

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		
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
	Appréciation du correcteur				
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° 7

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° 7	
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)	▪ 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 : - 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)	Vous devez respecter les consignes pour le dessin appliqué . Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.
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.

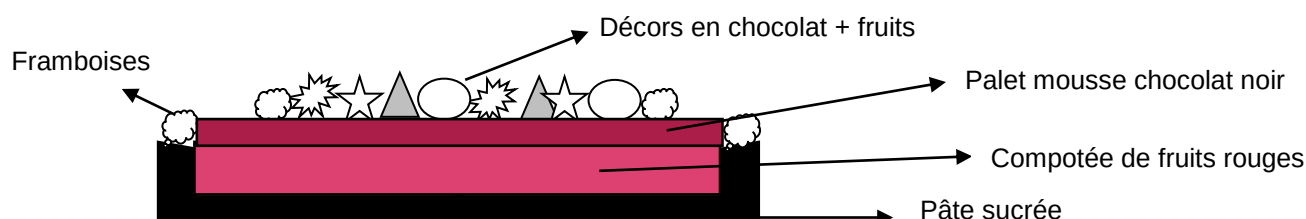
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

TARTE CHOCOLAT FRUITS ROUGES (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte sucrée</u>			Réaliser la pâte sucrée
Beurre	Kg	0,100	Pommader le beurre, ajouter le sucre glace et les œufs puis ajouter les éléments secs. Filmer et réserver au froid.
Sucre glace	Kg	0,100	
Œuf entier	Kg	0,045	
Sel fin	Kg	0,002	
Farine T55	Kg	0,200	Abaissier et fonder un cercle de 22 cm Ø. Cuire à blanc à 170°C 20 min puis réserver.
<u>Compotée de fruits rouges</u>			Réaliser la compotée de fruits rouges
Framboises billes	Kg	0,250	Compoter les framboises avec le sucre semoule et le glucose.
Sucre semoule	Kg	0,100	Ajouter la pectine « NH » préalablement mélangée au 50 g de sucre semoule.
Glucose	Kg	0,050	
Sucre semoule	Kg	0,050	
Pectine « NH »	Kg	0,005	Cuire 5 minutes à feu doux puis ajouter le jus de citron. Couler dans le fond de tarte cuit.
Jus de citron jaune	Kg	0,025	Réserver au frais.
<u>Mousse chocolat noir</u>			Réaliser la mousse au chocolat noir
Couverture noire 64 %	Kg	0,263	Réaliser une pâte à bombe en portant l'eau et le sucre à ébullition, verser sur les œufs et jaunes d'œufs puis monter au batteur.
Crème 35 % MG	Kg	0,375	
Sucre semoule	Kg	0,100	
Eau	Kg	0,035	Ajouter le chocolat fondu à 50-55°C. puis incorporer la crème fouettée mousseuse.
Jaunes d'œufs	Kg	0,120	Couler en cercle de 18 cm puis surgeler.
Œuf entier	Kg	0,075	
<u>Finition</u>			Réaliser le montage
Bombe velours marron	Pièce	1/4	Floquer le dessus du palet chocolat puis déposer sur la tarte.
Couverture ivoire	Kg	0,100	
Groseilles	Kg	0,065	
Physalis	Bq	1/4	Ajouter les framboises autour du palet.
Framboises fraîches	Kg	0,250	Réaliser la finition
			Réaliser un décor libre au chocolat de couverture ivoire. Utiliser les fruits du panier pour décorer.



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>ÉCONOMAT</u>		
Beurre	Kg	0,150	Couverture noire 58 %	Kg	0,250
Crème 35 % MG	Kg	0,500	Couverture ivoire	kg	0,100
Lait entier UHT	L	0,500	Couverture chocolat au lait	Kg	0,200
Œufs frais	Pièce	12	Farine T55	kg	0,100
Blancs d'œufs	Kg	0,100	Maïzena	Kg	0,050
			Sucre semoule	Kg	0,100
			Sucre glace	Kg	0,100
			Glucose	Kg	0,100
<u>FRUITS</u>			Miel	Kg	0,080
Fraises	Kg	0,250	Amandes hachées	Kg	0,100
Kiwi	Pièce	2	Amandes en poudre	Kg	0,100
Citron jaune	Pièce	2	Pâte de pistache	Kg	0,050
Menthe	Botte	1/2	Gousse de vanille	Pièce	1/2
			Sucre cassonade	Kg	0,100
			Noisettes entières	Kg	0,100
<u>SURGELÉS</u>			Pulco citron	L	0,100
Purée de citron	Kg	0,100	Gélatine Bloom 200	Kg	0,010
Purée de fraise	Kg	0,250			
Purée de framboise	Kg	0,200			
Rhubarbe	Kg	0,250			

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	
	4H	envoi
Dégustation		Dégustation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES		
Fabrication « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
État Forme Disposition Aspect Couleur 		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture  Son  Saveurs		
 Présentation Générale		