

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° 4

- 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° 4	
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.

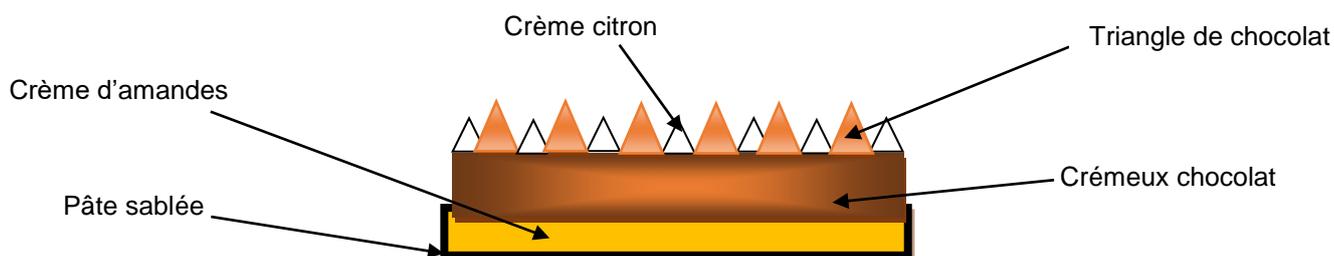
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

TARTE AU CRÉMEUX CHOCOLAT PARFUMÉ CITRON (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte sablée</u>			Réaliser une pâte sablée
Farine T45	Kg	0,250	Foncer un cercle à tarte de Ø 22 cm, cuisson à blanc puis ajouter la crème d'amandes. Cuire à 180°C. Réserver.
Beurre	Kg	0,125	
Sel	Kg	0,002	
Sucre glace	Kg	0,080	
Œuf entier	Pièce	1	
<u>Crème d'amandes</u>			Réaliser une crème d'amandes
Beurre	Kg	0,050	Crémer le beurre et le sucre, ajouter les œufs un à un, puis la poudre d'amandes.
Sucre semoule	Kg	0,050	
Œuf entier	Pièce	0,050	Réaliser le crémeux chocolat
Poudre d'amandes	Kg	0,050	Réaliser une crème anglaise gélifiée, puis verser la crème sur la couverture chocolat. Mélanger et couler le crémeux dans un cercle de même dimension filmé à la base, bloquer au grand froid pour faire prendre.
<u>Crémeux chocolat</u>			Réaliser la crème chantilly citron
Lait entier	L	0,125	Monter une crème fouettée, sucrer et ajouter ½ jus de citron + zestes (microlame). Débarrasser dans une poche avec une douille cannelée n° 10. Réserver.
Crème liquide 35 %	L	0,125	
Jaune d'œuf	L	0,060	
Sucre semoule	Kg	0,040	
Chocolat noir 64 %	Kg	0,190	
Gélatine bloom or	Kg	0,005	
<u>Crème Chantilly citron</u>			Réaliser les éléments de décors
Crème liquide 35 %	L	0,150	Mettre au point le chocolat noir, l'étaler finement sur une feuille de guitare, puis détailler des petits triangles.
Sucre semoule	Kg	0,015	
Citron	Pièce	1	
<u>Élément de décors</u>			Monter la tarte
Chocolat noir 64 %	Kg	0,250	Disposer le crémeux sur la tarte puis pocher de crème citron et des triangles de chocolat (pochage libre).



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	0,250	Sucre semoule	Kg	0,500
Crème liquide 35 %	L	0,500	Sucre glace	Kg	0,200
Lait demi-écrémé	L	0,500	Farine T55	Kg	0,500
Œuf coquille	Pièce	8	Maïzena	Kg	0,050
			Poudre à crème	Kg	0,080
			Couverture chocolat lactée	Kg	0,250
			Feuillantine	Kg	0,100
<u>FRUITS</u>			Poudre d'amandes	Kg	0,100
Fraise	Kg	0,500	Amandes entières	Kg	0,050
Framboise	Kg	0,125	Praliné	Kg	0,100
Citron vert	Pièce	2	Gélatine bloom or	Kg	0,020
			Glucose	Kg	0,200
			Épices, alcools, arômes, colorants du centre d'examen	L	QS
<u>SURGELÉS</u>					
Purée de fraise	Kg	0,250			
Purée de framboise	Kg	0,250			
<u>ALCOOLS</u>					
Rhum blanc	L	0,020			

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 « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">État</p> <p style="margin: 0;">Forme</p> <p style="margin: 0;">Disposition</p> <p style="margin: 0;">Aspect</p> <p style="margin: 0;">Couleur</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Olfaction</p>  <p style="margin: 0;">Rétro olfaction</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Température</p> <p style="margin: 0;">Texture</p>  <p style="margin: 0;">Son</p>  <p style="margin: 0;">Saveurs</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 0;">Présentation Générale</p> </div>		