

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"/>	

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'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° 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	<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 »

Le Maracaïbo chocolat (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Croustillant</u>			Croustillant
Couverture noire 70 %	Kg	0,080	Fondre la couverture, ajouter le praliné, la fleur de sel et la feueillantine. Étaler finement entre deux feuilles, faire prendre au froid.
Praliné	Kg	0,120	
Feueillantine	Kg	0,060	
Fleur de sel	Kg	0,001	
<u>Biscuit chocolat</u>			Biscuit chocolat
Œuf blanc litre	L	0,060	Monter les blancs et le sucre, mélanger l'œuf entier et le jaune, incorporer à la meringue, ajouter les éléments secs. Fondre le chocolat et le beurre puis incorporer à la masse. Coucher deux disques Ø 18cm de biscuit et cuire à 165°C 10 à 12 minutes. Réserver sur grille.
Sucre semoule	Kg	0,050	
Œuf entier	L	0,025	
Œuf jaune litre	L	0,050	
Farine T55	Kg	0,010	
Noisettes en poudre	Kg	0,030	
Beurre	Kg	0,015	
Chocolat noir 65 %	Kg	0,030	
<u>Ganache</u>			Ganache
Lait entier	L	0,070	Bouillir le lait et la crème avec le glucose, verser sur le chocolat, émulsionner, ajouter la fleur de sel.
Crème liquide	L	0,090	
Glucose	Kg	0,070	
Chocolat noir 65 %	Kg	0,150	
Fleur de sel	Kg	0,003	
<u>Mousse chocolat</u>			Montage insert cercle Ø 18 cm
Lait entier	L	0,080	Placer un disque de biscuit, le couvrir d'un quart de la ganache, ajouter le disque de croustillant, le reste de la ganache, couvrir du deuxième disque de biscuit, faire prendre au froid.
Crème liquide	L	0,100	
Œuf jaune litre	L	0,090	Mousse chocolat
Chocolat au lait 41 %	Kg	0,200	Cuire le lait, les 100 g de crème et les jaunes d'œufs à 82°C, ajouter la gélatine, verser sur le chocolat au lait fondu en émulsionnant, laisser tempérer, monter les 160 g de crème, incorporer à la ganache.
Crème liquide	L	0,160	Montage en inversé cercle Ø 20 cm
Gélatine feuille 2 g 200 blooms	Kg	0,004	Placer le cercle sur une feuille de papier guitare, couler la mousse chocolat, démouler l'insert, l'insérer dans la mousse, faire prendre au froid négatif.
<u>Décor et finition</u>			Décor finition
Chocolat noir 65 %	Kg	0,250	Réaliser des copeaux avec du chocolat tablé en décor sur l'entremets, saupoudré de sucre glace.
Sucre glace	Kg	0,080	

Copeaux de chocolat



Biscuits

Mousse

Ganache

Croustillant

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>BOF</u>			<u>SURGELÉS</u>		
Beurre 82 %	Kg	0,350	Purée fraise surgelée	Kg	0,250
Crème épaisse	Kg	0,100	Purée framboise surgelée	Kg	0,250
Crème liquide 35 % MG	L	0,400	Framboises surgelées	Kg	0,100
Lait entier	L	0,250			
Mascarpone	Kg	0,200			
Œuf entier litre	L	0,250			
Œuf frais pièce	Pièce	4	<u>FRUITS/LÉGUMES</u>		
Œuf jaune litre	L	0,060	Verveine feuille	Kg	0,100
			Citron jaune	Kg	0,120
<u>ÉPICERIE</u>			Citron vert	Kg	0,100
Amandes poudre blanche	Kg	0,250	Fraises	Kg	0,300
Farine T45	Kg	0,240	Framboises	Kg	0,150
Farine T55	Kg	0,100	Fenouil	Kg	0,150
Maïzena	Kg	0,020			
Nappage blond	Kg	0,100			
Pâte de pistache	Kg	0,030			
Pistaches mondées	Kg	0,050			
Gélatine feuille 2 g 200 blooms	Kg	0,020			
Sucre glace	Kg	0,040			
Sucre roux cassonade	Kg	0,040			
Sucre semoule	Kg	0,500			
Vanille gousse	Pièce	1			
Cannelle bâton	Pièce	1			
Chocolat noir de couverture 70 %	Kg	0,100			
<u>ALCOOL</u>					
Eau de vie de framboise	L	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**

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)
 <p style="margin-left: 20px;">État</p> <p style="margin-left: 20px;">Forme</p> <p style="margin-left: 20px;">Disposition</p> <p style="margin-left: 20px;">Aspect</p> <p style="margin-left: 20px;">Couleur</p>		
 <p style="margin-left: 20px;">Olfaction</p>  <p style="margin-left: 20px;">Rétro olfaction</p>		
 <p style="margin-left: 20px;">Température</p> <p style="margin-left: 20px;">Texture</p>  <p style="margin-left: 20px;">Son</p>  <p style="margin-left: 20px;">Saveurs</p>		
 <p style="margin-left: 20px;">Présentation Générale</p>		