

|                |   |  |
|----------------|---|--|
| 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)<br>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° 7

- 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° 7   |          |
| 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<br><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<br><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<br><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

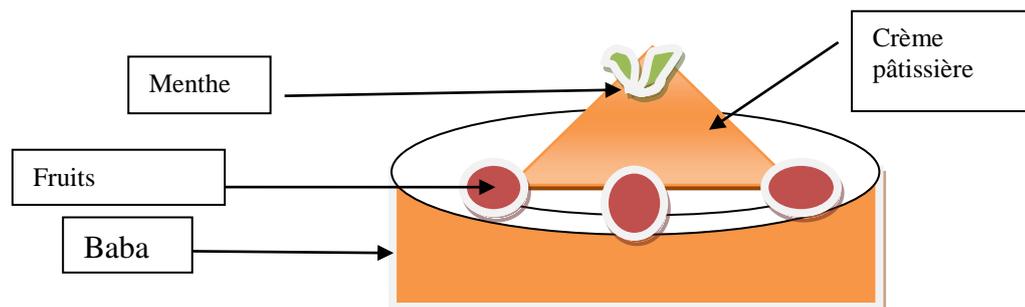
## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### Baba aux fruits (8 personnes)

| Produits                         | U     | Quantité | Progression   |
|----------------------------------|-------|----------|---|
| <b><u>Pâte a baba</u></b>        |       |          | <b><u>Réaliser la pâte à baba</u></b>   |
| Farine                           | Kg    | 0.250    | Hydrater les raisins dans 2 fois le volume d'eau tiède.<br>Dans la cuve du batteur mettre les éléments secs. Délayer la levure avec le lait.<br>Ajouter aux éléments secs, la levure et 3 œufs.<br>Pétrir la pâte et si besoin ajouter le quatrième.<br>Pétrir 8 à 10 minutes.<br>Mettre à pointer 30 minutes.<br>Ajouter le beurre fondu froid et les raisins égouttés à la fin. |
| Œuf                              | Pièce | 3 à 4    |   |
| Sucre                            | Kg    | 0.020    |   |
| Sel                              | Kg    | 0.003    |   |
| Levure de bière                  | Kg    | 0.010    |   |
| Lait                             | Kg    | 0.020    |   |
| Beurre                           | Kg    | 0.100    |   |
| Raisin Secs                      | Kg    | 0.050    |   |
| <b><u>Crème pâtissière</u></b>   |       |          |   |
| Lait                             | L     | 0.750    |   |
| Sucre                            | Kg    | 0.130    | <b><u>Réaliser la crème pâtissière</u></b><br>Refroidir rapidement.<br>Lisser et ajouter la vanille à froid.  |
| Oeuf jaune                       | Pièce | 6        |   |
| Poudre à crème                   | Kg    | 0.075    |   |
| Vanille                          | L     | PM       |   |
| Beurre                           | Kg    | 0.075    |   |
| <b><u>Sirop de trempage</u></b>  |       |          |   |
| Eau                              | L     | 1.200    | <b><u>Réaliser un sirop</u></b><br>Faire bouillir l'eau et le sucre, les zestes des agrumes maintenir l'ébullition 2 minutes, puis ajouter le rhum brun.  |
| Sucre                            | Kg    | 0.600    |   |
| Zestes de citron                 | Pièce | 1/2      |   |
| Zestes d'orange                  | Pièce | 1/2      |   |
| Rhum brun                        | L     | 0.100    | <b><u>Finition</u></b><br>Tremper les babas dans le sirop tiède.<br>Napper avec le nappage.<br>Garnir de crème pâtissière au centre et décorer de fruits et feuilles de menthe.   |
| <b><u>Finition et Décors</u></b> |       |          |   |
| Nappage blond                    | Kg    | 0.150    |   |
| Fraises                          | Kg    | 0.200    |   |
| Framboises                       | Kg    | 0.100    |   |
| Menthe                           | Botte | 1/2      |   |

#### Croquis



DRESSAGE AU PLAT 8 PIECES

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

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

| PANIER<br>« produits »           | U     | Quantité | PANIER<br>« produits »          | U  | Quantité |
|----------------------------------|-------|----------|---------------------------------|----|----------|
| <b><u>CREMERIE</u></b>           |       |          | <b><u>PRODUITS SURGELES</u></b> |    |          |
| Œufs                             | Pièce | 12       | Pulpe de fraises                | Kg | 0.300    |
| Crème liquide                    | L     | 0.5      | Assortiment de fruits           | Kg | 0.200    |
| Lait                             | L     | 1        | rouges                          |    |          |
| Beurre                           | Kg    | 0.200    | Brisures de framboises          | Kg | 0.200    |
| <b><u>ECONOMAT</u></b>           |       |          | <b><u>CAVE</u></b>              |    |          |
| Farine                           | Kg    | 0.200    | Grand-Marnier                   | L  | 0.080    |
| Sucre poudre                     | Kg    | 0.500    | Rhum Brun                       | L  | 0.100    |
| Sucre glace                      | Kg    | 0.100    | Manzana                         | L  | 0.100    |
| Fécule                           | Kg    | 0.100    |                                 |    |          |
| Gélatine feuille                 | Pièce | 12       |                                 |    |          |
| Couverture noire 58 %            | Kg    | 0.200    |                                 |    |          |
| Anis étoilé                      | Kg    | 0.005    |                                 |    |          |
| Cannelle bâton                   | Kg    | 0.005    |                                 |    |          |
| Miroir gel neutre                | Kg    | 0.200    |                                 |    |          |
| Cacao poudre                     | Kg    | 0.050    |                                 |    |          |
| Lait en poudre                   | Kg    | 0.100    |                                 |    |          |
| Glucose sirop                    | Kg    | 0.100    |                                 |    |          |
| Poudre d'amandes                 | Kg    | 0.200    |                                 |    |          |
| Levure chimique                  | Kg    | 0.010    |                                 |    |          |
| Noisettes entières               | Kg    | 0.100    |                                 |    |          |
| Amandes effilées                 | Kg    | 0.100    |                                 |    |          |
| Pistaches mondées                | Kg    | 0.025    |                                 |    |          |
| Poudre crème                     | Kg    | 0.100    |                                 |    |          |
| Pâte de Pistaches                | Kg    | 0.050    |                                 |    |          |
| Colorants divers                 |       |          |                                 |    |          |
| <b><u>FRUITS ET PRODUITS</u></b> |       |          |                                 |    |          |
| <b><u>FRAIS</u></b>              |       |          |                                 |    |          |
| Pommes vertes                    | Pièce | 3        |                                 |    |          |
| Fraises                          | Kg    | 0.500    |                                 |    |          |
| Menthe                           | Botte | 1/2      |                                 |    |          |
| Citrons verts                    | Pièce | 2        |                                 |    |          |
| Citrons jaunes                   | Pièce | 2        |                                 |    |          |

**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,
- À la composition qui devra tenir compte de la forme et de la taille de l'assiette fournie par le lieu d'examen,
- À 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<br>« 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> <p style="text-align: right;">Texture</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <p style="text-align: right;">Son</p> </div> <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<br/>Générale</p> </div>   |                |                              |