

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	
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur		
	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° 20

- 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° 20
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)	▪ 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 : - 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.

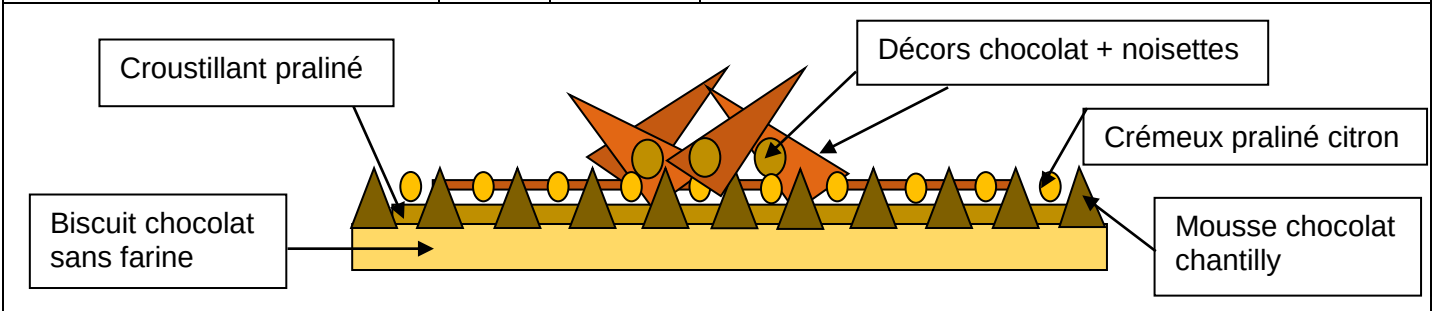
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS AU GIANDUJA (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit au chocolat sans farine</u>			Réaliser le biscuit au chocolat sans farine Fondre la couverture et le beurre à 50°C. Détendre la pâte d'amande et ajouter le jaune. Lisser le mélange sans monter. Terminer en incorporant le beurre et le chocolat fondus. Parallèlement, monter les blancs avec le sucre, en « bec d'oiseau ». Incorporer une petite partie des blancs au mélange précédent et terminer en ajoutant le restant. Dresser.
Beurre	Kg	0,020	
Couverture chocolat à 66 %	Kg	0,080	
Pâte d'amande 60 % à 70 %	Kg	0,070	
Jaune d'œuf	Kg	0,020	
Blanc d'œuf	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,035	
<u>Mousse chocolat hantilly</u>			Réaliser la mousse chocolat chantilly Porter le lait à ébullition. Verser sur le chocolat haché et créer une émulsion. Le mélange est à 40/45°C, incorporer la crème montée mousseuse et dresser immédiatement.
Lait entier	Kg	0,100	
Crème fleurette 35 %	Kg	0,200	
Couverture noire à 66 %	Kg	0,120	
<u>Croustillant praliné</u>			Croustillant praliné Fondre la couverture noire et ajouter le praliné puis la feuillantine. Mélanger délicatement et dresser sur le fond de biscuit refroidi.
Feuillantine	Kg	0,100	
Couverture noire à 66 %	Kg	0,050	
Praliné amande/noisette	Kg	0,115	
<u>Crèmeux praliné/citron</u>			Réaliser le crèmeux praliné/citron Chauffer 25 g de crème fleurette avec les zestes de citron, ajouter la gélatine hydratée. Verser ce mélange sur le praliné. Stabiliser cette émulsion, en ajoutant lentement le reste de crème fleurette afin d'obtenir une texture élastique et brillante. Refroidir et pocher.
Crème fleurette 35 %	Kg	0,110	
Gélatine feuille 200 bloom	Pièce	1	
Praliné amande/noisette	Kg	0,175	
Citron frais	Pièce	1	
<u>Décors et finitions</u>			Monter et décorer l'entremets Réaliser des décors en chocolat. Confire les zestes et torréfier les noisettes. Dresser la mousse et le crèmeux en alternant les textures et décorer l'entremets. Dresser sur carton or.
Couverture de chocolat à 66 %	Kg	0,250	
Citron frais (zestes)	Pièce	1	
Noisettes entières	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>CAVE</u>		
Lait UHT	L	1	Grand Marnier	L	0,080
Crème fleurette 35 %	Kg	0,750	Rhum blanc	L	0,080
Beurre doux	Kg	0,250			
Mascarpone	Kg	0,125			
Œuf entier	Pièce	10	<u>SURGELÉS</u>		
			Purée de pêche de vigne	Kg	0,300
<u>ÉCONOMAT</u>			Purée de mangue	Kg	0,300
Farine T55	Kg	0,500			
Praliné amandes-noisettes	Kg	0,200	<u>FRUITS FRAIS</u>		
Pâte de pistache	Kg	0,050	Fleurs de bourrache	Pièce	16
Sucre glace	Kg	0,500	Abricots	Kg	0,250
Sucre semoule	Kg	0,500	Nectarines	Pièce	3
Poudre d'amandes	Kg	0,250	Basilic	Pièce	1
Poudre à crème à chaud	Kg	0,100	Fraises	Kg	0,300
Miel toutes fleurs	Kg	0,150	Verveine	Pièce	1
Noisettes brutes	Kg	0,250	Citron vert	Pièce	2
Glucose cristal	Kg	0,100			
Vanille gousse	Pièce	1			
Cannelle	Kg	QS*			
Muscade	Kg	QS*			
4 épices	Kg	QS*			
Gélatine feuille 200 bloom	Pièce	10			
Nappage neutre	Kg	0,250			
Stabilisateur à glace	Kg	QS*			
Couverture ivoire (pistoles)	Kg	0,300			
Couverture noire (pistoles)	Kg	0,300			
			*QS : Quantité suffisante		

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	envoi
	30	
	45	
	4H	
Dégustation		Dégustation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES		
Fabrication « imposée »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
État Forme Disposition Aspect Couleur 		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture  Son  Saveurs		
 Présentation Générale		