

<b>DANS CE CADRE</b>	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 style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>
	Né(e) le :	(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Appréciation du correcteur	
	<input style="width: 150px; height: 50px;" 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° 11

**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° 11	
E1 –Pratique professionnelle et dessin appliqué	Durée : 5h30	Coefficient : 6	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'ordonnement 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	▪ 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.**

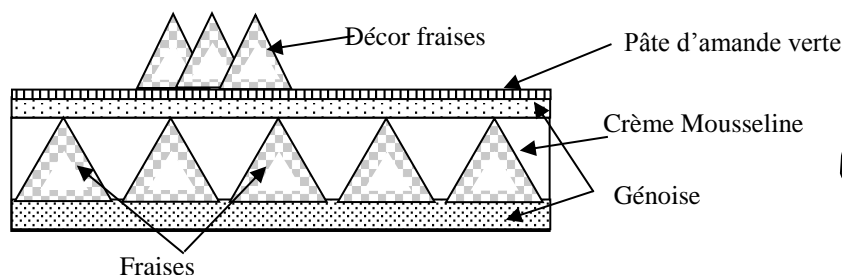
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### LE FRAISIER « Bagatelle » (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Biscuit Génoise</u></b>			
Œufs	Pièce	4	<b><u>Génoise :</u></b> Monter les œufs et le sucre en sabayon au bain-marie, jusqu'au ruban. Tamiser la farine et l'incorporer délicatement au sabayon à la maryse. Cuire à 180° C en cercle de Ø 22 cm.
Sucre	Kg	0,125	
Farine	Kg	0,125	
<b><u>Crème Mousseline</u></b>			
Lait entier UHT	L	0,500	<b><u>Sirop de Kirsch :</u></b> Réaliser un sirop, refroidir et parfumer au kirsch.
Sucre Semoule	Kg	0,125	
Jaune d'œuf	Pièce	5	
Poudre à crème	Kg	0,050	
Gousse de vanille	Pièce	1	
Beurre	Kg	0,250	<b><u>Crème Mousseline :</u></b> Faire bouillir le lait avec une gousse de vanille. Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre ajouter la poudre à crème. Cuire et pasteuriser la crème pendant 2 à 3 minutes. Réserver filmé en cellule.
<b><u>Sirop de Kirsch</u></b>			
Eau	L	0,200	Mettre le beurre en pommade et le travailler le beurre à la mèche (bien foisonné). Travailler la pâtissière au fouet et incorporer le beurre. Réserver le temps du chemisage du cercle.
Sucre	Kg	0,200	
Kirsch	Litre	0,04	
<b><u>Garniture et décor</u></b>			
Fraises	Kg	0,600	<b><u>Montage :</u></b> (cercle de Ø 22cm) Cerner et détailler la génoise en 2 disques. Chemiser le cercle avec un rhodoïd. Puncher le disque de base. Chemiser de fraises coupées en deux. Garnir le centre de crème et fraises en simultané. Déposer le deuxième disque. Lisser le dessus avec une très fine couche de crème. Décorer le dessus avec un disque de pâte d'amande verte.
Pâte d'amande verte	Kg	0,150	
Nappage rouge	Kg	0,100	
Couverture 55 %	Kg	0,050	
<b><u>Décor :</u></b> Réaliser un décor harmonieux avec des fraises nappées et un écrit au cornet « Bagatelle ».			



Exemple d'écriture :

Bagatelle

# 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>FRUITS-LÉGUMES</u></b>		
Beurre	Kg	0,250	Carotte	Kg	0,200
Crème liquide 35 %	L	0,500	Banane	Kg	0,300
Lait entier	L	0,500	Citron	Pièce	2
Fromage Blanc	Kg	0,200	Gingembre	Kg	0,050
Œufs	Pièce	8	Menthe	Botte	½
			Framboises	Kg	0,125
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>			<b><u>SURGELÉS</u></b>		
Farine	Kg	0,300	Pulpe Fraises	Kg	0,250
Poudre à crème	Kg	0,100	Pulpe Framboises	Kg	0,250
Sucre semoule	Kg	0,400			
Sucre glace	Kg	0,150			
Sirop de Glucose	Kg	0,080			
Isomalt	Kg	0,100			
Feuillette	Kg	0,100			
Praliné amande	Kg	0,100	Colorants et Alcools	L	PM
Gélatine feuille	Pièce	8	économat de base		
Feuille de brick	Pièce	4			
Poudre d'amandes	Kg	0,150			
Amandes concassées	Kg	0,080			
Cannelle poudre	Kg	0,005			
Couverture choc noire	Kg	0,150			
Couverture lactée	Kg	0,150			
Couverture blanche	Kg	0,150			
Cacao amer	Kg	0,040			
Beurre de cacao	Kg	0,080			
Nappage neutre	Kg	0,100			

**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	envoi
	30	
	45	
	<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)
 <p>État Forme Disposition Aspect Couleur</p>		
 Olfaction   Rétro olfaction		
 Température   Texture Son   Saveurs		
 Présentation générale		
Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 <p>État Forme Disposition Aspect Couleur</p>		
 Olfaction   Rétro olfaction		
 Température   Texture Son   Saveurs		
 Présentation générale		