

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° 6

- 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° 6
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.

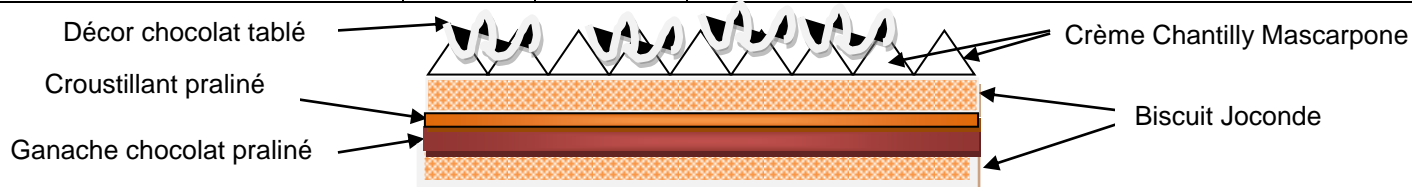
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Saint Marc vanille praliné. (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit Joconde</u>			
Amandes poudre	Kg	0,075	<u>Biscuit Joconde :</u> Mélanger les éléments secs. Ajouter les œufs et monter au ruban. Ajouter le beurre fondu. Monter les blancs en neige ferme, serrer au sucre. Ajouter la meringue française à l'appareil. Coucher sur papier sulfurisé (3 à 4 mm) et cuire four chaud (220° C). Réserver sur grille avec papier sulfurisé.
Sucre glace	Kg	0,075	
Farine	Kg	0,020	
Œufs	Kg	0,110	
Blancs	Kg	0,060	
Sucre	Kg	0,010	
Beurre	Kg	0,020	
Pâte à glacer brune (montage)	Kg	0,080	
<u>Croustillant praliné</u>			
Couverture lactée	Kg	0,080	<u>Croustillant praliné :</u> Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le praliné, le beurre et enfin la feuillantine. Etaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et bloquer au froid.
Praliné	Kg	0,120	
Beurre	Kg	0,025	
Feuillantine	Kg	0,060	
<u>Chantilly mascarpone</u>			
Crème fleurette 35 %	L	0,300	<u>Chantilly mascarpone :</u> Fouetter la crème, les grains de vanille et le mascarpone consistance ferme. Ajouter le sucre glace.
Mascarpone	Kg	0,050	
Sucre glace	Kg	0,055	
Vanille	Gousse	1/2	
<u>Ganache chocolat praliné</u>			
Crème	L	0,110	<u>Ganache praliné :</u> Porter à ébullition la crème et le miel. Verser sur le chocolat et le praliné en trois fois. Ajouter le beurre et émulsionner.
Chocolat couverture noire	Kg	0,090	
Beurre	Kg	0,010	
Praliné	Kg	0,030	
Miel	Kg	0,020	
<u>Sirop à punchage</u>			
Eau	L	0,075	<u>Montage :</u> (cercle à entremets Ø 20 cm) Chablonner une couche de biscuit avec la pâte à glacer. Coucher la ganache finement. Disposer le disque de croustillant. Poser une fine couche de biscuit imbibé des deux côtés. Pocher la chantilly mascarpone (douille et décor libre). Bloquer à nouveau au froid.
Sucre	Kg	0,150	
Vanille	Gousse	1/2	
<u>Décor</u>			
Chocolat couverture 65 %	Kg	0,250	<u>Décor :</u> Réaliser un décor chocolat avec une couverture tablée (forme libre).



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>CRÈMERIE</u>			<u>PRODUITS SURGELÉS</u>		
Beurre	Kg	0,250	Framboise surgelées	Kg	0,200
Crème fleurette 35 %	L	0,500	Pulpe de citron vert	Kg	0,150
Lait entier	L	0,500			
Mascarpone	Kg	0,150			
Œufs	Pièce	10	<u>FRUITS</u>		
			Fraises	Kg	0,250
<u>ÉPICERIE</u>			Framboises	Kg	0,200
Amandes effilées	Kg	0,080	Pomme	Kg	0,500
Amandes poudre	Kg	0,080	Citron jaune	Pièce	2
Noisette entières	Kg	0,080	Basilic	Boîte	1/2
Pâte d'amandes	Kg	0,100			
Pâte à pistache	Kg	0,100	Colorants base laboratoire	L	PM
Couverture ivoire	Kg	0,150			
Couverture lactée	Kg	0,150			
Couverture noire	Kg	0,200			
Gélatine feuille 2 gr	Pièce	9			
Glucose	Kg	0,100			
Pulco citron	L	0,150			
Farine T45	Kg	0,250			
Sucre glace	Kg	0,200			
Sucre semoule	Kg	0,250			
Vanille extrait	Kg	0,005			
Nappage neutre	Kg	0,100			
<u>ALCOOL</u>					
Rhum ambré	L	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	
	1H	
	15	
	30	
	45	
	2H	
	15	
	30	
	45	
	3H	
envoi	15	
	30	
	45	envoi
	4H	
<i>Dégustation</i>		<i>Dégustation</i>

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		