

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° 3

- 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 2023	SUJET n° 3	
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)	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.

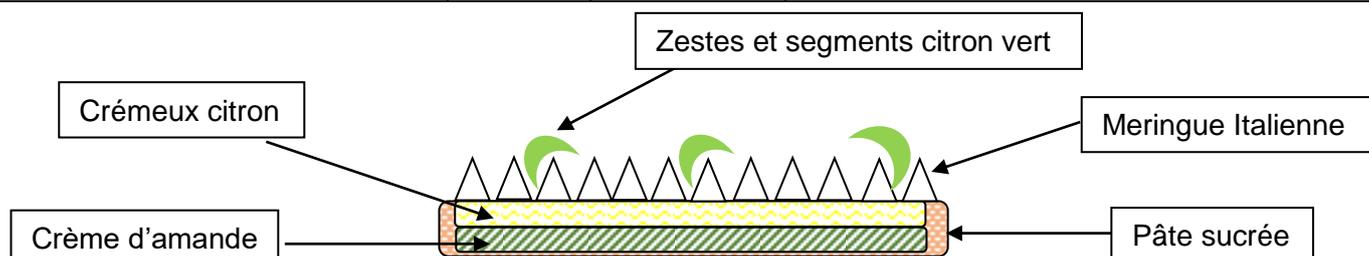
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Tarte au citron meringuée (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte sucrée par crèmeage</u>			<p>Pâte sucrée par crèmeage Crémer le beurre pommade avec le sucre, le sel. Ajouter l'œuf et les poudres, fraiser, filmer et réserver au frais. Laisser reposer et foncer 2 cercles de Ø 20 cm.</p> <p>Crème d'amande Réaliser une crème d'amande et débarrasser en poche à douille avec une douille de 8 unie.</p> <p>Cuisson des fonds de tarte Cuire à blanc à 170°C, 20 min avec une fine couche de crème d'amande.</p> <p>Crèmeux citron Réaliser le crèmeux citron comme une pâtissière. Hors du feu ajouter la gélatine. À 45/50°C mixer avec le beurre. Pocher sur le fond de tarte et crème d'amande.</p> <p>Meringue Italienne Chauffer le glucose, le sucre et le jus de citron à 118°C, verser sur les blancs d'œufs et monter la meringue.</p> <p>Finition Pocher la meringue sur la tarte et colorer. Décorer avec le citron vert.</p>
Farine	Kg	0,220	
Beurre	Kg	0,125	
Sucre glace	Kg	0,085	
Œuf	Kg	0,050	
Poudre d'amande	kg	0,025	
Sel	Kg	0,002	
<u>Crème d'amande</u>			
Beurre	Kg	0,060	
Sucre	Kg	0,060	
Poudre d'amande	Kg	0,060	
Œuf	Kg	0,060	
<u>Crèmeux citron</u>			
Purée de citron jaune	Kg	0,320	
Sucre	Kg	0,300	
Œuf	Kg	0,300	
Maïzena	Kg	0,020	
Beurre	Kg	0,150	
Gélatine	Kg	0,004	
<u>Meringue Italienne</u>			
Blanc d'œuf	Kg	0,150	
Glucose	Kg	0,050	
Sucre	Kg	0,250	
Jus de citron	Kg	0,100	
<u>Finition</u>			
Citron vert	Kg	0,050	



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>		
Crème liquide	L	1	Farine	Kg	0,250
Lait entier	L	1	Maïzena	Kg	0,100
Œufs	Pièce	10	Fleur de sel	Kg	0,010
Mascarpone	Kg	0,125	Sucre semoule	Kg	0,500
Beurre	Kg	0,250	Sucre glace	Kg	0,300
			Huile	L	0,100
			Gélatine	Kg	0,012
			Amandes en poudre	Kg	0,300
			Pistaches émondées	Kg	0,050
			Nappage à froid	Kg	0,050
<u>FRUITS</u>			Feuillantine	Kg	0,200
Fraise	Kg	0,500	Agar agar	Kg	0,010
Basilic	Botte	½	Chocolat couverture 64 %	Kg	0,300
Menthe	Botte	½	Cacao en poudre	Kg	0,050
Citron jaune	Kg	0,100	Super neutrose/stabilisant	Kg	0,010
Citron vert	Kg	0,100	Pectine NH	Kg	0,010
			Levure chimique	Kg	0,010
			Glucose	Kg	0,200
<u>SURGELÉS</u>			Fondant	Kg	0,200
Purée de fraise	Kg	0,500	Vanille	Gousse	1
			Praliné	Kg	0,125
			Épices, alcools, arômes, colorants à disposition du centre d'examen	L	QS

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 « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 <p>État</p> <p>Forme</p> <p>Disposition</p> <p>Aspect</p> <p>Couleur</p>		
 <p>Olfaction</p>  <p>Rétro olfaction</p>		
 <p>Température</p> <p>Texture</p>  <p>Son</p>  <p>Saveurs</p>		
 <p>Présentation Générale</p>		