

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	
	Note : <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° 4

- 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 2021	SUJET n° 4
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.

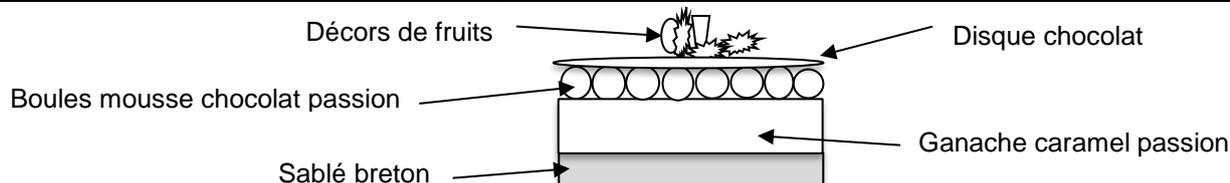
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS CARAMEL PASSION (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Sablé breton</u>			
Beurre doux	Kg	0,100	Réaliser le sablé breton Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter le beurre pommade petit à petit. Tamiser la farine et la levure puis ajouter à la préparation, ajouter la fleur de sel. Réserver au frais 30 minutes. Préchauffer le four à 180°C, abaisser la pâte à sablé dans un cercle en inox de Ø 18 cm, cuire 15 min.
Sucre semoule	Kg	0,100	
Jaunes d'œufs	Kg	0,050	
Farine T55	Kg	0,140	
Levure chimique	Kg	0,008	
Fleur de sel	Kg	0,001	
<u>Ganache caramel passion</u>			
Crème liquide	L	0,150	Ganache caramel passion Chauffer la crème, le beurre et le glucose. Réaliser un caramel à sec et décuire avec le mélange précédent, porter à ébullition. Ajouter la purée de fruits de la passion et la gélatine trempée, verser sur les chocolats hachés. Refroidir.
Beurre	Kg	0,030	
Glucose	Kg	0,030	
Sucre	Kg	0,100	
Purée fruits de la passion	Kg	0,075	
Chocolat couverture ivoire	Kg	0,190	
Chocolat couverture noire	Kg	0,090	
Gélatine feuille	Kg	0,005	
<u>Mousse chocolat passion</u>			
Crème liquide 35 % MG	L	0,210	Mousse chocolat passion Prélever la moitié de la ganache caramel-passion, chauffer à 40°C, monter la crème fouettée, ajouter la ganache délicatement.
<u>Disque couverture</u>			
Chocolat couverture noire	Kg	0,250	Disque couverture Mettre au point du chocolat noir (technique à votre choix), étaler sur une feuille de papier guitare, cristalliser, tailler un cercle de Ø 18 cm ouvert en son centre Ø 10 cm.
<u>Décors</u>			
Carambole	Pièce	1	Finitions Repositionner le cercle inox chemisé d'un rhodoïd et réinsérer le sablé breton. Répartir la ganache sur le sablé froid, lisser. Pocher à l'aide d'une douille unie n° 8 des boules de mousse sur la ganache, déposer le cercle de chocolat couverture, décorer son centre avec les fruits à votre convenance.
Fraises	Kg	0,040	
Framboises	Kg	0,040	
Kiwi	Pièce	1	
Orange	Pièce	1	



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	Kg	0,250	Purée de mangue	Kg	0,250
Œufs	Pièce	10	Purée de framboises	Kg	0,250
Crème liquide UHT 35 %	L	0,500			
Lait	L	0,500			
<u>FRUITS FRAIS</u>			<u>CAVE</u>		
Mangue	Pièce	2	Rhum brun	L	0,100
Framboises	Kg	0,250	Malibu	L	0,100
Kiwi	Pièce	2			
<u>ÉCONOMAT</u>					
Farine T55	Kg	0,500			
Poudre à crème	Kg	0,050			
Sucre semoule	Kg	0,250			
Sucre glace	Kg	0,100			
Glucose	Kg	0,050			
Gélatine feuille or	Pièce	8			
Couverture ivoire	Kg	0,200			
Couverture noire	Kg	0,200			
Cacao poudre	Kg	0,025			
Poudre d'amandes	Kg	0,200			
Pistaches émondées	Kg	0,050			
Pâte à pistaches	Kg	0,050			
Pâte d'amandes	Kg	0,125			
Vanille gousse	Pièce	1			
Amandes hachées	Kg	0,100			
Levure chimique	Kg	0,010			
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>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>		