

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° 3

- 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° 3
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 ORANGE SANGUINE (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Dacquoise noix de coco</u>			Réaliser la dacquoise noix de coco
Blanc d'œuf	Pièce	2	Tamiser le sucre glace, la farine. Ajouter la noix de coco. Monter les blancs et serrer avec le sucre. Mélanger les 2 masses. Dresser une spirale de diamètre 18 cm. Cuire au four à 200°C pendant environ 10 min.
Noix de coco en poudre	Kg	0,050	
Farine	Kg	0,010	
Sucre glace	Kg	0,050	
Sucre semoule	Kg	0,015	
<u>Marmelade</u>			Réaliser la marmelade d'orange
Orange entière non traitée	Pièce	3	Réhydrater la gélatine. Zester les oranges. Peler à vif, épépiner et compoter les oranges, les zestes avec le sucre. Ajouter la gélatine. Couler un cercle de 18 cm de diamètre et congeler en cellule.
Sucre semoule	Kg	0,050	
Gélatine (200 Bloom)	Kg	0,006	
<u>Mousse orange sanguine</u>			Réaliser la mousse sanguine
Pulpe d'orange sanguine	Kg	0,200	Gélifier la pulpe d'orange sanguine. Peler à vif l'orange, lever les suprêmes et réserver pour le montage. Monter la crème moussieuse. Détendre le mascarpone avec le sucre et 1/3 de la crème montée. Assembler les deux masses à la maryse.
Sucre semoule	Kg	0,120	
Mascarpone	Kg	0,200	
Gélatine (200 Bloom)	Kg	0,006	
Orange	Pièce	1	
Crème liquide	L	0,200	
<u>Finition / Décor</u>			Monter l'entremets
Nappage miroir neutre	Kg	0,150	Garnir un cercle de Ø 18 cm comme indiqué sur le schéma avec comme garniture les suprêmes d'orange.
Colorant rouge	L	PM	
Couverture noire 64 %	Kg	0,300	Décor Mettre au point le chocolat et réaliser un décor libre autour de l'entremets ainsi qu'une écriture « Joyeux Anniversaire » au cornet sur le dessus au chocolat ivoire.
Couverture ivoire (cornet)	Kg	0,100	

Inscription cornet chocolat ivoire
« Joyeux Anniversaire »

Nappage miroir neutre

Décor chocolat noir

Suprêmes d'orange

Marmelade gélifiée

Mousse orange sanguine

Dacquoise noix de coco

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 mangue	Kg	0,200
Œufs	Pièce	8	Pulpe d'ananas	Kg	0,200
Crème liquide UHT 35 %	L	0,500			
Lait	L	0,500			
<u>FRUITS FRAIS</u>					
Physalis	Pièce	8			
Papaye	Pièce	1			
Ananas pain de sucre	Pièce	1			
Goyave	Pièce	1			
Fruit de la passion	Pièce	4			
Menthe fraîche	Botte	¼			
<u>ÉCONOMAT</u>					
Farine type 55	Kg	0,250			
Sucre semoule	Kg	0,250			
Sucre glace	Kg	0,125			
Glucose	Kg	0,050			
Gélatine 200 Bloom	Kg	0,024			
Couverture ivoire	Kg	0,200			
Cacao poudre	Kg	0,025			
Poudre d'amandes	Kg	0,200			
Pectine NH	Kg	0,010			
Noix de coco râpée	Kg	0,050			
Vanille gousse	Pièce	1			
Poudre à lever	Kg	0,010			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
État Forme Disposition Aspect Couleur 		
 Olfaction  Rétro olfaction		
 Température  Texture  Son  Saveurs		
 Présentation Générale		