

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° 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.

« 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° 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.

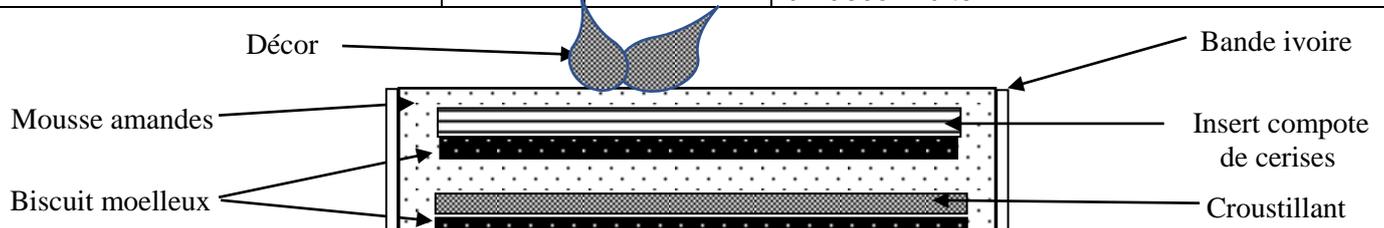
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Entremets Cerises Amande (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit moelleux</u>			<u>Réaliser le biscuit moelleux</u>
Blancs	Kg	0,180	Monter les blancs. Serrer avec le sucre. Ajouter les poudres tamisées à la maryse. Dresser à la poche 2 disques de 16 cm de diamètre. Cuire 180° C.
Sucre	Kg	0,150	
Poudre d'amandes	Kg	0,150	
Sucre glace	Kg	0,075	
Farine	Kg	0,056	
<u>Croustillant blanc</u>			<u>Réaliser le croustillant blanc</u>
Couverture ivoire	Kg	0,100	Fondre la couverture et le beurre de cacao. Ajouter la feuillantine. Dresser aussitôt sur 1 disque de biscuit.
Beurre de cacao	Kg	0,010	
Feuillantine	Kg	0,046	
<u>Insert compote de cerises</u>			<u>Insert compote de cerises</u>
Pulpe de cerises	Kg	0,250	Tiédir la pulpe de cerises. Mélanger le sucre et la pectine à sec. Ajouter les autres ingrédients à la pulpe de cerises et faire chauffer. Ajouter le mélange sucre/pectine en pluie et faire bouillir. Dresser sur un disque de biscuit dans un cercle de 16 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.
Zeste d'orange	Pce	1/2	
Zeste de citron	Pce	1/2	
Muscat rouge	L	0,050	
Sucre	Kg	0,015	
Vanille	Gousse	1/4	
Pectine NH	Kg	0,008	
<u>Mousse amandes</u>			<u>Réaliser la mousse amandes</u>
Lait d'amandes	L	0,120	Chauffer le lait d'amandes et incorporer la gélatine préalablement réhydratée et essorée. Ajouter le sirop et le sucre. Une fois tiède, incorporer la crème fouettée. Dresser aussitôt.
Sirop d'orgeat	L	0,050	
Sucre	Kg	0,015	<u>Montage</u> Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier guitare, disposer un cercle de 18 cm de diamètre. Garnir de mousse amandes, disposer l'insert cerises, recouvrir de mousse amandes, finir par le croustillant/biscuit, lisser. Bloquer au grand froid.
Gélatine	Feuille	6	
Crème fouettée	Kg	0,350	
<u>Décors</u>			<u>Finitions</u>
Glaçage neutre	Kg	0,150	Glacer avec le glaçage. Réaliser une bande de chocolat ivoire autour de l'entremets. Réaliser un décor fruité.
Couverture ivoire	Kg	0,200	
Cerises fraîches	Pce	5	



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)
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p>État</p> <p>Forme</p> <p>Disposition</p> <p>Aspect</p> <p>Couleur</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p>Olfaction</p>  <p>Rétro olfaction</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p>Température</p> <p>Texture</p>  <p>Son</p>  <p>Saveurs</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p>Présentation Générale</p> </div>		