

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"/>	
	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° 18

- 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° 18	
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.

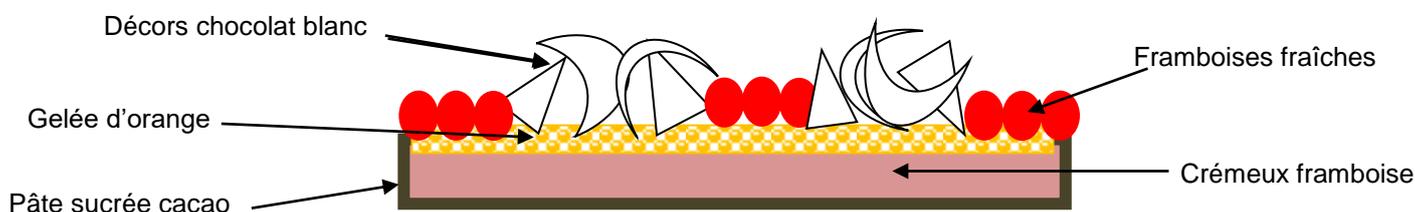
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

TARTE CHOCOLAT FRAMBOISE GELÉE D'ORANGE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte sucrée au cacao</u>			
Farine	Kg	0,200	Réaliser la pâte sucrée au cacao Tamiser la farine et le cacao poudre. Réaliser la pâte au cacao par crémage et réserver sous film 30 minutes au froid. Foncer dans un cercle de 24 cm de Ø et mettre au froid 30 minutes. Cuire à blanc dans un four à 160°C pendant environ 20 minutes. Réserver sur grille jusqu'à utilisation.
Beurre	Kg	0,130	
Sel fin	Kg	0,002	
Sucre glace	Kg	0,100	
Poudre d'amandes	Kg	0,025	
Cacao poudre	Kg	0,015	
Œuf	Kg	0,050	
<u>Crèmeux framboise</u>			
Purée de framboises	Kg	0,250	Réaliser le crèmeux framboise Cuire comme une crème anglaise, la purée de framboises, les jaunes et le sucre (cuisson à la nappe). Ajouter la gélatine ramollie et le beurre, mixer le tout et couler dans le fond de tarte cacao cuit et réserver au froid.
Jaunes	Kg	0,065	
Sucre semoule	Kg	0,055	
Feuille de gélatine (OR)	Kg	0,004	
Beurre	Kg	0,075	
<u>Gelée d'orange</u>			
Purées orange sanguine	L	0,200	Réaliser la gelée d'orange Porter à ébullition la purée d'orange sanguine avec le sucre. Ajouter hors du feu la gélatine ramollie, laisser refroidir à 35/40°C. Verser sur le crèmeux et parsemer de zestes d'orange. Mettre au froid.
Sucre semoule	Kg	0,030	
Feuille de gélatine (OR)	Kg	0,008	
Orange (zestes)	Pièce	1	
<u>Décors</u>			
Couverture ivoire (blanche)	Kg	0,250	Décors Mettre au point la couverture ivoire et réaliser des décors libres. Disposer des framboises fraîches sur votre tarte selon votre inspiration.
Framboises fraîches	Kg	0,125	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE » (incluant une pâte de base différente de l'annexe A)					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>BOF</u>			<u>ÉCONOMAT</u>		
Lait U.H.T ½ écrémé	L	1	Farine de blé T55	Kg	0,500
Crème liquide	L	0,500	Maïzena ou Féculé	Kg	0,100
Beurre doux	Kg	0,300	Sucre semoule	Kg	0,300
Œufs moyen	Pièce	20	Sucre glace	Kg	0,200
			Sucre inverti	Kg	0,100
			Sirop de glucose	Kg	0,150
<u>FRUITS FRAIS</u>			Miel	Kg	0,150
Citrons verts	Pièce	2	Nappage blond	Kg	0,150
Citrons jaunes	Pièce	2	Couverture fondante (noire)	Kg	0,500
Pommes Granny	Pièce	4	Couverture ivoire (blanche)	Kg	0,250
Fraises « Gariguettes »	Kg	0,300	Cacao poudre	Kg	0,050
			Poudre à crème	Kg	0,100
<u>SURGELÉS</u>			Feuilles de gélatine (OR)	Kg	0,030
Rhubarbe	Kg	0,300	Amandes en poudre	Kg	0,200
Purée de citron vert	Kg	0,250	Amandes hachées	Kg	0,100
			Pistaches hachées	Kg	0,100
<u>AROMATES</u>			<u>CONDIMENTS ET ÉPICES</u>		
Basilic	Botte	½	Vinaigre balsamique	L	0,050
Menthe	Botte	½	Cannelle en poudre	Kg	0,005
			Poivre de Sichuan	Kg	0,005
<u>ARÔMES-ALCOOLS</u>					
Arôme Vanille	L	0,050			
Banyuls	L	0,050			
Grand Marnier	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**

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)
 <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>		