

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		
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
	Appréciation du correcteur 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 2021	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)	▪ 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 : - 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)	Vous devez respecter les consignes pour le dessin appliqué. Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.
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

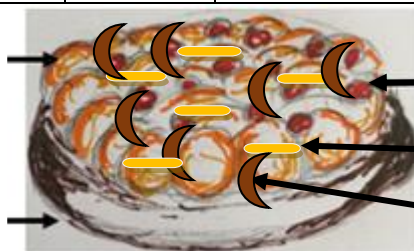
ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

L'EXOTIQUE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Dacquoise coco</u>			Mettre en place son poste de travail.
Blanc d'œuf	Pce	4	
Noix de coco râpée	Kg	0,100	Réaliser la dacquoise coco
Farine	Kg	0,020	Réunir la farine, le sucre glace et la noix de coco râpée. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule.
Sucre glace	Kg	0,100	Mélanger les deux masses délicatement. Dresser en spirale Ø 20 cm à l'aide d'une poche à douille. Cuire au four à + 210°C environ 10 min.
Sucre semoule	Kg	0,030	
<u>Crème madame à l'orange</u>			Confectionner la crème Madame à l'orange
Purée orange	Kg	0,150	Réaliser une crème pâtissière à l'orange.
Lait	L	0,100	Coller la crème pâtissière, refroidir.
Jaune d'œuf	Kg	0,060	Monter la crème fouettée.
Sucre semoule	Kg	0,080	Mélanger les deux masses.
Maïzena	Kg	0,022	
Gélatine	Kg	0,004	Réaliser la compotée mangue
Beurre	Kg	0,005	Chauffer la purée mangue avec le sucre et la pectine. Ajouter le jus de citron. Réserver. Utiliser lors du montage.
Crème fouettée	L	0,250	
<u>Compotée mangue</u>			Décors (libre)
Purée de mangue	Kg	0,200	Tabler le chocolat et réaliser les éléments de décors.
Sucre semoule	Kg	0,050	Prélever les suprêmes d'orange.
Pectine jaune	Kg	0,003	Décors à l'appréciation du candidat.
Jus de citron	Kg	PM	
<u>Décors</u>			Montage
Couverture noire	Kg	0,250	Pocher sur le disque de dacquoise la crème madame à l'orange, insérer la compotée de mangue.
Orange	Pce	3	Ajouter les suprêmes d'orange et les décors en chocolat.
			Dresser et envoyer.

Crème madame à l'orange



Dacquoise coco

Compotée de mangue

Suprêmes d'orange

Décors chocolat

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 d'ananas	Kg	0,200
Œufs	Pce	10	Purée de fraises	Kg	0,200
Crème liquide	L	0,500	Framboises entières	Kg	0,200
Lait	L	0,500			
Mascarpone	Kg	0,250			
 <u>FRUITS FRAIS</u>					
Ananas	Pce	1			
Fraises	Kg	0,250			
Basilic	Botte	1/2			
 <u>ÉCONOMAT</u>					
Agar-agar	Kg	0,005			
Amandes hachées	Kg	0,100			
Cacao en poudre	Kg	0,100			
Couverture noire	Kg	0,200			
Farine T45	Kg	0,250			
Gélatine (2 g/feuille)	Kg	0,020			
Isomalt	Kg	0,200			
Levure chimique	Kg	0,010			
Maizéna	Kg	0,100			
Miel	Kg	0,100			
Poudre d'amandes	Kg	0,200			
Sucre glace	Kg	0,200			
Sucre semoule	Kg	0,300			
Vanille gousse	Pce	1			

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	
	4H	envoi
<i>Dégustation</i>		<i>Dégustation</i>

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		