

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° 22

- 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° 22
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>	Vous devez respecter les <b>consignes pour le dessin appliqué</b> . <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>
Compléter le planigramme <b>(Annexe F)</b>	Vous devez compléter le planigramme d'ordonnancement de la fabrication des deux productions ( <i>imposée et libre</i> ).

Les temps de nettoyage et de remise en état du laboratoire sont compris dans le temps de l'épreuve.

➤ **Phase pratique de production, dressage et 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.**

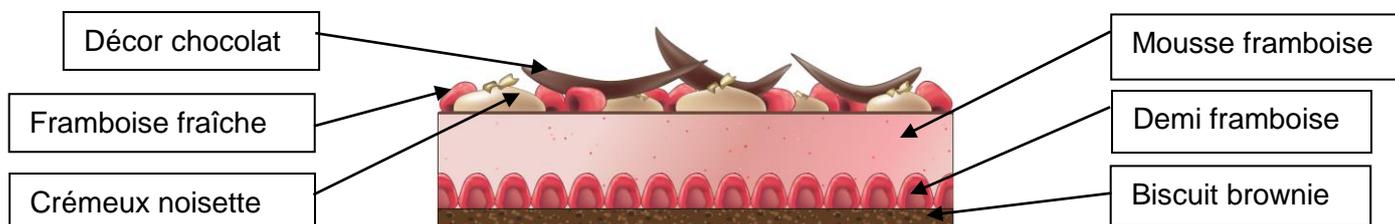
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

#### LA FRAMBOISETTE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Biscuit brownie</u></b>			<p><b>Biscuit brownie</b> Réunir dans la cuve du batteur les œufs et le sucre cassonade, faire mousser à vitesse moyenne quelques minutes puis ajouter le beurre fondu (40/45°C) progressivement. Continuer de fouetter puis baisser la vitesse avant d'ajouter les noisettes et les noix de pécan légèrement concassées. Faire fondre le chocolat à 40°C puis l'ajouter à son tour dans la cuve et mélanger. Terminer le mélange à la main si besoin pour homogénéiser puis mouler dans un cercle inox de Ø 20 cm. Cuire 15 à 20 min à 160°C.</p> <p><b>Mousse framboise</b> Tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de framboise et le sucre semoule puis incorporer la gélatine égouttée. Chinoiser et refroidir. Monter la crème puis incorporer progressivement la purée de fruits froide dans la crème fouettée délicatement à la maryse.</p> <p><b>Crèmeux noisette</b> Tremper la gélatine. Chauffer le lait (85°C) et le verser sur les jaunes et sucre blanchis. Remettre à cuire à 85°C, ajouter la gélatine égouttée, puis verser sur le praliné et la pâte de noisette. Mélanger et refroidir. À 40°C environ, mixer la préparation avec le beurre en parcelles. Puis refroidir de nouveau. Mettre en poche.</p> <p><b>Décor - Finition</b> Dans un cercle de Ø 20 cm avec du rhodoïd, disposer le biscuit brownie. Couper en deux les framboises et chemiser le tour, côté coupé contre le rhodoïd, verser la mousse framboise, refroidir rapidement. Floquer au spray velours (<i>uniquement le dessus</i>). Décercler. Pocher le crèmeux noisette. Puis décorer librement avec du chocolat tempéré, des framboises fraîches. Retirer le rhodoïd et dresser.</p>
Chocolat noir 70 %	Kg	0,135	
Beurre doux	Kg	0,110	
Œuf entier	Kg	0,110	
Sucre cassonade	Kg	0,025	
Noix de pécan	Kg	0,020	
Noisettes	Kg	0,020	
Fleur de sel	Kg	PM	
<b><u>Mousse framboise</u></b>			
Purée de framboise	Kg	0,250	
Sucre semoule	Kg	0,060	
Gélatine 200 bloom	Kg	0,006	
Crème liquide 35 % MG	Kg	0,300	
<b><u>Crèmeux noisette</u></b>			
Lait entier	Kg	0,135	
Jaune d'œuf	Kg	0,045	
Sucre	Kg	0,135	
Praliné	Kg	0,035	
Pâte de noisette	Kg	0,035	
Gélatine 200 bloom	Kg	0,003	
Beurre	Kg	0,065	
<b><u>Décor / finition</u></b>			
Framboises fraîches	Kg	0,250	
Chocolat lait 40 %	Kg	0,150	
Spray velours brun	Pièce	1	



# 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>ÉCONOMAT</u></b>		
Beurre doux	Kg	0,300	Amandes entières	Kg	0,050
Crème liquide 35 % MG	Kg	0,500	émondées		
Lait entier	Kg	0,250	Badiane ( <i>anis étoilé</i> )	Pièce	4
Œuf frais	Pièce	4	Cardamome	Pièce	5
Œuf jaune bidon	Kg	0,100	Chocolat au lait	Kg	0,100
Œuf blanc bidon	Kg	0,100	Chocolat noir	Kg	0,100
			Chocolat blanc	Kg	0,050
			Farine T55	Kg	0,250
<b><u>SURGELÉS</u></b>			Farine de riz	Kg	0,200
Purée de griottes	Kg	0,150	Fleur de sel	Kg	PM
Purée de citrons verts	Kg	0,150	Gélatine feuille 200	Pièce	4
Purée de fraises	Kg	0,150	bloom		
			Gingembre frais	Kg	0,025
<b><u>COLORANTS</u></b>			Glucose	Kg	0,050
Colorant jaune	Kg	PM	Gousse de vanille	Pièce	1
Colorant rouge	Kg	PM	Grué de cacao	Kg	0,025
			Lait concentré sucré	Kg	0,100
<b><u>FRUITS</u></b>			Lécithine de soja	Kg	PM
Cerises	Kg	0,500	Levure chimique	Kg	0,011
Citron jaune	Pièce	4	Maizena	Kg	0,050
Citron vert	Pièce	2	Miel d'acacia	Kg	0,050
Fleurs de bourrache	Pièce	16	Pistaches émondées	Kg	0,050
Fraises Gariguettes	Kg	0,500	Praliné	Kg	0,100
Mélicse	Botte	1/4	Poivre de Timut	Kg	PM
Menthe	Botte	1/4	Poudre à crème à	Kg	0,050
Pomelos	Pièce	2	chaud		
Thym citron	Botte	1/4	Safran	Kg	PM
			Sucre semoule	Kg	0,400
			Sucre glace	Kg	0,100
			<b><u>ALCOOLS</u></b>		
			Get 27	L	0,050
			Guignolet	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**

<b>PRODUCTION « IMPOSÉE »</b>	<b>Horaire</b>	<b>PRODUCTION « LIBRE »</b>
	15 30 45 <b>1H</b>	
	15 30 45 <b>2H</b>	
	15 30 45 <b>3H</b>	
Envoi	15 30 45 <b>4H</b>	envoi
<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>
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 2px 0;">État</p> <p style="margin: 2px 0;">Forme</p> <p style="margin: 2px 0;">Disposition</p> <p style="margin: 2px 0;">Aspect</p> <p style="margin: 2px 0;">Couleur</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 2px 0;">Olfaction</p>    <p style="margin: 2px 0;">Rétro olfaction</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 2px 0;">Température</p>   <p style="margin: 2px 0;">Texture</p>    <p style="margin: 2px 0;">Son</p>    <p style="margin: 2px 0;">Saveurs</p> </div>		
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p style="margin: 2px 0;">Présentation Générale</p> </div>		