

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° 18

- 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° 18
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 (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, en plusieurs compositions - 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)	<p>Vous devez respecter les consignes pour le dessin appliqué.</p> <p>Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.</p>
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.

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

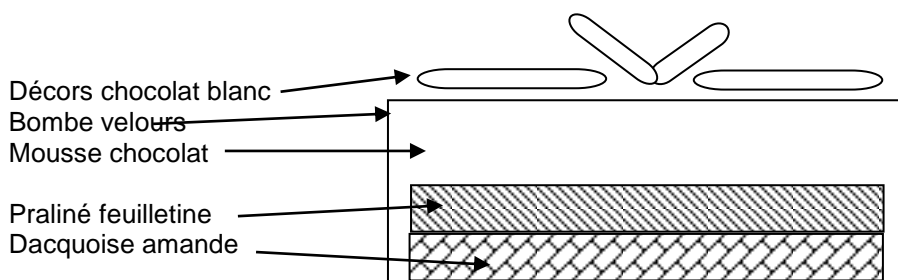
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ROYAL CHOCOLAT (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Dacquoise amande :</u>			<u>Dacquoise amande :</u>
Blanc d'œuf	Kg	0,090	Monter les blancs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le sucre glace 1. Mélanger en 2 fois. Coucher en cercle Ø 180 mm sur papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace 2. Cuire 170° C pendant 20 minutes environ.
Sucre semoule	Kg	0,030	
Poudre d'amandes	Kg	0,042	
Sucre glace 1	Kg	0,042	
Farine	Kg	0,020	
Sucre glace 2	Kg	0,020	
<u>Praliné feuilletine :</u>			<u>Praliné feuilletine :</u>
Praliné amande noisette	Kg	0,075	Ramollir le praliné et mélanger avec la couverture fondue. Ajouter la feuilletine et l'huile. Dresser en cercle Ø 180 mm et refroidir.
Feuilletine	Kg	0,050	
Couverture lactée	Kg	0,075	
Huile	Kg	0,002	
<u>Mousse au chocolat noir sur pâte à bombe</u>			<u>Mousse au chocolat noir sur pâte à bombe :</u>
Jaune d'œuf	Kg	0,060	Verser le sirop à 30° B bouillant sur les jaunes, monter au batteur. Chauffer le chocolat noir à 50° C, incorporer 1/3 de crème fouettée, puis la pâte à bombe froide et le reste de crème fouettée. Terminer le montage de l'entremets Ø 200 mm.
Sirop à 30° B (fourni par le centre)	Kg	0,110	
Couverture au chocolat noir 64 %	Kg	0,150	
Crème liquide (montée)	L	0,300	
<u>Appareil à flochage :</u>			<u>Décors et finitions :</u>
Bombe velours	Kg	0,100	Montage à l'endroit : Disposer la dacquoise au fond du cercle Ø 200mm, étaler le praliné feuilletine puis la mousse chocolat. Lisser, surgeler, floquer avec la bombe velours. Réaliser un décor libre.
<u>Décors et finitions :</u>			
Couverture ivoire	Kg	0,150	
Cacao poudre	Kg	0,050	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>BOF</u>			<u>SURGELÉS</u>		
Lait entier	L	1	Purée de mangue	Kg	0,300
Crème liquide UHT	L	0,500	Purée de passion	Kg	0,300
Beurre	Kg	0,250			
Œuf	Pièce	10			
<u>ÉPICERIE</u>			<u>FRUITS</u>		
Farine	Kg	0,400	Mangue	Pièce	1
Poudre d'amandes	Kg	0,100	Citron	Pièce	2
Amandes hachées	Kg	0,100	Fruit de la passion	Pièce	4
Pistaches entières	Kg	0,040	Groseilles	Kg	0,050
Cacao poudre	Kg	0,050	Menthe	Botte	1/8
Chocolat couverture noire	Kg	0,200			
Chocolat couverture lactée	Kg	0,200	<u>CAVE</u>		
Chocolat couverture ivoire	Kg	0,100	Rhum	L	0,050
Sucre	Kg	0,500	Liqueur Malibu	L	0,050
Sucre glace	Kg	0,200			
Cassonade	Kg	0,100	<u>À DISPOSITION</u>		
Gélatine feuille	Kg	0,022	Colorants alimentaires	L	PM
Poudre à crème	Kg	0,100			
Praliné amande noisette	Kg	0,100			
Isomalt	Kg	0,100			
Nappage à froid	Kg	0,150			
Arôme vanille	L	PM			
Baking powder	Kg	PM			
Sirop de glucose	Kg	0,050			
Trimoline	Kg	0,050			
Beurre de cacao	Kg	0,100			
Maïzena	Kg	0,100			
Poudre coco	Kg	0,150			
Feuilletine	Kg	0,050			
Agar agar	Kg	0,004			
Miel	Kg	0,030			

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