

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° 23

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° 23
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.

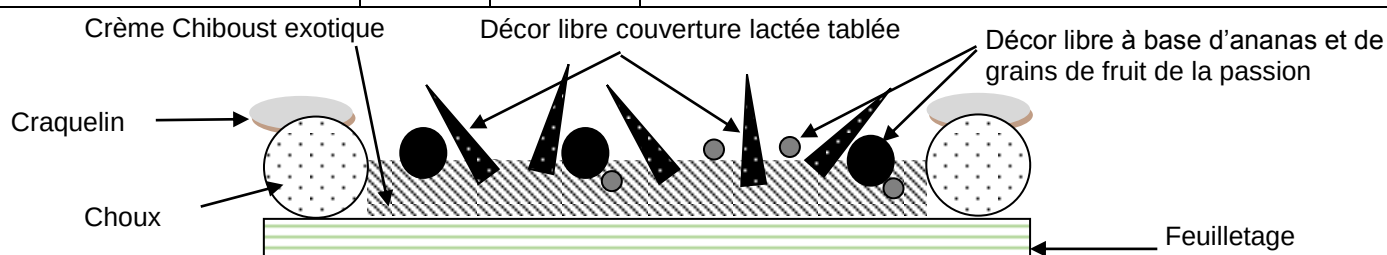
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Entremets exotique façon Saint-Honoré (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte feuilletée</u> Pâton de feuilletage 4 tours	Pièce	1	Pâte feuilletée Tourer 2 fois le feuilletage (5 ^{ème} et 6 ^{ème} tour). Abaissier puis saupoudrer de sucre glace. Détailler une abaisse de 26 cm de diamètre. Cuire le feuilletage entre 2 feuilles de papier cuisson à 180°C.
<u>Craquelin</u> Beurre Sucre cassonade Farine	Kg Kg Kg	0,020 0,020 0,020	Craquelin Mélanger tous les ingrédients. Abaisser finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé, bloquer au grand froid, puis détailler en disques.
<u>Pâte à chou</u> Eau Beurre Sel Sucre semoule Farine Œufs	L Kg Kg Kg Kg Kg	0,200 0,080 0,004 0,008 0,120 0,200	Pâte à chou Réaliser la pâte à chou. Coucher les choux sur plaque puis disposer le craquelin sur le dessus de chaque chou. Cuire au four à 180°C.
<u>Crème Chiboust exotique</u> Pulpe de fruit de la passion Pulpe de mangue Vanille Œufs (jaunes) Sucre semoule Poudre à crème Gélatine feuille 200 bloom	Kg Kg Gousse Pièce Kg Kg Kg	0,400 0,200 1 6 0,100 0,060 0,008	Crème Chiboust exotique Réaliser une crème pâtissière avec les pulpes de fruits. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée dans la crème encore chaude. Réserver à 40°C.
<u>Meringue italienne</u> Œufs (blancs) Sucre semoule Eau	Kg Kg L	0,080 0,160 0,080	Meringue italienne Réaliser la meringue et incorporer délicatement à la pâtissière exotique. Garnir les choux.
<u>Décor</u> Couverture lactée Ananas avion Fruit de la passion	Kg Pièce Pièce	0,200 1/4 1	Montage Disposer les choux sur le pourtour du feuilletage en les collant avec un peu de crème Chiboust. Garnir le centre avec de la crème Chiboust à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille à Saint-Honoré. Décor Réaliser un décor libre à base de couverture lactée tablée, d'ananas et de grains de fruit de la passion.



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	Pulpe de citron vert	Kg	0,150
Beurre demi-sel	Kg	0,125	Pulpe de fraises	Kg	0,250
Crème liquide 35 % MG	L	0,500			
Fromage Philadelphia	Kg	0,150			
Lait entier	L	0,500			
Œufs	Pièce	10	<u>FRUITS</u>		
			Citron vert	Pièce	1
<u>ÉPICERIE</u>			Fraises Mara des bois	Kg	0,250
Amandes en poudre	Kg	0,200	Framboises	Kg	0,125
Couverture noire 64 %	Kg	0,300	Thym citron	Botte	½
Farine T55	Kg	0,300			
Gélatine poudre 200 bloom	Kg	0,020			
Glucose	Kg	0,050			
Levure chimique	Kg	0,020			
Maïzena	Kg	0,100			
Pâte d'amandes 50 %	Kg	0,100			
Pistaches mondées	Kg	0,100			
Poivre de Séchuan	Kg	0,010			
Sirop d'orgeat	L	0,050			
Sucre glace	Kg	0,200			
Sucre semoule	Kg	0,300			
Vanille	Gousse	1			
<u>ALCOOL</u>					
Liqueur de fraises	L	0,100			
Rhum ambré	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**

<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		