

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° 7

- 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° 7
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.

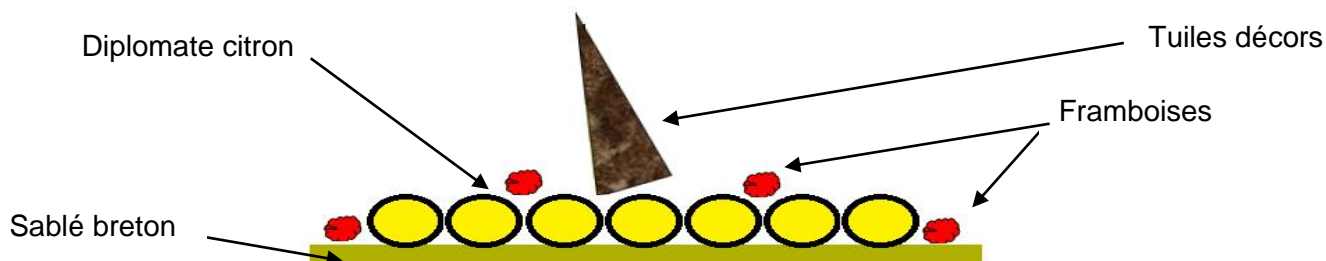
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

FRAICHEUR DE CITRON ET FRUITS ROUGES (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Sablé breton</u>			<p><u>Confectionner le sablé breton :</u> Tamiser la farine et la levure chimique, crémér le beurre, le sucre et le sel. Ajouter les jaunes. Incorporer la farine, la levure et la poudre d'amandes. Réserver à température. Abaisser à 1 cm et détailler en 22 cm. Cuire en cercle Ø 22 cm à 180° C environ 10 min.</p> <p><u>Réaliser la crème diplomate citron :</u> Blanchir jaunes et sucre. Ajouter la maïzena. Ajouter le lait chaud et la purée citron chaude. Cuire en fouettant. Ajouter la gélatine ramollie, réserver. Ajouter la crème fouettée, réserver.</p> <p><u>Réaliser l'appareil à cigarette :</u> Mélanger délicatement le beurre pommade, le sucre glace et le blanc d'œuf. Ajouter la farine et cuire sur plaque à 200° C, façonner si nécessaire.</p> <p><u>Préparer les fruits :</u> À l'appréciation du candidat.</p> <p><u>Montage et décors :</u> Pocher à l'aide de la douille unie la diplomate citron sur le sablé breton. Décorer avec les fruits et les décors en pâte à cigarette.</p>
Farine	Kg	0,150	
Beurre	Kg	0,110	
Jaune d'œuf ovo	Kg	0,050	
Sucre semoule	Kg	0,095	
Sel fin	Kg	0,001	
Levure chimique	Kg	0,007	
Poudre d'amandes	Kg	0,010	
<u>Diplomate citron</u>			
Lait ½ écrémé UHT	L	0,150	
Jaune d'œuf ovo	Kg	0,080	
Purée citron	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,060	
Maïzena	Kg	0,025	
Gélatine (feuille 2 gr)	Pièce	2	
Crème fleurette	L	0,200	
<u>Pâte à cigarette</u>			
Blanc d'œuf	Kg	0,050	
Beurre doux	Kg	0,050	
Sucre glace	Kg	0,050	
Farine	Kg	0,050	
<u>Fruits (décors)</u>			
Citron vert	Kg	0,050	
Framboises	Kg	0,100	
Feuilles de menthe	Boîte	1/3	



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>FRUITS FRAIS</u>		
Beurre doux	Kg	0,150	Fraises	Kg	0,500
Crème fleurette	L	0,500	Cerises	Kg	0,100
Lait	L	1	Citron jaune	Kg	0,100
Œufs coquille	Pièce	10			
Fromage blanc	Kg	0,200			
<u>ÉCONOMAT</u>					
Pistaches émondées	Kg	0,100			
Amandes poudre	Kg	0,100			
Couverture noire	Kg	0,250			
Maïzena	Kg	0,100			
Farine	Kg	0,250			
Gélatine feuille « or »	Kg	0,020			
Glucose	Kg	0,150			
Noix de coco râpée	Kg	0,100			
Sucre glace	Kg	0,200			
Sucre semoule	Kg	0,500			
Pâte à pistache	Kg	0,080			
<u>SURGELÉS</u>					
Purée de fraises	Kg	0,200			
Purée de cerises noires	Kg	0,200			
<u>CAVE</u>					
Vodka	L	0,020			
Porto rouge	L	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)
 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		