

| | | |
|----------------|---|--|
| 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° 9

- 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° 9 | |
| 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.

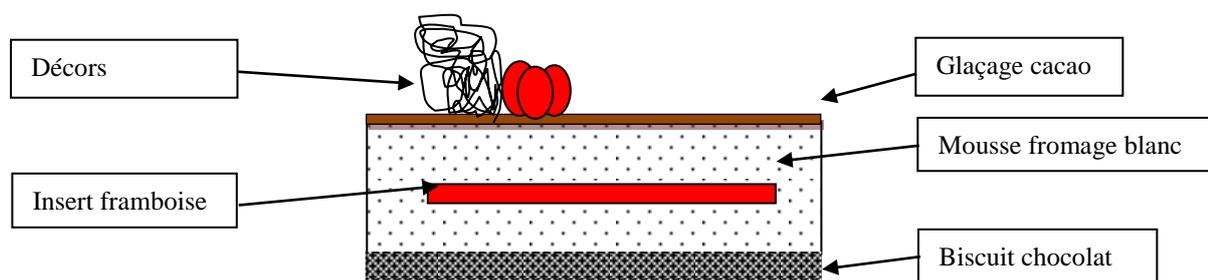
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Entremets fromage blanc framboise (8 personnes)

| Produits | U | Quantité | Progression |
|--|-------|----------|---|
| <u>Insert framboise :</u> | | | <u>Insert framboise :</u> |
| Purée de framboises | Kg | 0.200 | Réaliser l'insert framboise, le couler en cercle Ø16cm filmé. |
| Sucre semoule | Kg | 0.035 | Bloquer en cellule de refroidissement. |
| Gélatine feuille | Kg | 0.005 | |
| <u>Biscuit chocolat sans farine :</u> | | | <u>Biscuit chocolat sans farine :</u> |
| Pâte d'amande 70% | Kg | 0.100 | Faire fondre le beurre et la couverture ensemble. |
| Jaune | Kg | 0.050 | Détendre la pâte d'amande avec les jaunes, à la feuille. Lisser sans monter. Incorporer le mélange « beurre et chocolat fondus ». Ajouter les blancs montés en neige. |
| Beurre | Kg | 0.060 | Dresser sur une plaque et cuire à 180°C. |
| Couverture noire 55% | Kg | 0.190 | |
| Blanc d'œuf | Kg | 0.250 | |
| Sucre | Kg | 0.085 | |
| <u>Mousse fromage blanc :</u> | | | <u>Mousse fromage blanc :</u> |
| Fromage blanc 40%MG | Kg | 0.250 | Hydrater la gélatine et ajouter la gélatine fondue au fromage blanc, ajouter le jus, le zeste du citron, la vanille, et ensuite la crème fouettée. |
| Sucre | Kg | 0.065 | |
| Extrait de vanille | Kg | 0.005 | |
| Gélatine feuille | Kg | 0.006 | |
| Crème 35% M.G. | Kg | 0.300 | |
| Jus et zeste de citron | Pièce | 1 | |
| <u>Glaçage cacao :</u> | | | <u>Montage :</u> |
| Eau | Kg | 0.070 | En cercle à entremets Ø20cm, hauteur 6 cm chemisé de rhodoïd selon le schéma. |
| Crème | Kg | 0.060 | |
| Sucre | Kg | 0.090 | <u>Glaçage cacao :</u> |
| Cacao poudre | Kg | 0.030 | Monter à ébullition le sirop (eau, crème, sucre), incorporer le cacao et cuire environ 5mn. |
| Gélatine feuille | Kg | 0.004 | Ajouter la gélatine hors du feu, mixer et chinoiser. Maintenir à 35°C. Glacer le dessus de l'entremet. |
| <u>Finitions :</u> | | | <u>Finition :</u> |
| Couverture de chocolat noir | Kg | 0.200 | Réaliser les décors libres à base de framboises et de couverture tempérée (possibilité d'utiliser des transferts). |
| Framboises fraîches | Kg | 0.100 | |



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

| PANIER « produits » | U | Quantité | PANIER « produits » | U | Quantité |
|------------------------|-------|----------|------------------------|-------|----------|
| Crèmerie : | | | Economat : | | |
| Lait UHT | Litre | 1 | Farine | Kg | 0.300 |
| Crème | Litre | 0.500 | Levure chimique | Kg | 0.010 |
| Beurre | Kg | 0.200 | Maïzena ou féculé | Kg | 0.100 |
| Beurre demi sel | Kg | 0.100 | Sucre semoule | Kg | 0.400 |
| Œufs | Pièce | 15 | Sucre glace | Kg | 0.100 |
| Mascarpone | Kg | 0.250 | Glucose cristal | Kg | 0.150 |
| Fruits frais : | | | Miel | Kg | 0.100 |
| Fraises | Kg | 0.500 | Sucre roux | Kg | 0.100 |
| Oranges | Kg | 0.400 | Lait en poudre | Kg | 0.025 |
| Citrons jaunes | Pièce | 4 | Poudre à crème | Kg | 0.080 |
| Citrons verts | Pièce | 2 | Thé vert en sachet | Pièce | 4 |
| Menthe | Botte | 0.5 | Amandes poudre | Kg | 0.200 |
| Basilic | Botte | 0.5 | Pistaches | Kg | 0.050 |
| Surgelés : | | | Pâte de pistaches | Kg | 0.050 |
| Abricots oreillons | Kg | 0.300 | Vanille gousse | Pièce | 1 |
| Pulpe de fraises | Kg | 0.300 | Couverture noire 55% | Kg | 0.250 |
| Cave : | | | Couverture ivoire | Kg | 0.100 |
| Kirsch | Litre | 0.050 | Gélatine feuille | Pièce | 10 |
| Liqueur de fraises | Litre | 0.050 | Agar-agar | Kg | 0.005 |
| Liqueur d'abricots | Litre | 0.050 | | | |

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> Disposition</p> <p style="text-align: right;">Aspect</p> <p style="text-align: right;">Couleur</p> | | |
| <p> Olfaction</p> <p> Rétro olfaction</p> | | |
| <p> Température</p> <p style="text-align: right;">Texture</p> <p> Son</p> <p> Saveurs</p> | | |
| <p> Présentation Générale</p> | | |