

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	
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	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° 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 2021	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)	▪ 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.

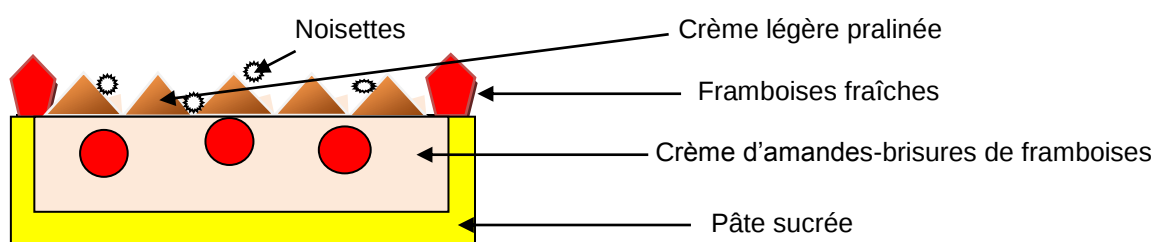
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

TARTE FRAMBOISES PRALINÉE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte sucrée</u>			Réaliser une pâte sablée Réserver au froid. Abaissier, fonder et pincer un cercle de Ø 28 cm pour 8 personnes puis réserver au froid.
Farine Type 45	Kg	0,200	
Beurre doux	Kg	0,100	
Oeuf entier	Kg	0,040	
Sucre semoule	Kg	0,100	
Poudre d'amandes blanches	Kg	0,020	
Arôme vanille	L	QS	
Sel fin	Kg	0,003	
<u>Crème d'amandes</u>			Confectionner la crème d'amandes Incorporer l'alcool. Réserver.
Beurre doux	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,100	
Oeufs entiers	Pce	2	
Poudre d'amandes blanches	Kg	0,100	
Farine Type 45	Kg	0,010	
Brisures de framboises surgelées	Kg	0,200	
Alcool de framboises	L	0,020	
<u>Crème légère pralinée</u>			Cuisson de la tarte Garnir le fond de tarte de crème d'amandes, répartir les brisures de framboises. Cuire à 170°C. Refroidir en cellule.
Lait ½ écrémé	L	0,250	
Jaunes d'œufs	Kg	0,080	
Sucre semoule	Kg	0,060	
Poudre à crème	Kg	0,020	
Praliné noisettes	Kg	0,040	
Crème liquide 35 %	L	0,250	
Gélatine feuille or 200 blooms (2 g)	Kg	0,002	
<u>Garniture</u>			Crème légère pralinée Réaliser et cuire la crème pâtissière, ajouter la gélatine puis refroidir. Travailler la pâte de noisettes, ajouter la crème pâtissière préalablement lissée. Incorporer la crème fouettée mousseuse. Réserver au froid.
Framboises fraîches	Kg	0,250	
<u>Finition</u>			Montage Lustrer la tarte au nappage neutre. Disposer une couronne de framboises sur les bords de la tarte. Dresser la crème légère pralinée au centre avec la poche à douille de votre choix. Réserver au froid.
Noisettes	Kg	0,050	
Sucre semoule	Kg	0,050	
Nappage blond ou neutre	Kg	0,100	
			Finition Caraméliser les noisettes et les disposer harmonieusement sur la crème légère. Présenter sur plat avec papier dentelle ou sur carton doré.



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>ÉCONOMAT</u>		
Beurre doux	Kg	0,250	Amandes hachées	Kg	0,100
Crème liquide 35 %	L	1	Couverture 58 % ou 64 %	Kg	0,250
Lait ½ écrémé	L	0,500	Couverture lactée 38 %	Kg	0,250
Mascarpone	Kg	0,250	Farine Type 45	Kg	0,250
Œufs frais	Pce	10	Feuillantine	Kg	0,100
			Gélatine feuille or 200 blooms	Kg	0,020
			Glucose	Kg	0,150
			Jus de citron	L	0,250
<u>FRUITS</u>			Maïzena	Kg	0,100
Citrons jaunes	Pce	2	Nappage blond ou neutre	Kg	0,200
Fraises	Kg	0,250	Poudre à crème	Kg	0,050
Framboises fraîches	Kg	0,150	Poudre d'amandes blanches	Kg	0,250
Menthe fraîche	Botte	1/8	Praliné noisettes	Kg	0,150
			Sucre semoule	Kg	0,300
			Sucre glace	Kg	0,200
			Vanille gousse	Pce	1
			Isomalt	Kg	0,200
<u>SURGELÉS</u>					
Mûres entières	Kg	0,200			
Purée de fraises	Kg	0,250			
Purée de framboises	Kg	0,250			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE C

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »	
1. Préparation du moule : 1.1. Choix du moule : Le moule doit être adapté à la forme et à la taille de la pièce à fabriquer. Il doit être capable de résister à la pression du béton et être facilement démontable. 1.2. Préparation du moule : Le moule doit être soigneusement nettoyé et lubrifié pour éviter l'adhérence du béton. Il doit être assemblé de manière à être étanche et à résister à la pression.	2. Préparation du béton : 2.1. Choix des matériaux : Le béton doit être composé de ciment, de sable et de gravier. Les proportions doivent être adaptées à la résistance souhaitée. 2.2. Mélange du béton : Le béton doit être mélangé soigneusement dans un mélangeur pour obtenir une consistance homogène et sans grumeaux.
3. Versement du béton : 3.1. Préparation du béton : Le béton doit être mélangé soigneusement dans un mélangeur pour obtenir une consistance homogène et sans grumeaux. 3.2. Versement du béton : Le béton doit être versé dans le moule de manière à éviter les bulles d'air. Il doit être tassé soigneusement à l'aide d'une tige de vibration.	4. Finissage et démoulage : 4.1. Finissage : Le béton doit être soigneusement fini à l'aide d'une règle et d'une spatule pour obtenir une surface lisse et uniforme. 4.2. Démoulage : Le moule doit être démonté soigneusement après que le béton a atteint une résistance suffisante. La pièce doit être soigneusement nettoyée et lubrifiée pour éviter l'adhérence du béton.

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	
	4H	envoi
Dégustation		Dégustation

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		