

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° 5

- 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° 5	
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 <b>(Annexe C)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Consignes pour la fabrication libre :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation optimale des denrées du panier,</li> <li>- <b>Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée,</b></li> <li>- Fabrication de 8 desserts individuels, <b><u>en plusieurs compositions</u></b> (obligation de produire une pâte de base différente de celle de l'imposée),</li> <li>- Dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition,</li> <li>- Utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette.</li> </ul> </li> </ul>
Concevoir un dessin appliqué <b>(Annexes D et E)</b>	Vous devez respecter les <b>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.</b>
Compléter le planigramme <b>(Annexe F)</b>	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 <b>(Annexe A)</b> .
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 <b>(Annexe G)</b> .

**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

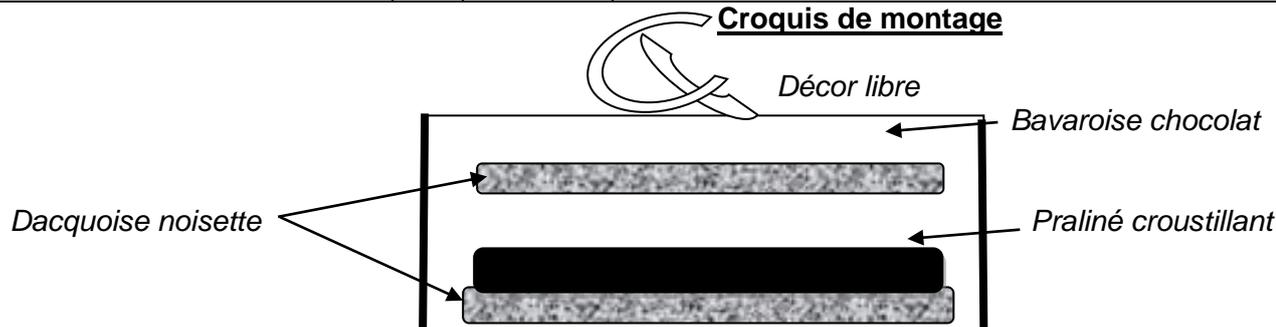
## FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

### ENTREMETS COCO-CHOCO

Cercle diamètre 20cm

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Dacquoise coco</u></b>			<b><u>Réaliser la Dacquoise coco :</u></b>
Blanc d'œuf ovo	Kg	0.125	Monter les blancs, serrés au sucre.
Sucre semoule	Kg	0.035	Incorporer délicatement le mélange aux blancs.
Sucre glace	Kg	0.090	Coucher 2 fonds de 18 cm.
Noix de coco râpée	Kg	0.080	Cuire à +180°C env 10 min.
Fécule de pomme de terre	Kg	0.020	
<b><u>Praliné croustillant</u></b>			<b><u>Réaliser le praliné croustillant :</u></b>
Couverture lactée	Kg	0.040	Mélanger les éléments ensemble. Etaler uniformément sur l'un des disques de dacquoise.
Praliné	Kg	0.160	Réserver au froid.
Feuillantine	Kg	0.100	
<b><u>Bavaroise chocolat</u></b>			<b><u>Réaliser la bavaroise chocolat :</u></b>
Lait	L	0.200	Réaliser une crème anglaise collée au chocolat. Refroidir.
Jaune d'œuf	Kg	0.060	Incorporer la crème fouettée.
Sucre semoule	Kg	0.050	
Praliné amandes	Kg	0.050	<b><u>Monter l'entremet.</u></b>
Chocolat noir	Kg	0.200	Réserver au froid.
Crème liquide	L	0.200	
Gélatine (200 boom)	Kg	0.008	<b><u>Décors et finition :</u></b>
<b><u>Décors</u></b>			Tabler les chocolats et réaliser des décors (formes libres).
Couverture chocolat noir	Kg	0.100	
Couverture chocolat ivoire	Kg	0.100	
Miroir chocolat	Kg	0.200	

#### Croquis de montage



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

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

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>B.O.F</u></b>			<b><u>FRUITS</u></b>		
Lait entier UHT	L	0.500	Fraise	Kg	0.500
Crème fleurette	L	0.600	Kiwi	P	4
Beurre	Kg	0.250	Basilic	Botte	½
Mascarpone	Kg	0.250	Citron vert	P	4
Œuf frais	P	12			
<b><u>ECONOMAT</u></b>			<b><u>PAI</u></b>		
Farine T 55	Kg	0.250	Pâte feuilletée (plaque)	P	1
Sucre semoule	Kg	0.500			
Sucre glace	Kg	0.300	<b><u>SURGELES</u></b>		
Poudre d'amandes	Kg	0.200	Coulis de fruits rouges	Kg	0.150
Pâte de pistaches	Kg	0.050	Purée citron vert	Kg	0.200
Vinaigre balsamique	L	0.040			
Glucose	Kg	0.200			
Couverture ivoire	Kg	0.250			
Couverture chocolat noir	Kg	0.250			
Gélatine feuille	File	8			
Vanille gousse	Gsse	1			
Cacao	Kg	0.050			
Noix cerneaux	Kg	0.050			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE C**

**FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »**

--

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

**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>		