

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° 13

- 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.

« L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé,
l'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé ».

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2020	SUJET n° 13
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	▪ Réaliser une production pour 8 personnes (Annexe A)
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 (Annexe G)

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

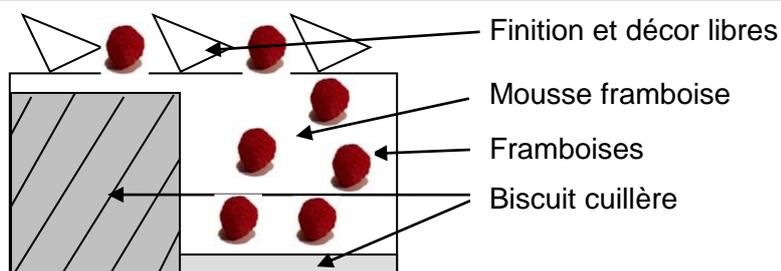
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS FRAMBOISES (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression		
<p><u>Biscuit cuillère</u> Blancs d'œuf Kg 0,090 Jaunes d'œuf Kg 0,060 Sucre Kg 0,075 Farine Kg 0,040 Maïzena Kg 0,035</p> <p><u>Sirop d'imbibage</u> Eau L 0,150 Sucre Kg 0,150 Alcool de framboises L 0,020</p> <p><u>Mousse framboise</u> Purée de framboises Kg 0,250 Gélatine feuille Pièce 3 Alcool de framboises L 0,010 Crème liquide 35 % MG L 0,175</p> <p><u>Meringue italienne</u> Blancs d'œuf Kg 0,045 Sucre Kg 0,070 Eau Kg 0,025</p> <p><u>Garniture</u> Framboises surgelées Kg 0,200</p> <p><u>Glaçage et décor libre</u> Nappage neutre Kg 0,075 Framboises fraîches Kg 0,125 Feuilles de menthe Botte 0,250 Couverture noire 58 % Kg 0,200 Couverture ivoire Kg 0,100</p>			<p><u>Biscuit cuillère</u> Monter les blancs, les serrer avec le sucre puis incorporer délicatement les jaunes. Ajouter la farine et maïzena tamisées. Dresser une bande et un disque de biscuit sur plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Cuisson à 180° C.</p> <p><u>Sirop d'imbibage</u> Réaliser le sirop à la framboise.</p> <p><u>Mousse framboise</u> Monter la crème moussieuse, réserver. Réhydrater et essorer la gélatine. Réaliser la meringue italienne. Fondre la purée de fruits. Ajouter la gélatine dans la purée de fruits. Mélanger la purée gélifiée avec l'alcool, la meringue italienne et la crème moussieuse. Dresser aussitôt.</p> <p><u>Montage</u> Chemiser un cercle de 18 cm de diamètre et de hauteur 4,5 cm avec une bande de biscuit cuillère et disposer au fond un disque de 16 cm de diamètre de biscuit cuillère. Garnir de mousse framboise, parsemer de framboises, lisser le dessus, bloquer au grand froid.</p> <p><u>Finitions</u> Glacer et décorer avec des framboises, feuilles de menthe et décor chocolat tablé.</p>		



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER « produits »	Unité	Quantité	PANIER « produits »	Unité	Quantité
<u>CRÈMERIE</u>			<u>SURGELÉS</u>		
Lait	L	0,500	Purée abricots	Kg	0,250
Crème liquide 35 %	L	0,500	Purée noix de coco	Kg	0,250
Beurre doux	Kg	0,250			
Œufs entiers	Pièce	10			
Mascarpone	Kg	0,125	<u>CAVE</u>		
			Pulco orange	L	0,100
<u>FRUITS</u>			Lait de coco	L	0,300
Fraises	Kg	0,250			
Banane	Kg	0,250			
Ananas	Pièce	0,500			
Basilic	Botte	0,250			
<u>ÉCONOMAT</u>					
Sucre glace	Kg	0,100			
Sucre semoule	Kg	0,300			
Couverture ivoire	Kg	0,200			
Pâte d'amandes	Kg	0,100			
Maïzena	Kg	0,050			
Nappage blond	Kg	0,100			
Glucose	Kg	0,100			
Vanille gousse	Pièce	1			
Farine	Kg	0,200			
Feuille de gélatine	Pièce	8			
Amandes poudre	Kg	0,200			
Cacao poudre	Kg	0,100			
Pâte de pistaches	Kg	0,050			
Pistaches vertes entières	Kg	0,050			
Noix de coco râpée	Kg	0,100			
Levure chimique	Kg	0,010			
Nappage neutre	Kg	0,100			
Isomalt	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**

PRODUCTION « IMPOSÉE »	Horaire	PRODUCTION « LIBRE »
	15 _____ 30 _____ 45 _____ 1H	
	15 _____ 30 _____ 45 _____ 2H	
	15 _____ 30 _____ 45 _____ 3H	
envoi	15 _____ 30 _____ 45 _____ 4H	envoi
Dégustation		Dégustation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES		
Fabrication « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">État</p> <p style="margin: 0;">Forme</p> <p style="margin: 0;">Disposition</p> <p style="margin: 0;">Aspect</p> <p style="margin: 0;">Couleur</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Olfaction</p>  <p style="margin: 0;">Rétro olfaction</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Température</p> <p style="margin: 0;">Texture</p>  <p style="margin: 0;">Son</p>  <p style="margin: 0;">Saveurs</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Présentation Générale</p> </div>		