

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° 24

- 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° 24
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	▪ 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.

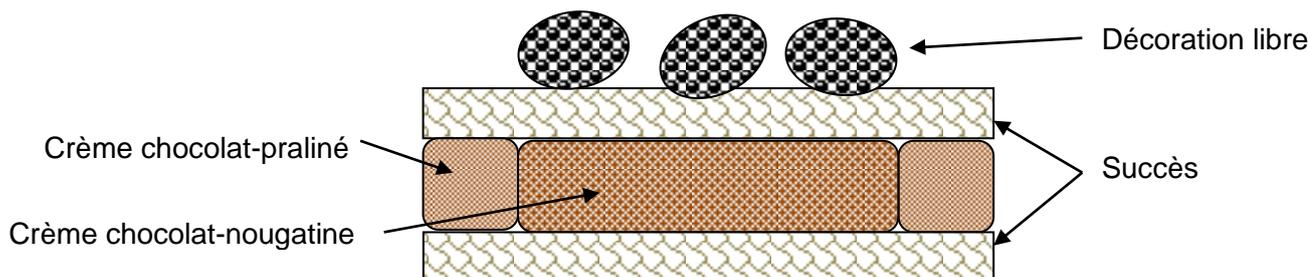
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Succès chocolat praliné (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<p><u>Succès</u> Blancs d'œufs (4) Sucre semoule Amandes en poudre Sucre glace Fécule de maïs Amandes effilées</p> <p><u>Nougatine</u> Eau Sucre semoule Amandes effilées</p> <p><u>Crème chocolat-praliné</u> Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème pâtissière Lait Chocolat de couverture (64 %) Praliné amandes-noisette Beurre (en pommade) Nougatine (concassée)</p> <p><u>Décors</u> Poudre de cacao Sucre glace Chocolat de couverture noire</p>	<p>Kg Kg Kg Kg Kg Kg</p> <p>L Kg Kg</p> <p>Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg Kg</p> <p>Kg Kg Kg</p>	<p>0,150 0,050 0,125 0,100 0,025 0,050</p> <p>0,020 0,050 0,050</p> <p>0,040 0,040 0,020 0,200 0,040 0,500 0,150 0,100</p> <p>0,005 0,010 0,100</p>	<p>Succès Réaliser l'appareil meringué. Pocher en 2 disques Ø 20 cm, parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace. Cuire aussitôt pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 165°C. Réserver le biscuit croustillant au frais pour le montage final.</p> <p>Nougatine Confectionner la nougatine, refroidir puis concasser.</p> <p>Crème chocolat-praliné Réaliser une crème mousseline aromatisée au chocolat noir et praliné. Séparer la crème en deux parties.</p> <p>Montage Disposer un disque de biscuit dans un cercle Ø 20 cm. Aromatiser une partie avec la nougatine concassée et la pocher au centre du biscuit. Pocher le reste de mousseline chocolat-praliné sur le pourtour de l'entremets.</p> <p>Décor Tabler le chocolat et réaliser un décor (libre).</p>



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « matériels »	U	Quantité
<u>BOF</u>			<u>PAI</u>		
Œufs entiers	Pce	6	Purée de fraises surgelée	Kg	0,400
Beurre	Kg	0,250			
Lait demi-écrémé	L	0,500			
Crème fleurette (35 % MG)	L	0,300			
Yogourt nature (pot)	Pce	4	<u>CAVE</u>		
			Kirsch	L	0,020
<u>ÉCONOMAT</u>					
Amandes blanches poudre	Kg	0,100			
Extrait de vanille	L	0,001			
Gingembre poudre	Kg	0,003			
Farine T55	Kg	0,200			
Sucre semoule	Kg	0,250			
Sucre glace	Kg	0,050			
Nappage blond	Kg	0,050			
Sirup de glucose	Kg	0,050			
Pâte de pistache	Kg	0,050			
Pistaches hachées	Kg	0,050			
Amandes hachées	Kg	0,050			
Feuilles de brick	Pce	4			
Gélatine 180/200 blooms	Kg	0,010			
<u>FRUITS</u>					
Fraises	Kg	0,400			
Citron jaune	Pce	1			
Menthe	Botte	¼			

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	envoi
	4H	
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>		