

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° 1

- 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° 1
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 <b>(Annexe C)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Consignes pour la fabrication libre :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilisation optimale des denrées du panier,</li> <li>- fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée (<b>réaliser une pâte de base différente de l'imposée</b>),</li> <li>- fabrication de 8 desserts individuels, en plusieurs compositions,</li> <li>- dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition,</li> <li>- utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette.</li> </ul> </li> </ul>
Concevoir un dessin appliqué <b>(Annexes D et E)</b>	<p>Vous devez respecter les <b>consignes pour le dessin appliqué</b>.</p> <p><b>Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.</b></p>
Compléter le planigramme <b>(Annexe F)</b>	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 <b>(Annexe A)</b>
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 <b>(Annexe G)</b>

**L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication) et une calculatrice.**

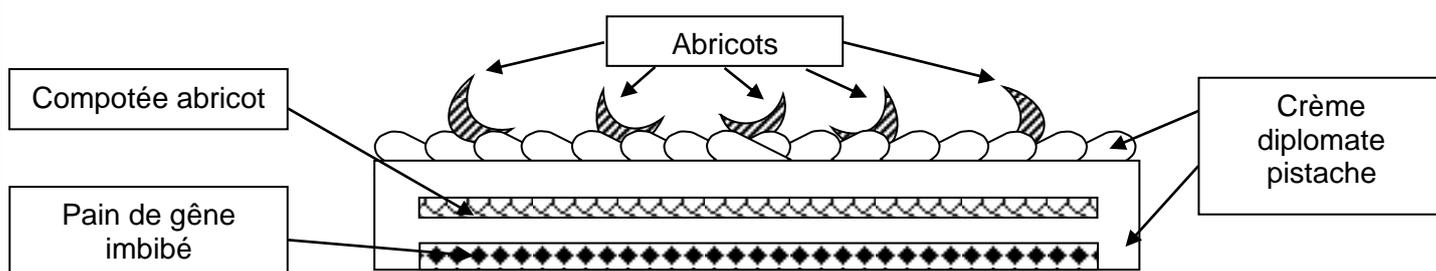
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### ENTREMETS ABRICOT PISTACHE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Compotée abricot</u></b>			<b>Compotée abricot</b>
Purée abricot	Kg	0,200	Cuire à 102°C la purée d'abricot, le sucre et le glucose. Ajouter la gélatine réhydratée et la liqueur d'abricot. Couler dans un cercle de 18 cm. Passer en cellule.
Sucre	Kg	0,025	
Glucose	Kg	0,050	
Gélatine feuille 200 Bloom	Kg	0,004	
Liqueur d'abricot	L	0,020	
<b><u>Pain de Gênes</u></b>			<b>Pain de Gênes</b>
Pâte d'amande crue 50 %	Kg	0,250	Monter les pâtes d'amande et de pistache à la feuille avec les jaunes et les œufs. Monter les blancs et serrer avec le sucre. Incorporer au précédent mélange puis ajouter la maïzena et enfin la matière grasse. Plaquer le biscuit et cuire à 200°C. Tailler en cercle de 18 cm Ø.
Pâte de pistache	Kg	0,050	
Jaune d'œuf	Kg	0,020	
Œuf	Kg	0,075	
Blanc d'œuf	Kg	0,065	
Sucre	Kg	0,015	
Maïzena	Kg	0,025	
Beurre fondu tiède	Kg	0,075	
<b><u>Crème diplomate pistache</u></b>			<b>Crème diplomate pistache</b>
Lait ½ écrémé	L	0,250	Réaliser une crème pâtissière pistache, ajouter la gélatine puis refroidir. Monter et incorporer la crème fouettée. Réaliser le mélange, utiliser aussitôt.
Pâte de pistache	Kg	0,040	
Jaune d'œuf	Kg	0,060	
Sucre semoule	Kg	0,060	
Poudre à crème	Kg	0,025	
Gélatine feuille 200 Bloom	Kg	0,004	
Crème liquide 35 % MG	Kg	0,200	
<b><u>Décor</u></b>			<b>Décor</b>
Nappage miroir neutre	Kg	0,100	Masquer le dessus de l'entremets avec le nappage. Réaliser un décor libre avec le reste de la crème diplomate, les abricots et le vene cress.
Abricots frais	Kg	0,200	
Vene cress	Barquette	½	



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE B

<b>PANIER « produits &amp; matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »</b>					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>BOF</u></b>			<b><u>SURGELÉS</u></b>		
Œuf	Pièce	10	Purée de citron jaune	Kg	0,250
Crème liquide 35 % MG	L	0,500	Purée de fraise	Kg	0,250
Lait	L	0,500			
Beurre	Kg	0,250			
Mascarpone	Kg	0,250	<b><u>FRUITS</u></b>		
			Fraises	Kg	0,500
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>			Groseilles	Kg	0,050
Farine	Kg	0,500	Framboises	Kg	0,125
Maïzena	Kg	0,100	Citron jaune	Pièce	3
Amandes en poudre	Kg	0,200	Citron vert	Pièce	3
Sucre semoule	Kg	0,300	Basilic	Botte	½
Sucre glace	Kg	0,200			
Glucose	Kg	0,050			
Gélatine feuille 200 Bloom	Kg	0,020			
Agar agar	Kg	0,010			
Poudre à lever	Kg	0,020			
Nappage miroir neutre	Kg	0,100			
Noix de pécan	Kg	0,150			
Vanille	Gousse	1			
Chocolat noir 58 %	Kg	0,300			
<b><u>CAVE</u></b>					
Liqueur de fraise	L	0,050			
Limoncello	L	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	
	<b>1H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>2H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>3H</b>	
envoi	15	
	30	
	45	envoi
	<b>4H</b>	
<b>Dégustation</b>		<b>Dégustation</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE G**

<b>FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES</b>		
<b>Fabrication « libre »</b>	<b>Observation(s)</b>	<b>Rectificatif(s) préconisé(s)</b>
 <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>		