

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° 15

- 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 2022	SUJET n° 15	
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.

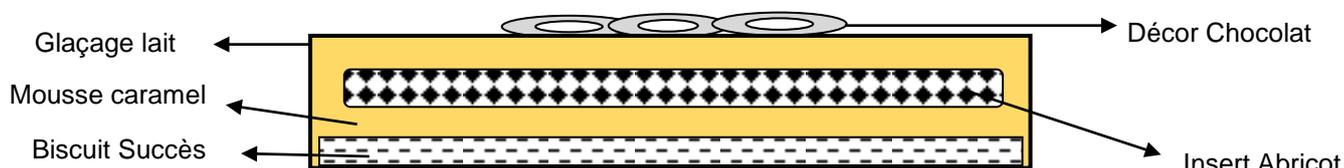
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS CHOCO ABRICOT (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Fond de succès</u>			<p>Réaliser le biscuit Monter en meringue ferme les blancs d'œufs, les blancs d'œufs séchés et le sucre. Tamiser les poudres et les ajouter délicatement à la meringue. Coucher sur feuille un fond Ø 20 cm, douille n° 10. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four à 200°C environ 12 minutes. Détailler le biscuit à la sortie du four.</p> <p>Mousse Caramel Réaliser un caramel avec le sucre puis déglacer avec le lait et le beurre bouillant hors du feu. Mélanger les jaunes et la poudre à crème puis verser l'appareil au caramel dessus. Cuire comme une crème pâtissière, coller avec la gélatine. Refroidir à 25°C puis incorporer la crème fouettée. Utiliser aussitôt.</p> <p>Insert Abricot Couper en brunoise les abricots. Mélanger sucre et pectine. Faire chauffer la pulpe et le sucre inverti à 50°C, rajouter le mélange sucre pectine, faire bouillir et hors du feu rajouter la brunoise d'abricots. Couler dans un cercle de 18 cm de diamètre. Bloquer au grand froid.</p> <p>Montage de l'entremets Dans un cercle de 20 cm, de 4,5 cm de haut. Montage de l'entremets à l'envers, mousse caramel, ensuite ajouter l'insert abricot, compléter avec de la mousse caramel. Disposer le biscuit. Bloquer en cellule. Ensuite glacer avec le glaçage lait à 35°C.</p> <p>Décor Réaliser un décor chocolat à votre convenance.</p>
Blancs d'œufs	Kg	0,160	
Sucre	Kg	0,072	
Blancs d'œufs séchés	Kg	0,015	
Poudre d'amandes	Kg	0,115	
Sucre glace	Kg	0,115	
Fécule	Kg	0,015	
<u>Mousse caramel</u>			
Sucre semoule	Kg	0,070	
Lait ½ écrémé	L	0,180	
Jaunes d'œufs	Kg	0,045	
Poudre à crème	Kg	0,010	
Beurre doux	Kg	0,035	
Crème liquide 35 %	L	0,330	
Gélatine feuille Or (2 g)	Feuille	2	
<u>Insert abricot</u>			
Abricots secs moelleux	Kg	0,100	
Pulpe d'abricot	Kg	0,150	
Sucre inverti	Kg	0,030	
Pectine NH	Kg	0,004	
Sucre	Kg	0,030	
<u>Sirop vanille (Punchage)</u>			
Vanille/Rhum (fourni par le centre)	Kg	0,150	
<u>Glaçage chocolat lait</u>			
Fourni par le centre	Kg	0,250	
<u>Décor en chocolat</u>			
Chocolat de couverture noire	Kg	0,240	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>CRÉMERIE</u>			<u>FRUITS</u>		
Beurre	Kg	0,250	Fraises Gariguettes	Kg	0,300
Crème liquide 35 %	L	0,500	Framboises	Kg	0,125
Lait entier	L	0,500	Abricot frais	Kg	0,300
Œufs	Pièce	12	Basilic	Botte	¼
			Verveine	Botte	¼
<u>ÉCONOMAT</u>			<u>ÉPICES</u>		
Pistaches entières	Kg	0,050	Vanille gousse	Pièce	1
Poudre de noisettes	Kg	0,200			
Poudre d'amandes	Kg	0,200			
Cassonade	Kg	0,200	<u>SURGELÉS</u>		
Couverture ivoire	Kg	0,100	Pulpe de fraise	Kg	0,250
Couverture noire 58 %	Kg	0,250	Pulpe d'abricot	Kg	0,250
Couverture lait	Kg	0,250			
Farine de blé type 45	Kg	0,300	<u>ALCOOLS</u>		
Gélatine feuille (2 g)	Kg	0,020	Rhum	L	0,100
Levure chimique	Kg	0,020	Grand Marnier	L	0,100
Nappage neutre	Kg	0,150			
Poudre à crème à chaud	Kg	0,100			
Sirop de glucose	Kg	0,150			
Sucre glace	Kg	0,200			
Sucre semoule	Kg	0,500			
Abricots secs	Kg	0,100			

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**

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)
<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>		