

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° 7

- 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° 7	
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)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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)	<p>Vous devez respecter les consignes pour le dessin appliqué.</p> <p>Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules et les assiettes à disposition pour le dressage.</p>
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.

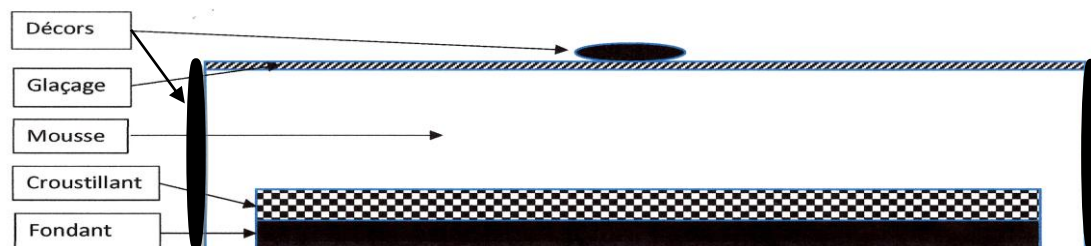
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Bavarois exotique à la passion (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Fondant banane</u>			Réaliser la base fondant banane
Banane (mûre)	Pièce	1,5	Hacher les bananes et mélanger au beurre puis ajouter le fromage blanc.
Œufs	Pièce	2	Monter les œufs avec le sucre bien mousseux.
Fromage Blanc	Kg	0,070	Ajouter la farine délicatement puis les bananes.
Sucre semoule	Kg	0,060	Cuire en cercle de Ø 18 cm à 180°C pendant 15-20 min.
Beurre pommade	Kg	0,025	Réserver avec le cercle et laisser refroidir.
Farine	Kg	0,050	
<u>Praliné croustillant</u>			Réaliser un praliné croustillant
Couverture lactée	Kg	0,080	Fondre la couverture, ajouter le praliné et le pailleté.
Praliné noisette	Kg	0,100	Verser et lisser sur le fondant.
Pailleté feuilletine	Kg	0,100	
<u>Bavaroise</u>			Réaliser l'appareil à bavaroise
Purée de fruit de la passion	Kg	0,300	Réhydrater et ramollir la gélatine.
Sucre semoule	Kg	0,130	Chauffer l'eau et le sucre, hors du feu ajouter la gélatine.
Crème fleurette	L	0,500	Mélanger à la purée de fruits. Laisser prendre légèrement.
Gélatine	Kg	0,012	Incorporer la crème montée mousseuse.
Eau	L	0,050	Monter en cercle de Ø 20 cm (ht 4,5 cm) avec rhodoïd.
<u>Glaçage abricot</u>			Glaçage
Purée d'abricot	Kg	0,160	Réhydrater et ramollir la gélatine.
Sucre semoule	Kg	0,040	Dissoudre le sucre dans l'eau et hors du feu ajouter la gélatine ramollie.
Eau	L	0,030	Verser sur la purée d'abricot, mixer, passer au chinois.
Gélatine	Kg	0,004	Glacer le dessus de l'entremets. Réserver au frais.
<u>Finition Décors</u>			Finition décors
Pistaches mondées	Kg	0,050	Libre avec les ingrédients qui vous sont fournis pour le dessus et les bords de l'entremets.
Fruit de la passion	Pièce	1	
Chocolat couverture noire	Kg	0,210	



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE B

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »					
PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>CRÈMERIE</u>			<u>CAVE</u>		
Beurre doux	Kg	0,250	Rhum brun	L	0,050
Œufs	Pièce	8			
Lait entier	L	1			
Crème fleurette 35 %	L	0,500	<u>ÉPICES</u>		
			Vanille gousse	Pièce	1/2
<u>ÉCONOMAT</u>			<u>SURGELÉS</u>		
Sucre en poudre	Kg	0,500	Purée de fraise	Kg	0,300
Farine T45	Kg	0,500			
Noisettes en poudre	Kg	0,150			
Gélatine feuille	Pièce	8			
Pâte à pistache	Kg	0,050			
Noix de coco râpée	Kg	0,100			
Miel	Kg	0,050			
Levure chimique	Kg	0,010			
Poudre de cacao	Kg	0,030			
<u>FRUITS</u>					
Citron vert	Pièce	2			
Fraise	Kg	0,250			
Basilic	Botte	1/4			
Framboise	Kg	0,250			
Pomme granny	Pièce	2			
Menthe fraîche	Botte	1/4			

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 30 45 4H	envoi
Dégustation		Dégustation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES		
Fabrication « libre »	Observation(s)	Rectificatif(s) préconisé(s)
 <p style="margin-left: 20px;">État</p> <p style="margin-left: 20px;">Forme</p> <p style="margin-left: 20px;">Disposition</p> <p style="margin-left: 20px;">Aspect</p> <p style="margin-left: 20px;">Couleur</p>		
 <p style="margin-left: 20px;">Olfaction</p>  <p style="margin-left: 20px;">Rétro olfaction</p>		
 <p style="margin-left: 20px;">Température</p> <p style="margin-left: 20px;">Texture</p>  <p style="margin-left: 20px;">Son</p>  <p style="margin-left: 20px;">Saveurs</p>		
 <p style="margin-left: 20px;">Présentation Générale</p>		