

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° 9

- 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° 9
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, - 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, 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.

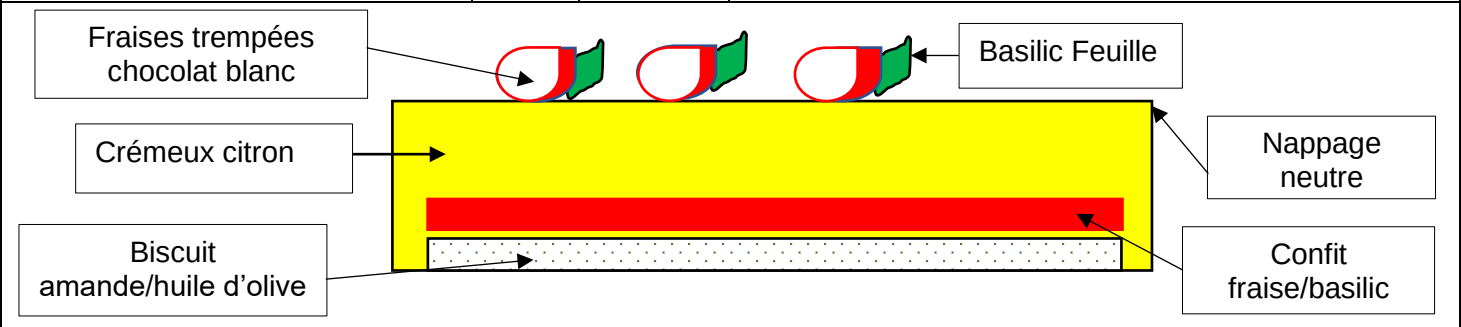
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

ENTREMETS CRÉMEUX CITRON, FRAISES BASILIC (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Biscuit amande/huile d'olive</u>			Réaliser le biscuit amande/huile d'olive
Poudre d'amande	Kg	0,050	Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, le zeste de citron et la farine. Ajouter le blanc d'œuf (1) et l'huile d'olive afin de former une masse. Monter les blancs (2) et serrer avec le sucre semoule. Intégrer les blancs montés à la masse avec une maryse. Pocher à la douille de 10 en rond sur papier cuisson ou feuille en silapt® (16 cm Ø). Cuire à 170°C pendant 12 min.
Sucre glace	Kg	0,050	
Farine T55	Kg	0,020	
Citron (zeste)	Pièce	1	
Huile d'olive vierge	L	0,010	
Blanc d'œuf liquide (1)	Kg	0,030	
Blanc d'œuf monté (2)	Kg	0,090	
Sucre semoule	Kg	0,050	
<u>Confit fraise/basilic</u>			Réaliser le confit fraise/basilic
Purée de fraise	Kg	0,125	Chauffer la purée de fraise, le glucose à 50°C. Ajouter le basilic ciselé finement. Laisser infuser et refroidir.
Basilic ciselé	Kg	0,010	Mélanger le sucre et la pectine puis verser dans la purée en mélangeant avec un fouet. Porter à ébullition 30 secondes. Couler dans un cercle de 16 cm Ø. Refroidir et laisser prendre.
Glucose	Kg	0,015	
Sucre semoule	Kg	0,010	
Pectine NH	Kg	0,002	
<u>Crèmeux citron</u>			Réaliser le crèmeux citron
Jus de citron	L	0,180	Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le sucre, les œufs et le jus de citron puis porter le tout à 90°C en remuant sans cesse. Ajouter la gélatine et refroidir à 40°C. Incorporer le beurre en morceaux et mixer avec un mixeur plongeant. Monter la crème et l'incorporer au mélange citron délicatement.
Œufs	Kg	0,150	
Sucre semoule	Kg	0,150	
Gélatine (200 bloom)	Kg	0,006	
Beurre	Kg	0,075	
Crème liquide	L	0,250	
<u>Décor</u>			Montage et décor
Nappage miroir neutre	Kg	0,150	Monter en cercle de 20 cm Ø suivant le croquis ci-dessous. Faire prendre au froid. Tremper les fraises avec une couverture mise au point. Glacer l'entremets avec le glaçage neutre. Décercler. Décorer avec les fraises et des feuilles de basilic.
Fraises	Kg	0,050	
Chocolat blanc (couverture)	Kg	0,100	
Basilic feuille	Botte	1/2	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER DES PRODUITS DE LA FABRICATION « LIBRE »					
	U	Quantité		U	Quantité
<u>BOF</u>			<u>SURGELÉS</u>		
Oeuf entier	Pièce	12	Purée de framboise	Kg	0,300
Blanc d'œuf (ovoproduit)	Kg	0,100	Purée de coco	Kg	0,300
Lait	L	0,250			
Crème liquide (35 % MG)	L	0,500			
Crème mascarpone	Kg	0,125	<u>FRUITS</u>		
Beurre	Kg	0,125	Citron jaune	Kg	0,125
			Fraises	Kg	0,150
<u>ÉCONOMAT</u>			Framboises fraîches	Kg	0,125
Chocolat lait	Kg	0,350	Atsina® cress / Honny®	Pièce	0,050
Couverture chocolat noir	Kg	0,350	cress (ou herbes		
58 %			aromatiques)		
Sucre semoule	Kg	0,250			
Sucre glace	Kg	0,200	<u>CAVE</u>		
Farine T55	Kg	0,250	Rhum blanc	L	0,050
Poudre d'amande	Kg	0,125	Manzana Verde	L	0,050
Pailleté feuilletine	Kg	0,150			
Praliné noisette	Kg	0,100			
Noix de coco râpée	Kg	0,150			
Gélatine (200 bloom)	Kg	0,050			
Poudre à lever	Kg	0,005			
Pâte d'amande	Kg	0,200			
Gousse de vanille	Pièce	1			
Nappage neutre	Kg	0,100			
Beurre de cacao	Kg	0,100			

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