

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	
	Note : <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° 20

- 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 2021	SUJET n° 20
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 »

ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT CROUSTILLANT

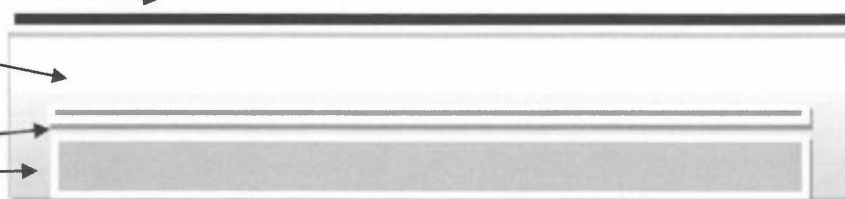
Produits	U	Quantité	Progression
<u>Génoise</u>			Génoise
Œufs	Pièce	2	Réaliser l'appareil à génoise, couler en cercle Ø 160 mm et cuire à 180°C. Laisser refroidir.
Sucre	Kg	0,060	
Farine	Kg	0,060	
<u>Croustillant au riz soufflé</u>			Croustillant au riz soufflé
Praliné amande noisette	Kg	0,125	Fondre le chocolat de couverture, ajouter le praliné et le riz soufflé, couler dans le cercle à entremets sur la génoise Ø 160 mm, lisser et faire prendre au froid.
Riz soufflé	Kg	0,080	
Chocolat de couverture noire	Kg	0,075	
<u>Mousse au chocolat lait</u>			Mousse au chocolat lait
Crème liquide (chaude)	L	0,200	Monter 250 g de crème sans trop la serrer. Porter à ébullition 200 g de crème et verser sur 250 g de chocolat de couverture. Fouetter pour obtenir une ganache. Laisser tempérer et ajouter la crème montée. Monter en cercle Ø 200 mm.
Couverture au chocolat au lait	Kg	0,250	
Crème liquide (montée)	L	0,250	
<u>Glaçage au chocolat</u>			Glaçage au chocolat
Eau	L	0,140	Porter à ébullition l'eau, ajouter la crème, bouillir, ajouter le sucre, bouillir, ajouter le cacao en poudre, bouillir et cuire à 103°C en remuant. Incorporer hors du feu la gélatine ramollie et égouttée. Chinoiser et filmer. Glacer entre 28 et 35°C.
Sucre	Kg	0,180	
Crème liquide	L	0,100	
Cacao poudre	Kg	0,060	
Feuilles de gélatine	Kg	0,007	
			Montage et finition
			Disposer la génoise recouverte de croustillant dans un cercle Ø 200 mm. Verser dessus la mousse au chocolat, lisser et faire prendre au grand froid. Décercler l'entremets et glacer le dessus.

Glaçage chocolat

Mousse chocolat lait

Croustillant

Génoise



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)		
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	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° 20

- 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 2021	SUJET n° 20	
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 »

ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT CROUSTILLANT

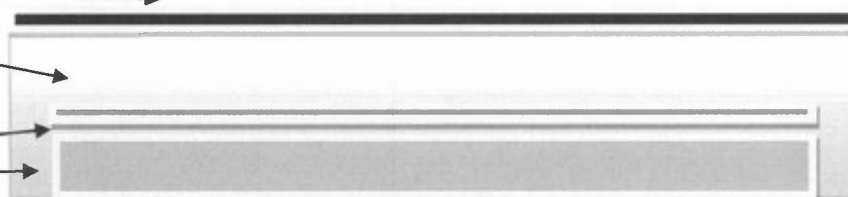
Produits	U	Quantité	Progression
<u>Génoise</u>			Génoise
Œufs	Pièce	2	Réaliser l'appareil à génoise, couler en cercle Ø 160 mm et cuire à 180°C. Laisser refroidir.
Sucre	Kg	0,060	
Farine	Kg	0,060	
<u>Croustillant au riz soufflé</u>			Croustillant au riz soufflé
Praliné amande noisette	Kg	0,125	Fondre le chocolat de couverture, ajouter le praliné et le riz soufflé, couler dans le cercle à entremets sur la génoise Ø 160 mm, lisser et faire prendre au froid.
Riz soufflé	Kg	0,080	
Chocolat de couverture noire	Kg	0,075	
<u>Mousse au chocolat lait</u>			Mousse au chocolat lait
Crème liquide (chaude)	L	0,200	Monter 250 g de crème sans trop la serrer. Porter à ébullition 200 g de crème et verser sur 250 g de chocolat de couverture. Fouetter pour obtenir une ganache. Laisser tempérer et ajouter la crème montée. Monter en cercle Ø 200 mm.
Couverture au chocolat au lait	Kg	0,250	
Crème liquide (montée)	L	0,250	
<u>Glaçage au chocolat</u>			Glaçage au chocolat
Eau	L	0,140	Porter à ébullition l'eau, ajouter la crème, bouillir, ajouter le sucre, bouillir, ajouter le cacao en poudre, bouillir et cuire à 103°C en remuant. Incorporer hors du feu la gélatine ramollie et égouttée. Chinoiser et filmer. Glacer entre 28 et 35°C.
Sucre	Kg	0,180	
Crème liquide	L	0,100	
Cacao poudre	Kg	0,060	
Feuilles de gélatine	Kg	0,007	
			Montage et finition
			Disposer la génoise recouverte de croustillant dans un cercle Ø 200 mm.
			Verser dessus la mousse au chocolat, lisser et faire prendre au grand froid.
			Décercler l'entremets et glacer le dessus.

Glaçage chocolat

Mousse chocolat lait

Croustillant

Génoise



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>PAI</u>		
Œufs	P	10	Purée citron jaunes	Kg	0,250
Lait	L	1	Purée fraises	Kg	0,250
Crème liquide	L	0,500			
Beurre	Kg	0,250			
Mascarpone	Kg	0,250			
			<u>FRUITS</u>		
			Menthe	Botte	1/2
			Citron jaune	Pièce	4
			Citron vert	Pièce	4
			Fraises	Kg	0,500
			Basilic	Botte	1/2
<u>ÉCONOMAT</u>					
Cacao poudre	Kg	0,100			
Gélatine feuille	Kg	0,020			
Agar agar	Kg	0,010			
Sucre semoule	Kg	0,500			
Cassonade	Kg	0,100			
Fondant blanc	Kg	0,100	<u>CAVE</u>		
Nappage neutre	Kg	0,125		L	0,050
Vanille liquide	L	0,020	Liqueur de citron	L	0,050
Farine	Kg	0,400	Rhum		
Isomalt	Kg	0,100			
Chocolat de couverture blanche	Kg	0,500			
Chocolat de couverture noire	Kg	0,200			
Beurre de cacao	Kg	0,050			
Amandes poudre	Kg	0,150			
Sucre inverti	Kg	0,050			
Poudre noix de coco	Kg	0,150			
Colorant alimentaire	L	PM			

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	
envoi	15	
	30	
	45	envoi
	4H	
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>		