

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" value="Note :"/>	

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° 14

- 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'ordonnement 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 collège » est autorisé ».

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant	Session 2020	SUJET n° 14	
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.

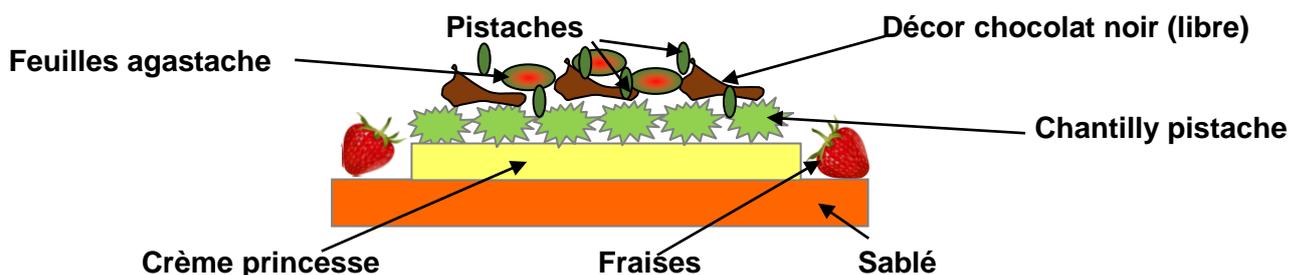
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Gourmandise bretonne aux fruits de Plougastel (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
			<u>Sablé breton</u>
Beurre demi-sel	Kg	0,150	<p>Tamiser la farine et la levure chimique. Réaliser un beurre pommade et crémier avec le sucre, ajouter les jaunes puis les éléments secs.</p> <p>Étaler 1 cm entre deux feuilles de papier cuisson. Mettre au frais puis détailler un cercle de 22 cm et cuire à 175°C.</p>
Jaunes d'œufs	Pièce	3	
Sucre	Kg	0,140	
Farine	Kg	0,200	
Levure chimique	Kg	0,008	
			<u>Crème Princesse</u>
			<p>Infuser la vanille dans le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la poudre à crème. Pasteuriser la crème.</p> <p>Ajouter la gélatine réhydratée. Filmer au contact et refroidir. Puis ajouter la crème fouettée, garnir en cercle à tarte de 18 cm Ø avec rhodoïd et prendre à grand froid.</p>
<u>Crème princesse à la vanille</u>			
Jaunes d'œufs	Pièce	3	
Lait entier UHT	L	0,250	
Vanille gousse	Pièce	1/2	
Sucre	Kg	0,060	
Poudre à crème à chaud	Kg	0,020	
Gélatine 200 feuille Bloom	Feuille	2	
Crème liquide UHT 35 %	L	0,150	
			<u>Crème mascarpone pistache</u>
<u>Crème mascarpone pistache</u>			<p>Monter la crème et le mascarpone, ajouter le sucre glace et la pâte de pistaches.</p>
Crème liquide UHT 35 %	L	0,150	
Mascarpone	Kg	0,050	
Sucre glace	Kg	0,020	
Pâte de pistaches	Kg	0,025	<u>Montage</u>
<u>Fruits</u>			<p>Disposer le disque de la crème princesse sur le sablé.</p> <p>Disposer les fraises en couronne autour du disque. Pocher des rosaces de crème pistache.</p> <p>Mettre au point la couverture et réaliser des décors (libre).</p> <p>Décorer avec les feuilles d'agastache et les pistaches grillées.</p>
Pistaches	Kg	0,020	
Fraises	Kg	0,250	
Agastache	Bqt	1	
Couverture noire 64 %	Kg	0,150	



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>SURGELÉS</u>		
Beurre doux	Kg	0,200	Purée de framboises	Kg	0,250
Crème liquide UHT 35 %	Kg	0,500	Purée de mangue	Kg	0,250
Lait entier	Kg	0,500			
Œufs	Pièce	10			
<u>ÉCONOMAT</u>			<u>FRUITS</u>		
Couverture ivoire	Kg	0,200	Fraises	Kg	0,250
Couverture noire 64 %	Kg	0,200	Framboises	Kg	0,125
Farine	Kg	0,250	Mangue	Pièce	1
Sucre semoule	Kg	0,300	Menthe	Botte	½
Sucre glace	Kg	0,200			
Amandes poudre blanche	Kg	0,200	<u>CAVE</u>		
Gélatine feuille 200 Bloom	Pièce	5	Kirsch	L	0,050
Glucose	Kg	0,100			
Feuillantine	Kg	0,100			
Praliné Amandes/Noisettes	Kg	0,100			
Poudre à crème à chaud	Kg	0,050			
Maïzena	Kg	0,100			
Fève de Tonka	P	1			
Noisettes entières	Kg	0,050			

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	envoi
	30	
	45	
	4H	
Dégustation		Dégustation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES		
Fabrication « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 <p style="text-align: right;">État</p> <p style="text-align: right;">Forme</p> <p style="text-align: right;">Disposition</p> <p style="text-align: right;">Aspect</p> <p style="text-align: right;">Couleur</p>		
 <p style="text-align: right;">Olfaction</p>  <p style="text-align: right;">Rétro olfaction</p>		
 <p style="text-align: right;">Température</p> <p style="text-align: right;">Texture</p>  <p style="text-align: right;">Son</p>  <p style="text-align: right;">Saveurs</p>		
 <p style="text-align: right;">Présentation Générale</p>		