

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 :	<input type="text"/>
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input style="width: 150px; height: 40px;" 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° 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'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° 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)	<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.

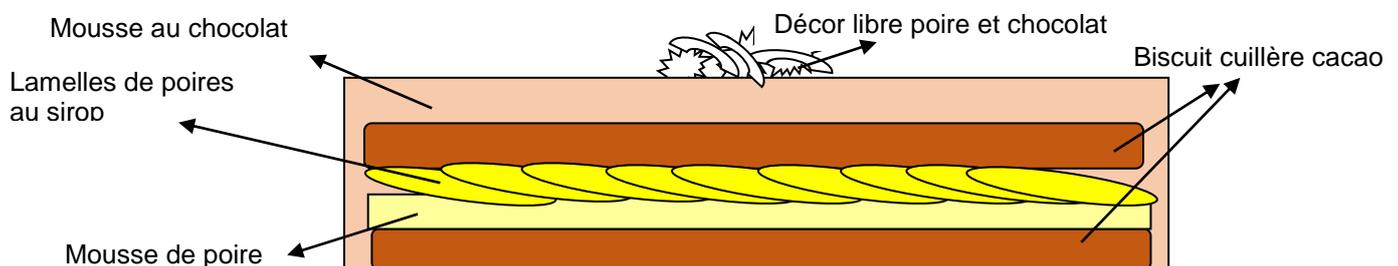
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

LA BELLE HÉLÈNE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit cuillère cacao</u>			
Jaunes d'œufs	Kg	0,060	Réaliser le biscuit cuillère cacao Mélanger la farine et le cacao poudre. Monter les blancs et sucre en « bec d'oiseau ». Incorporer les jaunes et le mélange farine/cacao. Coucher deux disques de biscuit (Ø 18 cm). Cuire à 200°C, 6 mn four air pulsé. Réserver sur grille.
Sucre semoule	Kg	0,075	
Blancs d'œufs	Kg	0,095	
Farine T55	Kg	0,063	
Cacao poudre	Kg	0,010	
<u>Mousse de poire</u>			
Crème fouettée	Kg	0,110	Réaliser la mousse de poire Monter la crème. Gélifier la purée de poire, ajouter l'eau de vie de poire. Réaliser la mousse de poire. Couler en cercle (Ø 18 cm). Surgeler.
Purée de poire	Kg	0,125	
Sucre semoule	Kg	0,012	
Gélatine	Kg	0,003	
Eau de vie de poire	L	QS	
<u>Garniture et imbibage</u>			
Poires au sirop	Pièce	3	Garniture et imbibage Émincer les poires. Imbiber les biscuits avec le sirop et l'alcool de poire.
Sirop des poires	L	QS	
Eau de vie de poire	L	QS	
<u>Mousse au chocolat</u>			
Lait	L	0,100	Mousse au chocolat Réhydrater la gélatine dans le lait, chauffer le lait. Verser sur le chocolat, émulsionner à environ 40°C, ajouter la crème fouettée. Monter l'entremets immédiatement (cercle de 20 x 4,5 cm) selon le croquis. Surgeler l'entremets.
Gélatine	Kg	0,002	
Chocolat noir	Kg	0,080	
Chocolat lait	Kg	0,060	
Crème fouettée	Kg	0,250	
<u>Finition, décor</u>			
Glaçage miroir chocolat noir	Kg	0,250	Finition, décor Glacer l'entremets. Réaliser des éléments de décors en chocolat (libre). Décorer avec la poire. Dresser.
Chocolat couverture noire	Kg	0,200	
Nappage neutre	Kg	0,050	
Poire fraîche	Pièce	1	



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>FRUITS FRAIS</u>		
Oeufs entiers	Pièce	3	Ananas	Pièce	1
Jaunes d'œufs	Kg	0,150	Citron vert	Pièce	1
Blancs d'œufs	Kg	0,200	Citron jaune	Pièce	1
Crème	L	0,500	Gingembre frais	Kg	0,025
Lait	L	0,500	Menthe fraîche	Botte	1/2
Mascarpone	Kg	0,125			
Beurre	Kg	0,150			
<u>ÉCONOMAT</u>			<u>PRODUITS SURGELÉS</u>		
Sucre semoule	Kg	0,300	Purée de fruits de la passion	Kg	0,300
Sucre glace	Kg	0,150	Purée de mangue	Kg	0,300
Sirop de glucose	Kg	0,075			
Farine	Kg	0,200	<u>ALCOOL</u>		
Levure chimique	Kg	0,010	Rhum ambré	L	0,020
Poudre à crème	Kg	0,050			
Amande poudre	Kg	0,150			
Noix de coco râpée	Kg	0,100	<u>DIVERS</u>		
Gélatine	Kg	0,020	Colorants liposolubles	L	QS
Chocolat ivoire	Kg	0,200	Colorants hydrosolubles	L	QS
Couverture lactée	Kg	0,200	Nappage neutre	Kg	0,150
Cacao poudre	Kg	0,030			
Pailleté feuilletine	Kg	0,030			
Fève du Tonka	Pièce	1			
Vanille gousse	Pièce	1			
Cannelle poudre	Kg	0,005			
Pectine « NH »	Kg	0,010			
Graines de sésame blond	Kg	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 « 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>		