

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	
	Note : <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° 19

- 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° 19
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.

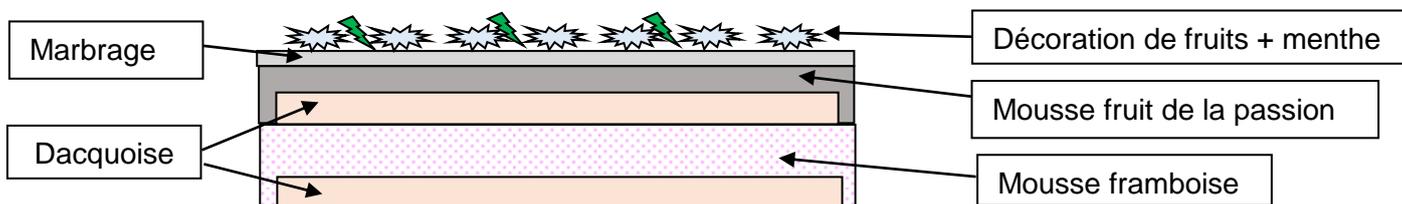
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

MIROIR PASSION FRAMBOISE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit dacquoise coco</u>			Biscuit dacquoise coco Préparer deux cercles à tarte de Ø180. Mélanger la poudre de coco (1) avec les amandes en poudre et le sucre glace. Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre semoule. Incorporer les poudres avec les blancs montés. À l'aide d'une poche douille, coucher l'appareil à biscuit dans les cercles. Saupoudrer de noix de coco râpée (2). Cuire à 180°C.
Blanc d'œuf	Kg	0,120	
Sucre semoule	Kg	0,030	
Amandes en poudre	Kg	0,040	
Noix de coco râpée (1)	Kg	0,040	
Sucre glace	Kg	0,090	
Noix de coco râpée (2)	Kg	0,040	
<u>Meringue italienne</u>			Réaliser la meringue italienne Cuire le sucre à 120°C. Monter les blancs d'œufs. Verser le sucre cuit sur les blancs. Peser et réserver pour les deux mousses.
Œufs (4 blancs)	Kg	0,120	
Sucre semoule	Kg	0,240	
Eau	L	0,080	
<u>Mousse framboise</u>			Réaliser la mousse framboise Réhydrater la gélatine. Chauffer une partie de la purée de framboises. Incorporer la gélatine égouttée. Ajouter le restant de purée froide. Incorporer la meringue italienne puis la crème fouettée.
Purée de framboises surgelées	Kg	0,150	
Meringue italienne	Kg	0,100	
Gélatine or 200 bloom	Kg	0,004	
Crème liquide	Kg	0,150	
<u>Mousse au fruit de la passion</u>			Réaliser la mousse passion Réhydrater la gélatine. Chauffer une partie de la purée passion. Incorporer la gélatine égouttée. Ajouter le restant de purée froide. Incorporer la meringue italienne puis la crème fouettée.
Purée de fruits de la passion	Kg	0,125	
Meringue italienne	Kg	0,100	
Gélatine or 200 bloom	Kg	0,005	
Crème liquide	Kg	0,150	
<u>Finition glaçage</u>			Montage décor, finition Chemiser un cercle Ø 200 de rhodoïd. Insérer un disque de dacquoise, couler la mousse framboise à la moitié du cercle, poser le second biscuit. Surgeler. Couler la mousse passion, lisser. Surgeler. Réaliser un marbrage avec le nappage et la purée de fruits. Décorer avec les fruits et la menthe.
Nappage neutre	Kg	0,150	
Purée de framboises	Kg	0,050	
<u>Décoration</u>			
Fruit de la passion	Pièce	1	
Framboises	Kg	0,050	
Menthe	Botte	1/10è	



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>FRUITS FRAIS</u>		
Beurre	Kg	0,250	Fraises	Kg	0,250
Œuf	Pièce	12	Framboises	Kg	0,125
Crème liquide UHT 35 %	L	0,500	Citron	Pièce	2
Lait	L	0,500	Menthe	Botte	1/4
			Pêche	Kg	0,500
<u>ÉCONOMAT</u>			<u>SURGELÉS</u>		
Farine (Type 55)	Kg	0,500	Purée framboises	Kg	0,250
Poudre à crème à chaud	Kg	0,050	Purée pêches	Kg	0,250
Sucre semoule	Kg	0,300	Plaque feuilletage 40 x 60	Pièce	1
Sucre glace	Kg	0,200			
Glucose	Kg	0,100	<u>ALCOOLS</u>		
Gélatine feuille (200 bloom)	Pièce	6	Liqueur de framboise	L	0,050
Agar Agar	Kg	0,010	Liqueur de pêche	L	0,050
Couverture ivoire	Kg	0,250			
Couverture noire	Kg	0,250			
Cacao poudre	Kg	0,030			
Amandes en poudre	Kg	0,200			
Pâte pistache	Kg	0,060			
Pâte d'amande 50 %	Kg	0,150			
Vanille gousse	Pièce	1			
Amandes hachées	Kg	0,100			
Poudre à lever	Kg	0,010			
Pectine NH	Kg	0,010			
Pistaches émondées	Kg	0,050			

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)
 <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>		