

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° 20

- 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° 20	
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.

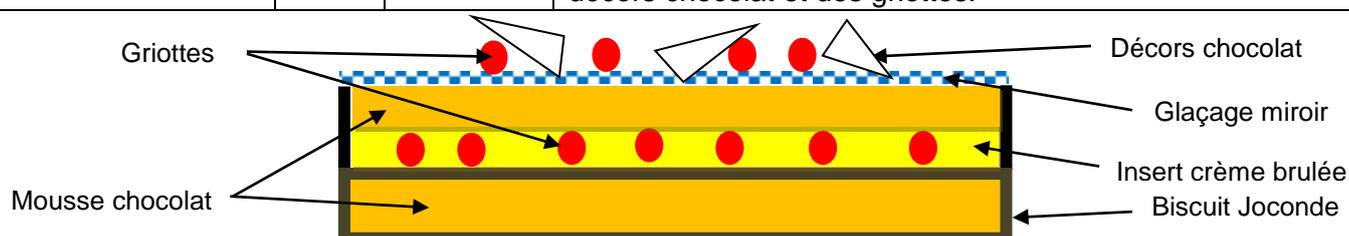
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

LE PRINCE NOIR (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit Joconde</u>			Biscuit Joconde
Œufs	Kg	0,150	Faire fondre le beurre dans une casserole. Blanchir au batteur les œufs, le sucre (1) et la poudre d'amandes. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre (2). Mélanger les blancs montés avec le premier mélange et ajouter le beurre fondu tiède. Coucher sur une feuille de papier sulfurisé. Cuire 10 à 12 mn à 180°C.
Poudre d'amandes	Kg	0,100	
Sucre semoule (1)	Kg	0,100	
Sucre semoule (2)	Kg	0,027	
Beurre fondu	Kg	0,020	
Blancs d'œufs	Kg	0,120	
Farine	Kg	0,027	
<u>Crème brûlée</u>			Crème brûlée
Crème UHT	L	0,200	Blanchir le sucre, les jaunes et la vanille, incorporer la crème. Verser dans un cercle à tarte de Ø 18 cm, chemisé de film alimentaire, parsemer de Griottines, cuire 40 mn au four à 90°C. Après la cuisson, bloquer en cellule de refroidissement. Démouler puis réserver au frais.
Sucre semoule	Kg	0,030	
Jaunes d'œufs	Kg	0,080	
Vanille	Pièce	1/2	
Griottines	Kg	0,070	
<u>Mousse au chocolat</u>			Mousse au chocolat
Sucre semoule	Kg	0,050	Blanchir les jaunes d'œufs, l'eau et le sucre. Confectionner un appareil à bombe, cuire au bain-marie. Refroidir au batteur. Incorporer la crème fouettée dans le chocolat fondu, puis l'ajouter à l'appareil à bombe.
Eau	Kg	0,040	
Jaunes d'œufs	Kg	0,060	
Couverture noire 64 %	Kg	0,190	
Crème fouettée	Kg	0,300	
<u>Glaçage miroir noir</u>			Glaçage noir
Cacao poudre	Kg	0,030	Faire bouillir la crème, le sucre, l'eau et le cacao en poudre. Incorporer la gélatine ramollie.
Crème UHT	Kg	0,130	
<u>Montage entremets</u>			Montage entremets
Sucre semoule	Kg	0,225	Chemiser un cercle à entremets de Ø 22 cm d'une bande de biscuit Joconde. Disposer dans le fond un disque de Joconde. Garnir avec un peu de mousse chocolat. Insérer le palet crème brûlée. Disposer de nouveau un disque de Joconde. Recouvrir de mousse chocolat et lisser correctement, Passer en cellule, et glacer le dessus de l'entremets. Réserver au frais. Décercler et décorer avec des décors chocolat et des griottes.
Eau	Kg	0,125	
Gélatine feuille or	Kg	0,009	
<u>Décor chocolat</u>			
Couverture noire 64 %	Kg	0,150	
Griottines	Kg	0,030	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

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

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>CRÈMERIE</u>			<u>FRUITS</u>		
Œufs	Pièce	10	Fraises	Kg	0,400
Blancs d'œufs	Kg	0,150	Citron	Pièce	4
Crème UHT 35 % MG	L	0,500	Citron vert	Pièce	2
Beurre doux	Kg	0,250	Groseilles fraîches	Kg	0,050
Lait entier	L	0,500	Basilic	Botte	½
Mascarpone	Kg	0,250			
<u>ÉCONOMAT</u>			<u>SURGELÉS</u>		
Sucre semoule	Kg	0,300	Purée de citron	Kg	0,150
Sucre glace	Kg	0,300	Purée de fraises	Kg	0,250
Farine T45	Kg	0,500	Purée de mangue	Kg	0,200
Gélatine feuille or	Kg	0,020			
Poudre à crème	Kg	0,100	<u>CAVE</u>		
Sel fin	Kg	0,020	Liqueur de fraise des bois	Kg	0,050
Poudre d'amandes	Kg	0,200	Get 27	Kg	0,050
Poudre de noisettes	Kg	0,200			
Miel	Kg	0,100			
Glucose	Kg	0,100			
Couverture blanche	Kg	0,300			
Couverture noire 64 %	Kg	0,300			
Pailleté feuillantine	Kg	0,100			
Vanille	Gousse	1			
Levure chimique	Kg	0,020			
Nappage neutre	Kg	0,150			
Pectine « NH »	Kg	0,015			

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)
 <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>		