

| | | |
|----------------|---|-------------------------------------|
| DANS CE CADRE | Académie : | Session : |
| | Examen : | Série : |
| | Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : |
| | Epreuve/sous épreuve : | |
| | NOM : | |
| | <small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small> | |
| | Prénoms : | N° du candidat <input type="text"/> |
| Né(e) le : | <small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small> | |
| NE RIEN ÉCRIRE | Appréciation du correcteur | |
| | <input style="width: 150px; height: 40px;" 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° 14

- 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 collège » est autorisé ».

| | | |
|--|--------------|-----------------|
| Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant | Session 2021 | SUJET n° 14 |
| 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 - 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 »

Le Maracaïbo chocolat (8 personnes)

| Produits | U | Quantité | Progression |
|--|----|----------|---|
| <u>Croustillant</u> | | | |
| Couverture noire 70 % | Kg | 0,080 | Croustillant Fondre la couverture, ajouter le praliné, la fleur de sel et la feuillantine. Étaler finement entre deux feuilles, faire prendre au froid. |
| Praliné | Kg | 0,120 | |
| Feuillantine | Kg | 0,060 | |
| Fleur de sel | Kg | 0,001 | |
| <u>Biscuit chocolat</u> | | | |
| Œuf blanc litre | L | 0,060 | Biscuit chocolat Monter les blancs et le sucre, mélanger l'œuf entier et le jaune, incorporer à la meringue, ajouter les éléments secs. Fondre le chocolat et le beurre puis incorporer à la masse. Coucher deux disques Ø 18cm de biscuit et cuire à 165°C 10 à 12 minutes. Réserver sur grille. |
| Sucre semoule | Kg | 0,050 | |
| Œuf entier | L | 0,025 | |
| Œuf jaune litre | L | 0,050 | |
| Farine T55 | Kg | 0,010 | |
| Noisettes en poudre | Kg | 0,030 | |
| Beurre | Kg | 0,015 | |
| Chocolat noir 65 % | Kg | 0,030 | |
| <u>Ganache</u> | | | |
| Lait entier | L | 0,070 | Ganache Bouillir le lait et la crème avec le glucose, verser sur le chocolat, émulsionner, ajouter la fleur de sel. |
| Crème liquide | L | 0,090 | |
| Glucose | Kg | 0,070 | |
| Chocolat noir 65 % | Kg | 0,150 | |
| Fleur de sel | Kg | 0,003 | |
| <u>Mousse chocolat</u> | | | |
| Lait entier | L | 0,080 | Montage insert cercle Ø 18 cm Placer un disque de biscuit, le couvrir d'un quart de la ganache, ajouter le disque de croustillant, le reste de la ganache, couvrir du deuxième disque de biscuit, faire prendre au froid. |
| Crème liquide | L | 0,100 | |
| Œuf jaune litre | L | 0,090 | |
| Chocolat au lait 41 % | Kg | 0,200 | |
| Crème liquide | L | 0,160 | |
| Gélatine feuille 2 g 200 blooms | Kg | 0,004 | |
| <u>Mousse chocolat</u> | | | |
| Lait entier | L | 0,080 | Mousse chocolat Cuire le lait, les 100 g de crème et les jaunes d'œufs à 82°C, ajouter la gélatine, verser sur le chocolat au lait fondu en émulsionnant, laisser tempérer, monter les 160 g de crème, incorporer à la ganache. |
| Crème liquide | L | 0,100 | |
| Œuf jaune litre | L | 0,090 | |
| Chocolat au lait 41 % | Kg | 0,200 | |
| Crème liquide | L | 0,160 | |
| Gélatine feuille 2 g 200 blooms | Kg | 0,004 | |
| <u>Décor et finition</u> | | | |
| Chocolat noir 65 % | Kg | 0,250 | Montage en inversé cercle Ø 20 cm Placer le cercle sur une feuille de papier guitare, couler la mousse chocolat, démouler l'insert, l'insérer dans la mousse, faire prendre au froid négatif. |
| Sucre glace | Kg | 0,080 | |
| Décor finition Réaliser des copeaux avec du chocolat tablé en décor sur l'entremets, saupoudré de sucre glace. | | | |

Copeaux de chocolat



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 82 % | Kg | 0,350 | Purée fraise surgelée | Kg | 0,250 |
| Crème épaisse | Kg | 0,100 | Purée framboise surgelée | Kg | 0,250 |
| Crème liquide 35 % MG | L | 0,400 | Framboises surgelées | Kg | 0,100 |
| Lait entier | L | 0,250 | | | |
| Mascarpone | Kg | 0,200 | | | |
| Œuf entier litre | L | 0,250 | | | |
| Œuf frais pièce | Pièce | 4 | <u>FRUITS/LÉGUMES</u> | | |
| Œuf jaune litre | L | 0,060 | Verveine feuille | Kg | 0,100 |
| | | | Citron jaune | Kg | 0,120 |
| | | | Citron vert | Kg | 0,100 |
| | | | Fraises | Kg | 0,300 |
| | | | Framboises | Kg | 0,150 |
| | | | Fenouil | Kg | 0,150 |
| <u>ÉPICERIE</u> | | | | | |
| Amandes poudre blanche | Kg | 0,250 | | | |
| Farine T45 | Kg | 0,240 | | | |
| Farine T55 | Kg | 0,100 | | | |
| Maïzena | Kg | 0,020 | | | |
| Nappage blond | Kg | 0,100 | | | |
| Pâte de pistache | Kg | 0,030 | | | |
| Pistaches mondées | Kg | 0,050 | | | |
| Gélatine feuille 2 g 200 blooms | Kg | 0,020 | | | |
| Sucre glace | Kg | 0,040 | | | |
| Sucre roux cassonade | Kg | 0,040 | | | |
| Sucre semoule | Kg | 0,500 | | | |
| Vanille gousse | Pièce | 1 | | | |
| Cannelle bâton | Pièce | 1 | | | |
| Chocolat noir de couverture 70 % | Kg | 0,100 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| <u>ALCOOL</u> | | | | | |
| Eau de vie de framboise | L | 0,050 | | | |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE C

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »

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 | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 4H | |
| | envoi | envoi |
| | | |
| Dégustation | | Dégustation |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE G

| FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES | | |
|---|----------------|------------------------------|
| Fabrication « imposée » | Observation(s) | Rectificatif(s) préconisé(s) |
|  <p>État Forme Disposition Aspect Couleur</p> | | |
|  <p>Olfaction</p>  <p>Rétro olfaction</p> | | |
|  <p>Température</p>  <p>Texture</p>  <p>Son</p>  <p>Saveurs</p> | | |
|  <p>Présentation Générale</p> | | |