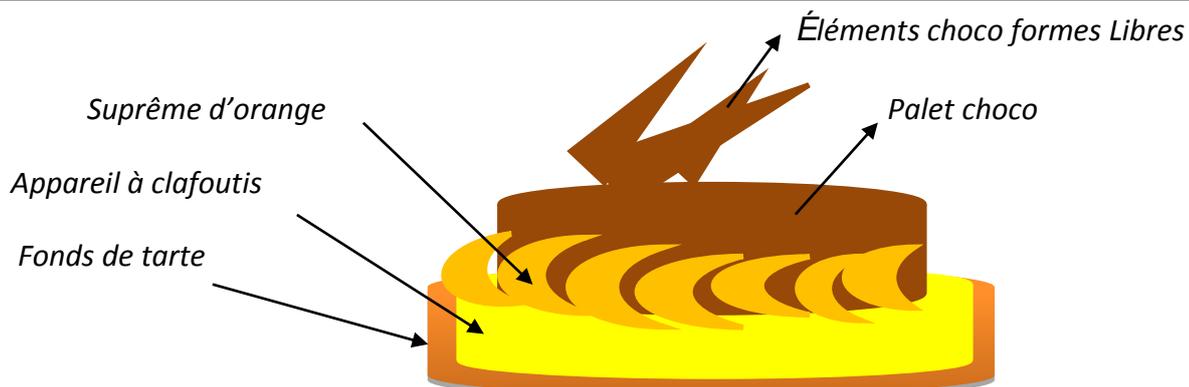
ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Tarte à l'orange et chocolat (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression	
<u>Pâte sablée</u>				
Farine T45	Kg	0.250	<u>Réaliser une pâte sablée,</u> Foncer un cercle à tarte, cuire à blanc la tarte. Réserver.	
Beurre doux	Kg	0.125		
Sel	Kg	0.002		
Sucre glace	Kg	0.080		
Œufs (entiers)	Kg	0.050		
<u>Appareil à clafoutis</u>				
Œufs (Jaunes)	Kg	0.040	<u>Réaliser l'appareil à clafoutis</u> Porter à ébullition le lait, la crème et les zestes d'orange. Blanchir les œufs et les jaunes avec le sucre, ajouter les poudres et le liquide tempéré infusé. Couler dans le fond de tarte et recuire à 140°C. Réserver.	
Œufs (entiers)	Kg	0.050		
Sucre semoule	Kg	0.060		
Poudre d'amandes blanche	Kg	0.025		
Farine T45	Kg	0.010		
Lait entier	l	0.060		
Crème liquide entière	l	0.060		
Zeste d'orange BIO	P	1		
<u>Palet crémeux chocolat</u>				
Lait entier	L	0.125		<u>Réaliser un Palet crémeux chocolat</u> Cuire la crème anglaise gélifiée, la verser chaude sur les pistoles de couverture, mélanger et couler le crémeux dans un cercle à tarte de <u>taille inférieure</u> filmé à la base, bloquer au grand froid.
Crème liquide entière	L	0.125		
Œufs (Jaunes)	Kg	0.060		
Sucre semoule	Kg	0.040		
Couverture noire	Kg	0.190		
Gélatine	P	2		
<u>Réaliser des éléments de décor</u> en chocolat tempéré/tablé (formes libres)				
Lever en suprêmes les segments de l'ensemble des oranges. Disposer au centre de la tarte le palet chocolat. Disposer autour les segments.				
Napper les segments, décorer des éléments en chocolat tempéré (formes libres).				
<u>Finitions</u>				
Oranges BIO	p	3		
Nappage blond	Kg	0.050		
Couverture noire	kg	0.150		

Croquis



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>B.O.F</u>					
Crème liquide entière	L	0.500			
Lait entier	L	0.250			
Beurre doux	Kg	0.250			
Œufs	P	8			
Fromage blanc	Kg	0.100			
<u>ECONOMAT</u>					
Sucre semoule	Kg	0.300			
Sucre glace	Kg	0.100			
Farine T 55	Kg	0.300			
Maïzena	Kg	0.025			
Poudre levante	Kg	0.010			
Amandes poudre blanche	Kg	0.100			
Gélatine feuille	P	8			
Couverture ivoire	Kg	0.200			
Glucose cristal	Kg	0.100			
Gousse de vanille	P	1			
Miel	Kg	0.100			
<u>SURGELES</u>					
Purée de fraises	Kg	0.200			
Purée d'abricots	Kg	0.200			
<u>FRUITS FRAIS</u>					
Fraises	Kg	0.250			
Abricots	Kg	0.300			
Citrons jaunes	P	3			
Pommes	P	4			
Bouquet de menthe	botte	1/4			

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 _____	
	30 _____	
	45 _____	envoi
	4H	
Dégustation		Dégustation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES

Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
<p style="text-align: right;">État</p> <p style="text-align: right;">Forme</p>  <p style="text-align: right;">Disposition</p> <p style="text-align: right;">Aspect</p> <p style="text-align: right;">Couleur</p>		
 <p style="text-align: right;">Olfaction</p>  <p style="text-align: right;">Rétro olfaction</p>		
 <p style="text-align: right;">Température</p> <p style="text-align: right;">Texture</p>  <p style="text-align: right;">Son</p>  <p style="text-align: right;">Saveurs</p>		
 <p style="text-align: right;">Présentation Générale</p>		