

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° 11

- 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'ordonnement 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 2022	SUJET n° 11	
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 (réaliser une pâte de base différente de l'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.

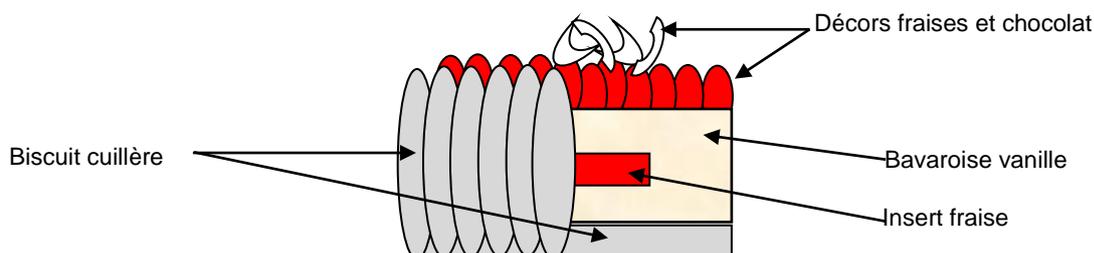
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

CHARLOTTE VANILLE FRAISE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit cuillère</u>			Réaliser l'insert fraise
Blancs d'œufs	Kg	0,120	Chauffer la purée de fraises avec le sucre. Incorporer la gélatine trempée et essorée. Couler dans un cercle Ø 16 cm. Surgeler.
Sucre semoule	Kg	0,100	
Jaunes d'œufs	Kg	0,080	
Farine T55	Kg	0,050	
Maïzena	Kg	0,050	
Sucre glace	Kg	0,050	
<u>Bavaroise vanille</u>			Confectionner le biscuit cuillère
Lait demi-écrémé	L	0,250	Monter les blancs et sucre en « bec d'oiseau ». Incorporer les jaunes et la farine. Coucher le biscuit (bande et fond). Saupoudrer deux fois de sucre glace à intervalle de 5 minutes. Cuire à 200°C, 6 mn four air pulsé. Réserver sur grille.
Jaunes d'œufs	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,040	
Gélatine feuille or 2 g	Pièce	3	
Vanille liquide	Kg	0,010	
Crème UHT 35 % MG	L	0,250	
<u>Coulis gélifié fraise</u>			Réaliser la bavaroise vanille
Pulpe de fraise	Kg	0,150	Réaliser une crème anglaise collée à la gélatine, refroidir. Incorporer la crème fouettée mousseuse.
Sucre semoule	Kg	0,030	
Gélatine feuille or 2 g	Pièce	2	
<u>Punch</u>			Monter l'entremets
Sucre semoule	Kg	0,075	Chemiser le cercle à entremets Ø 20 cm, hauteur 4,5 cm de ruban rhodoïd. Placer la bande de biscuit sur le contour, ensuite le fond. Puncher. Couler l'appareil à bavarois et insérer le coulis gélifié. Faire prendre au froid.
Eau	Kg	0,075	
Liqueur de fraise	L	0,030	
<u>Garniture et finition</u>			Garniture et finition
Fraises	Kg	0,250	Garnir le dessus de fraises, napper. Décor libre à base de couverture noire.
Nappage neutre	Kg	0,100	
Couverture noire	Kg	0,150	



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 d'abricot	Kg	0,300
Crème liquide 35 % MG	L	0,500	Pulpe de framboise	Kg	0,300
Lait demi-écrémé	L	0,750	Framboises entières	Kg	0,200
Fromage blanc	Kg	0,300			
Œufs	Pièce	10	<u>FRUITS</u>		
<u>ÉPICERIE</u>			Citron vert	Pièce	2
Sucre semoule	Kg	0,300	Framboises	Kg	0,250
Sucre glace	Kg	0,200	Ananas	Pièce	1/2
Glucose atomisé	Kg	0,100	Verveine	Botte	1/4
Glucose sirop	Kg	0,100			
Farine T45	Kg	0,400			
Maïzena	Kg	0,100			
Levure chimique	Kg	0,020			
Cacao	Kg	0,100			
Couverture noire	Kg	0,300			
Poudre d'amandes	Kg	0,200			
Noisettes poudre	Kg	0,150			
Noisettes entières	Kg	0,050			
Amandes effilées	Kg	0,080			
Gélatine feuille or 2 g	Kg	0,020			
Agar-agar	Kg	0,010			
Fève de tonka	Pièce	1			
Abricot au sirop 4/4	Pièce	1			
<u>CAVE</u>					
Rhum brun	L	0,100			
Alcool de framboise	L	0,050			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE C

**FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »
(incluant une pâte de base différente de l'annexe A)**

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 « libre »	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>		