

TEXTE DE L'ÉPREUVE

A. Phase de conception et d'organisation sous forme écrite (EP1-1) : durée 30' minimum, 1h maximum

Durant la phase de production, de présentation vous allez devoir réaliser :

- Un dessert ou un entremet que vous avez conçu pour 8 personnes,
- Un dessert ou un entremet dont la fiche technique est fournie et imposée pour 8 personnes.

Pour réaliser ce travail, un ensemble de denrées est mis à votre disposition et vous devez veiller à une bonne utilisation des produits périssables.

Annexe A : Liste des produits du panier,

Annexe B : Fiche technique du dessert ou de l'entremet imposé,

Annexe C : Fiche technique vierge,

Annexe D : Organisation du travail dans le temps,

Annexe E : Fiche de dégustation

TRAVAIL A FAIRE :

1. **Etablir la fiche technique (Annexe C) d'un dessert ou d'un entremet à l'aide du panier (Annexe A) qui vous est proposé.** (Une fois complétée la fiche technique Annexe C sera remise au jury pour être photocopiée et vous sera rendue).
2. **Etablir un organigramme de temps (Annexe D) en tenant compte des impératifs suivants :**
 - Le premier entremet ou dessert à envoyer le sera au bout de 3h30 d'épreuve,
 - Le second entremet ou dessert à envoyer le sera au bout de 3h45 d'épreuve,
 - Une période de 15 minutes pour effectuer la dégustation(Une fois complétée l'Annexe D sera remise au jury pour être photocopiée et vous sera rendue).

B. Phase de production (EP1-2)

Exécutez le dessert ou l'entremet que vous avez conçu, ainsi que le dessert ou l'entremet imposé. Le temps de travail est en fonction du temps restant après la phase d'organisation écrite.

C. Phase de présentation et de distribution (EP1-3)

Vous présenterez le dessert ou l'entremet imposé sur plat. Quant à la préparation libre, elle sera présentée à l'assiette (en réserver deux pour la phase suivante).

D. Phase de dégustation (EP1-4)

Le test organoleptique portera sur les deux préparations.

- Complétez l'Annexe E.
- L'analyse, orale, se fera avec certains membres du jury après l'envoi.

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 20233
Examen et spécialité MC Cuisinier en desserts de restaurant		
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle		
Type SUJET	Date et heure Mardi 18 juin 2002 (Soir)	Durée 4 heures
	Coefficient 12	N° de page/total 1/6

CONSIGNES

- Chaque assiette sera composée de deux desserts distincts, accompagnée d'une sauce ou coulis et agrémentée d'un décor.
- Les produits précédés d'un astérisque * devront être utilisés (tout ou en partie).
- Vous devez dresser la totalité de votre fabrication et **présenter les 8 assiettes, dont 2 réservées en dégustation.**

Les produits courants (épices, alcools,...) seront à votre disposition dans la mesure du raisonnable et des possibilités du centre d'examen.

ANNEXE A

Liste des produits du panier mis à la disposition du candidat

Produit	Unité	Quantité	Observation
CREMERIE			
Lait	l	0.70	
Beurre	Kg	0.270	
Crème liquide	L	0.35	
Œufs	p	10	
FRUITS			
*Fraise	Kg	0.500	
*Framboise	Kg	0.250	
Orange	Kg	0.300	4 pièces
Menthe	Bt	0.20	
Citron	kg	0.200	2 pièces
ECONOMAT			
Farine	Kg	0.380	
Sucre semoule	Kg	0.280	
Sucre glace	Kg	0.200	
Nappage blond	Kg	0.150	
Nappage rouge	Kg	0.150	
Fondant pâtissier	Kg	0.200	
Chocolat noir	Kg	0.200	
Chocolat Blanc	Kg	0.200	
Poudre à crème	Kg	0.070	
Amande poudre	Kg	0.200	
Vanille gousse	p	1	
Gélatine feuille	f	8	
Levure de boulanger	kg	0.025	
Extrait de vanille	l	0.010	
CAVE			
Rhum	L	0.100	
Kirsch fantaisie	L	0.100	
DIVERS			
Colorant vert	Pm	Pm	

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20233
EP1 Pratique professionnelle	2/6

ANNEXE B

LE PAVE AGENAIS		BASE	CODE FICHE							
		8	ENT010							
DESCRIPTIF : Entremet composé de biscuit au chocolat, de crème pâtissière mousseline à l'Armagnac aux pruneaux. L'entremet est carré A : Appareil à biscuit chocolat B : Crème mousseline à l'armagnac C : Eléments de décor										
TECHNIQUES	DENREES	PHASES				VALORISATION				
	NATURE	U	<u>A</u>	<u>B</u>	<u>C</u>	<u>D</u>	Totaux	PUHT	PTHT	
1) confectionner le biscuit chocolat Blanchir les jaunes et 80g de sucre, ajouter farine et cacao tamisés ensemble cacao tamisés ensemble Incorporer les blancs montés, serrés avec 40g de sucre 2) Cuire le biscuit plaqué, au four . 3) Réaliser la crème d'armagnac Confectionner une crème pâtissière, monter au beurre (technique crème mousseline). Parfumer à l'armagnac 4) Mettre les pruneaux à macérer Hacher une partie pour la crème Garder les autres entiers pour le chemisage et le décor. 5) Effectuer le montage de l'entremets Découper 2 carrés de biscuit, Poser le 1er, ajouter la crème à l'armagnac Chemiser avec les pruneaux Garnir du reste de crème à l'Armagnac Ajouter le 2ème biscuit et faire prendre 6) Réaliser la finition de l'entremets Disposer un disque la pâte d'amande Terminer le décor avec feuilles en pâte d'amandes et pruneaux entiers	CREMERIE									
	Blancs	p	4					4,000		
	Beurre	kg			0,130			0,130		
	Lait	l			0,300			0,300		
	Jaunes	p	4		3			7,000		
		ECONOMAT								
	Cacao poudre	kg	0,020			pm		0,020		
	Colorant	l								
	Poudre à crème	kg			0,030			0,030		
	Sucre semoule	kg	0,120					0,120		
	Extrait de vanille	l								
	Farine	kg	0,120					0,120		
	Pâte d'amande	kg				0,200		0,200		
	Pruneaux dénoyautés	kg			0,200			0,200		
		CAVE								
Armagnac	l			0,05			0,050			
Dressage :	Points délicats :					Total Denrées				
Sur plat avec dentelle, sur carton						ASS 10 %				
						COUT TOTAL				
						COUT PORTION				

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

N° du candidat	
-----------------------	--

ANNEXE D : Organisation du travail dans le temps

L'organisation du travail devra apparaître dans l'organigramme ci-dessous (1 heure maximum).

Préparation imposée :	Horaire	Préparation libre :
	15	
	30	
	45	
	1 H	
	15	
	30	
	45	
	2 H	
	15	
	30	
	45	
	3 H	
	15	
	30	
	45	
	4 H	
Envoi →	15	
	30	
	45	← Envoi
Dégustation	4 H	Dégustation

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20233
EP1 Pratique professionnelle	5/6

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

N° du candidat	
----------------	--

ANNEXE E : Tests organoleptiques

Préparation imposée	OBSERVATIONS	RECTIFICATIFS PRECONISES
ASPECT (volume, disposition...)		
FLAVEUR (saveur, odeur ...)		
TEXTURE (craquant, moelleux...)		
DECORATION (créativité, présentation...)		

Préparation libre	OBSERVATIONS	RECTIFICATIFS PRECONISES
ASPECT (volume, disposition...)		
FLAVEUR (saveur, odeur ...)		
TEXTURE (craquant, moelleux...)		
DECORATION (créativité, présentation...)		

MC Cuisinier en desserts de restaurant	20233
EP1 Pratique professionnelle	6/6