

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"/> 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° 10

- 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 2023	SUJET n° 10
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</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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réaliser une production pour 8 personnes <b>(Annexe A)</b></li> </ul>
Votre fabrication « libre »	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fabrication de 8 desserts individuels</li> </ul>
Dressage, dégustation, envoi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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></li> </ul>

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

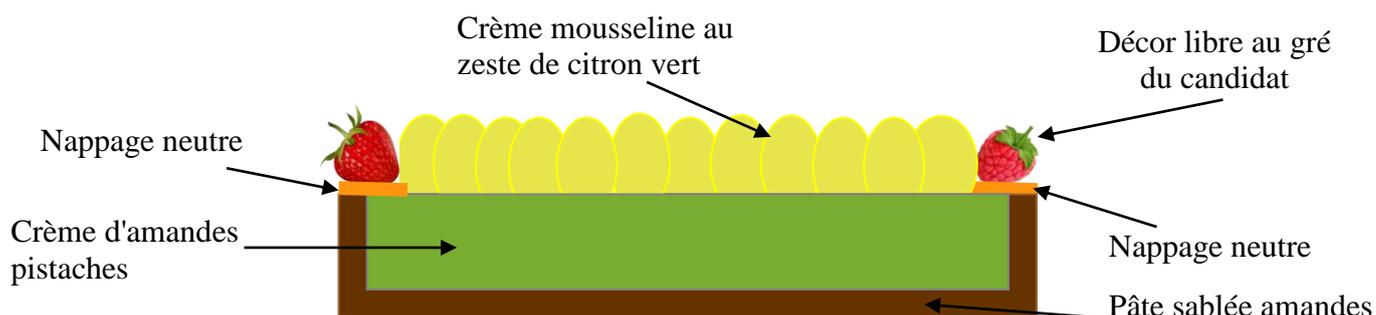
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## ANNEXE A

### FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

## TARTE AMANDE PISTACHE, CRÈME MOUSSELINE CITRON VERT ET FRUITS ROUGES (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>Pâte sablée amandes</u></b>			<b>Pâte sablée amandes</b> Crémer le beurre pommade avec le sucre, le sel. Ajouter l'œuf et les poudres, fraiser, filmer et réserver au frais. Laisser reposer et foncer 1 cercle de Ø 28 cm.  <b>Crème d'amandes pistaches</b> Réaliser la crème d'amandes pistaches. Garnir le fond de tarte au 3/4. Cuire la tarte à +170°C, 20-25 min. Lustrer légèrement au nappage neutre.  <b>Crème mousseline citron vert</b> Réaliser la crème mousseline citron vert.  <b>Dressage</b> Dresser la crème mousseline à la poche à douille. Décorer avec les fruits rouges.
Farine type 55	Kg	0,250	
Beurre doux	Kg	0,150	
Sel fin	Kg	0,003	
Sucre glace amylicé	Kg	0,125	
Poudre d'amandes	Kg	0,030	
Œufs (entiers)	Kg	0,060	
<b><u>Crème d'amandes pistaches</u></b>			
Beurre doux	Kg	0,100	
Sucre glace amylicé	Kg	0,100	
Œufs (entiers)	Kg	0,100	
Poudre d'amande	Kg	0,100	
Pâte de pistache	Kg	0,060	
<b><u>Crème mousseline citron vert</u></b>			
Lait entier	Kg	0,250	
Sucre semoule	Kg	0,060	
Jaunes d'œufs	Kg	0,060	
Zeste de citron vert (non traité)	Pièce	1	
Poudre à crème	Kg	0,025	
Beurre doux	Kg	0,125	
<b><u>Décor finition</u></b>			
Nappage neutre	Kg	0,150	
Fraise	Kg	0,200	
Framboise	Kg	0,125	
Groseille	Kg	0,060	



# 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>		
Crème liquide	Kg	0,500	Sucre semoule	Kg	0,200
Œufs (ovoproduit)	Kg	0,250	Sucre glace	Kg	0,300
Jaunes d'œufs (ovoproduit)	Kg	0,200	Sucre cassonade	Kg	0,100
Beurre doux	Kg	0,125	Farine type 55	Kg	0,400
Beurre demi-sel	Kg	0,200	Poudre d'amandes	Kg	0,100
Lait entier	L	0,750	Vanille gousse	Pièce	1
			Couverture noire 64 %	Kg	0,300
			Couverture lactée 41 %	Kg	0,200
			Couverture blanche 34 %	Kg	0,125
<b><u>FRUITS</u></b>			Nappage neutre	Kg	0,100
Mangue	Pièce	1	Glucose déshydraté	Kg	0,080
Citron vert	Pièce	4	Glucose cristal	Kg	0,125
Ananas	Pièce	1	Amidon de maïs	Kg	0,150
Citron jaune	Pièce	4	Sel fin	Kg	0,015
Verveine	Botte	½	Levure chimique	Kg	0,020
			Gélatine 200 bloom	Kg	0,030
<b><u>SURGELÉS</u></b>			Miel	Kg	0,125
Pulpe de mangue	Kg	0,300	Amandes hachées	Kg	0,150
Pulpe de passion	Kg	0,150	Kasha (graines de sarrazin)	Kg	0,080
Pulpe d'ananas	Kg	0,200	Sésame	Kg	0,080
			Raisins secs	Kg	0,100
			Poudre à crème	Kg	0,100
			Praliné amande-noisette	Kg	0,150
			<b><u>ALCOOL</u></b>		
			Rhum ambré	L	0,070
			Grand Marnier	L	0,050

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**ANNEXE C**

**FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »**

**TITRE DE LA FABRICATION :** .....

<b>Produits</b>	<b>U</b>	<b>Quantité</b>	<b>Progression</b>

# 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>
 <p style="text-align: right;">État</p> <p style="text-align: right;">Forme</p> <p style="text-align: right;">Disposition</p> <p style="text-align: right;">Aspect</p> <p style="text-align: right;">Couleur</p>		
 <p style="text-align: right;">Olfaction</p>  <p style="text-align: right;">Rétro olfaction</p>		
 <p style="text-align: right;">Température</p> <p style="text-align: right;">Texture</p>  <p style="text-align: right;">Son</p>  <p style="text-align: right;">Saveurs</p>		
 <p style="text-align: right;">Présentation Générale</p>		