

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" value="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° 14

- 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 2024	SUJET n° 14	
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.

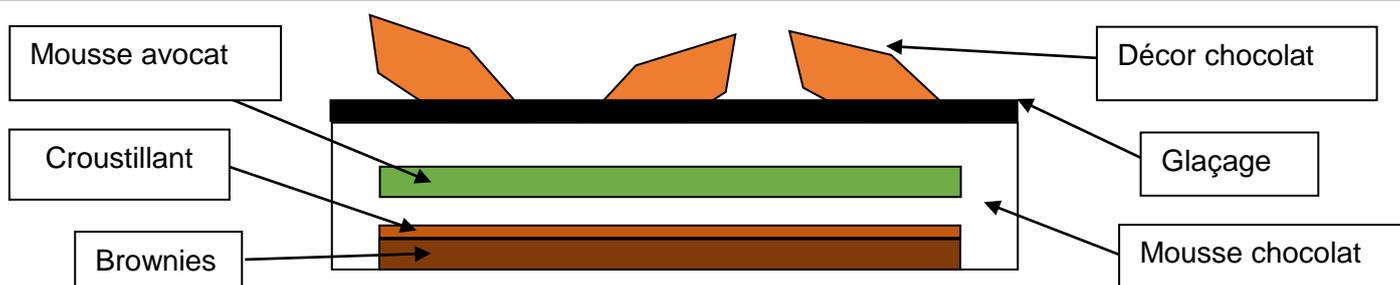
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS CHOCOLAT NOIR AVOCAT (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit brownies</u>			Réaliser un biscuit brownies Fondre le chocolat. Crémier le beurre et le sucre, ajouter les œufs, la farine et le chocolat fondu. Cuire en cercle à tarte de 18 cm Ø à 170°C environ 15 min. Refroidir.
Chocolat 70 %	Kg	0,050	
Beurre	Kg	0,050	
Sucre	Kg	0,050	
Œuf	Pièce	1	
Farine	Kg	0,025	Réaliser l'insert avocat Chauffer le lait, ajouter la gélatine réhydratée. Mixer la pulpe d'avocat avec le sucre glace et ajouter le lait collé. Garnir en cercle de 18 cm Ø, laisser prendre au froid négatif.
<u>Insert Avocat</u>			
Avocat	Pièce	1	
Lait	L	0,025	
Sucre glace	Kg	0,050	
Gélatine feuille 200 Bloom	Pièce	1	Réaliser le croustillant Fondre le chocolat lait, ajouter le praliné et la feullantine, étaler entre 2 papiers sulfurisés, refroidir.
<u>Croustillant</u>			
Chocolat lait	Kg	0,025	
Praliné	Kg	0,060	
Feuillantine	Kg	0,050	
<u>Mousse chocolat</u>			Réaliser la mousse chocolat Chauffer le lait, ajouter la gélatine réhydratée. Verser sur le chocolat, émulsionner. Ajouter dans la ganache à environ 40°C la crème fouettée. À mettre en œuvre rapidement.
Lait entier	L	0,125	
Chocolat 70 %	Kg	0,165	
Crème UHT	L	0,250	
Gélatine feuille 200 Bloom	Pièce	1	
<u>Glaçage chocolat</u>			Glaçage chocolat Chauffer la crème et le sirop de glucose, verser sur le chocolat et la pâte à glacer hachés, laisser fondre quelques minutes, mélanger délicatement au fouet. Filmer, réserver. Utilisation à 35°C environ.
Chocolat 70 %	Kg	0,010	
Crème liquide	L	0,020	
Glucose	Kg	0,015	
Pâte à glacer brune	Kg	0,040	
<u>Décor</u>			Montage Monter l'entremets dans un cercle de 22 cm Ø. Respecter le schéma de montage. Laisser prendre au froid, glacer et réaliser un décor libre à base de chocolat.
Chocolat 58 %	Kg	0,200	



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>SURGELÉS</u>		
Beurre	Kg	0,250	Pulpe de fraise	Kg	0,200
Crème liquide 35 %	L	1,00	Pulpe de framboise	Kg	0,200
Lait entier	L	1,00			
Œuf frais	Pièce	12	<u>FRUITS</u>		
<u>ÉCONOMAT</u>			Basilic	Botte	1/2
Amandes effilées	Kg	0,200	Citron	Pièce	3
Chocolat pistole blanc	Kg	0,200	Estragon	Botte	1/2
Farine	Kg	0,150	Fraises	Kg	0,350
Gélatine Feuille 200 Bloom	Pièce	6	Gingembre	Kg	0,050
Glucose	Kg	0,050	Rhubarbe	Kg	0,300
Levure chimique	Kg	0,010			
Pâte de pistache	Kg	0,050			
Pistaches mondées	Kg	0,040			
Poudre à crème	Kg	0,060			
Poudre d'amande	Kg	0,150			
Sucre	Kg	0,250			
Sucre glace	Kg	0,125			
Trimoline	Kg	0,060			
Noisettes émondées	Kg	0,120			

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)
<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>		