

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° 3

- 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.

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° 3	
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

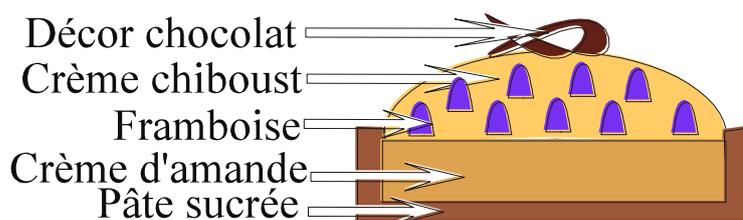
ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Tarte soufflée vanille framboise (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte sablée amande</u>			<u>Réaliser la pâte sablée amande</u>
Farine	Kg	0.230	Filmer. Refroidir.
Sucre glace	Kg	0.0100	Abaissier et foncer dans un cercle de 20 cm.
Sel	Kg	0.001	Faire une légère cuisson à blanc.
Beurre	Kg	0.125	
Œuf (jaune)	P	1	
Poudre d'amande	Kg	0.020	<u>Réaliser la Crème d'amande</u>
Eau	L	0.050	Crémer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs. Ajouter la poudre d'amande. Ajouter le rhum.
<u>Crème d'amande</u>			Cuire à 170°C.
Beurre	KG	0.120	
Sucre	KG	0.120	<u>Réaliser la crème chiboust</u>
Œufs	P	2	Faire une crème pâtissière, cuire 2 min.
Poudre d'amande	KG	0.120	Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide.
Rhum	L	0.010	<u>Réaliser la meringue italienne</u>
<u>Crème chiboust</u>			Ajouter la meringue italienne chaude, dans la crème tiédie.
Lait	KG	0.250	
Vanille gousse	U	1	<u>Dresser la chiboust</u> (forme libre) sur la tarte cuite, caraméliser au chalumeau.
Sucre	KG	0.050	
Poudre à crème	KG	0.015	
Jaunes d'œufs	P	3	
Gélatine feuilles Or	P	3	
Meringue italienne	Kg	0.225	
<u>Meringue italienne</u>			<u>Décors</u>
Eau	G	0.040	Tabler la couverture noire. Réaliser un décor (libre choix du candidat).
Sucre	Kg	0.135	
Blancs d'œufs	P	3	
<u>Décors</u>			N.B : utiliser toutes les framboises fraîches.
Framboise fraîche	Kg	0.100	
Couverture noire	Kg	0.200	

Exemple de Dressage et présentation :



Caraméliser la surface

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>			<u>PUREE SURGELEE</u>		
Beurre	Kg	0.125	Pulpe Noix de Coco	Kg	0.200
Crème	Kg	0.500	Purée Passion	Kg	0.200
Lait	Kg	0.500	Pulpe Framboise	Kg	0.100
<u>Ovoproduit</u>					
Blancs d'œufs	Kg	0.100			
Jaunes d'œufs	Kg	0.100			
Œufs coquille	U	4			
Fromage Blanc 40%	Kg	0.100			
<u>FRUITS</u>					
Ananas	P	1			
Carambole	P	1			
Citron vert	U	0.100			
Romarin	U	¼ botte			
<u>ECONOMAT</u>					
Sucre semoule	Kg	0.250			
Sucre glace	Kg	0.120			
Farine T55	Kg	0.250			
Vanille gousse	U	1			
Couverture noire 64%	Kg	0.400			
Couverture ivoire	Kg	0.200			
Poudre à lever	Kg	QS			
Noix de Coco rapée	Kg	0.100			
Poudre à crème	Kg	0.040			
Gélatine feuille OR	P	8			
<u>P.A.I.</u>					
Nappage neutre	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 _____	
	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> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Disposition</p> </div> <p style="text-align: right;">Aspect</p> <p style="text-align: right;">Couleur</p>		
<div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Olfaction</p> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Rétro olfaction</p> </div>		
<div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Température</p> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Texture</p> </div> <p style="text-align: right;">Son</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Saveurs</p> </div>		
<div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Présentation Générale</p> </div>		