

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° 10

- 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 2019	SUJET n° 10	
E1 –Pratique professionnelle et dessin appliqué	Coefficient : 6	Durée : 5h30	Page 1/9

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

➤ **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>- fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée</li> <li>- fabrication de 8 desserts individuels, en plusieurs compositions</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>	<p>Vous devez respecter les <b>consignes pour le dessin appliqué.</b></p> <p><b>Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.</b></p>
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.

➤ **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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réaliser une production pour 8 personnes <b>(Annexe A)</b></li> </ul>
Votre fabrication « libre »	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fabrication de 8 desserts individuels</li> </ul>
Dressage, dégustation, envoi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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></li> </ul>

**L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication) et une calculatrice.**

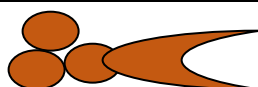
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### Miroir Dame Blanche (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression	
<b><u>Biscuit Léger</u></b>				
Œufs	Kg	0,050	<b><u>Confectionner un biscuit léger :</u></b> Monter les œufs, les jaunes, la poudre d'amandes et le sucre glace. Hors du batteur ajouter la farine à l'aide d'une maryse. Monter les blancs puis serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Dresser en cercle sur le papier cuisson avec la douille n° 10. Cuire à 180° C pendant 15 min au four ventilé.	
Jaunes	Kg	0,030		
Blancs d'œufs	Kg	0,110		
Sucre	Kg	0,040		
Farine	Kg	0,050		
Poudre d'amandes	Kg	0,060		
Sucre glace	Kg	0,060		
<b><u>Crème pâtissière de base</u></b>				
Lait	L	0,145	<b><u>Réaliser une crème pâtissière :</u></b> Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Débarrasser et refroidir rapidement.	
Sucre	Kg	0,025		
Jaunes d'œufs	Kg	0,025		
Poudre à crème	Kg	0,015		
Vanille gousse	Kg	½		
Gélatine feuille	P	4		
<b><u>Mousse chocolat blanc</u></b>				
Crème pâtissière	Kg	0,200		<b><u>Confectionner la mousse chocolat blanc :</u></b> Lisser la crème pâtissière. Incorporer une partie de la crème montée et lisser. Ajouter la couverture fondue à 40° C. Verser le reste de la crème montée et mélanger. Utiliser de suite pour le montage de l'entremets.
Couverture blanche	Kg	0,270		
Crème liquide 35 % MG	L	0,650		
<b><u>Punch framboise</u></b>				
Purée de framboises	Kg	0,150	<b><u>Réaliser le punch framboise :</u></b> Faire fondre la pulpe de framboises, puis ajouter le sirop et imbiber le biscuit léger.	
Sirop à 60 brix (mise en place par le centre d'examen)	Kg	0,090		
<b><u>Insert framboise</u></b>				
Pulpe de framboises	Kg	0,240	<b><u>Réaliser l'insert framboise :</u></b> Chauffer la pulpe avec le sucre. Ajouter la gélatine. Mouler dans des cercles de 16 cm et passer au grand froid.	
Sucre	Kg	0,040		
Gélatine	P	4		
<b><u>Décors</u></b>				
Miroir fruits rouges (mise en place par le centre d'examen)	Kg	0,125	<b><u>Montage de l'entremets :</u></b> Il sera réalisé dans un cercle de 20 cm de diamètre et de 6 cm de haut suivant le croquis.	
Chocolat couverture noire	Kg	0,200		
<b><u>Réaliser le décor :</u></b> Glacer le dessus de l'entremets avec le miroir fruits rouges. Réaliser un décor contemporain à base de couverture chocolat tempérée.				



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

<b>PANIER « produits &amp; matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »</b>					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>CRÈMERIE</u></b>			<b><u>PRODUITS SURGELÉS</u></b>		
Œufs entiers	Pièce	12	Purée de fraises	Kg	0,300
Lait	Litre	1	Purée de mangue	Kg	0,300
Beurre	Kg	0,200	Mélange de fruits rouges	Kg	0,150
Crème liquide 35% MG	Litre	0,500			
Fromage blanc 40 % MG	Kg	0,200			
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>			<b><u>CAVE</u></b>		
Sucre	Kg	0,250	Liqueur de fraises	Litre	0,050
Farine	Kg	0,250	Rhum Brun	Litre	0,050
Poudre à crème	Kg	0,040			
Poudre d'amandes	Kg	0,100			
Cacao poudre	Kg	0,040			
Sucre glace	Kg	0,200			
Levure chimique	Kg	0,005			
Gélatine feuille	Pièce	8			
Chocolat noir	Kg	0,300			
Chocolat au lait	Kg	0,300			
Glucose	Kg	0,100			
Glaçage neutre	Kg	0,100			
Vanille gousse	Pièce	1			
Poudre de noisettes	Kg	0,100			
Noisettes entières mondées	Kg	0,050			
<b><u>FRUITS FRAIS</u></b>					
Citron jaune	Kg	0,100			
Framboises	Kg	0,125			
Fraises	Kg	0,500			
Ananas	Pièce	1/2			
Oranges	Kg	0,400			

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE C**

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

**TITRE DE LA FABRICATION :** .....

<b>Produits</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>	<b>Progression</b>

# 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 « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 État Forme Disposition Aspect Couleur		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture  Son Saveurs		
 Présentation générale		

Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 État Forme Disposition Aspect Couleur		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture  Son Saveurs		
 Présentation générale		