

## 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 veillez 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.

<b>Groupement inter académique II</b>		Session <b>2002</b>	Code <b>20241</b>
Examen et spécialité <b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>			
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Pratique professionnelle</b>			
Type <b>SUJET</b>	Date et heure <b>Mercredi 19 juin 2002 (Matin)</b>	Durée <b>4 heures</b>	Coefficient <b>12</b>
		N° de page/total <b>1/6</b>	

## CONSIGNES

- Les produits suivis 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 disposition du candidat

Produits	Unité	Quantité	Observations
<b>Crémerie</b>			
➤ Beurre	Kg	0.250	
➤ Crème liquide à 30% MG	L	0.750	
➤ Lait	L	1	
➤ Oeufs	Pièce	14	
<b>Fruits</b>			
➤ Citrons	Kg	0.400	
➤ * Fraises	Kg	0.400	
➤ Groseilles	Kg	0.050	
➤ Oranges	Kg	0.300	
➤ Menthe	Botte	1	
<b>Economat</b>			
➤ Amandes effilées	Kg	0.100	
➤ * Amandes hachées	Kg	0.100	
➤ Pâte d'amandes	Kg	0.200	
➤ Cacao amer	Kg	0.050	
➤ Chocolat blanc	Kg	0.100	
➤ Couverture noire	Kg	0.200	
➤ Extrait de café	L	PM	
➤ Extrait de vanille	L	PM	
➤ Feuilles de gélatine	Kg	0.030	
➤ Nappage blond	Kg	0.150	
➤ Nappage rouge	Kg	0.100	
➤ Noisettes râpées	Kg	0.100	
➤ Farine T 45	Kg	0.300	
➤ Fécule de pommes de terre	Kg	0.100	
➤ Glucose	Kg	0.100	
➤ Sel fin	Kg	PM	
➤ Sucre glace	Kg	0.100	
➤ Sucre semoule	Kg	0.400	
➤ Sachets de thé	Pièce	2	
➤ Kirsch	L	0.05	
➤ Liqueur de fraise	L	0.05	
<b>Surgelés</b>			
➤ Pulpe d'abricots	Kg	0.300	Surgelée ou UHT
➤ Cassis	Kg	0.200	
➤ Mûres	Kg	0.150	

### **ANNEXE B**

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>20241</b>
<b>EP1 Pratique professionnelle</b>	<b>2/6</b>

## FICHE TECHNIQUE

**Désignation :**

**Nbre de portions :**

**8**

**Tarte au citron meringuée**

**Date :**

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Pâte	Crème	Garniture	Finition	TOTAL	
<b>Fruits</b> Citrons	Kg		0.700			0.700	<p><b>Confectionner une pâte Brisée sucrée</b></p> <p><b>Foncer un cercle et cuire à blanc</b></p> <p><b>Confectionner la crème au citron :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Faire bouillir le jus de citron et le beurre</li> <li>➤ Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la maïzena</li> <li>➤ Mélanger et porter à ébullition. Refroidir. Incorporer la crème fouettée</li> <li>➤ Garnir le fond de tarte</li> </ul> <p><b>Réaliser une meringue italienne.</b></p> <p><b>Masquer la tarte et gratiner la surface.</b></p>
<b>Crèmerie</b> Beurre	Kg	0.125	0.040			0.165	
Crème fleurette	L		0.100			0.100	
Œufs	Pièce	1 j	5 j		3 b	6	
<b>Économat</b> Maïzena	Kg		0.060			0.060	
Farine	Kg	0.250	0.040			0.290	
Sucre semoule	Kg	0.100	0.250		0.240	0.590	
Sel fin	Kg	0.005				0.005	



## DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

<b>N° du candidat</b>	
-----------------------	--

### 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 :
<div style="text-align: right; margin-bottom: 20px;">Envoi →</div>	15	<div style="text-align: left; margin-top: 20px;">← Envoi</div>
	30	
	45	
	<b>1 H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>2 H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>3 H</b>	
	15	
	30	
	45	
<b>Dégustation</b>	<b>4 H</b>	<b>Dégustation</b>

<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	<b>20241</b>
<b>EP1 Pratique professionnelle</b>	<b>5/6</b>

## DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

N° du candidat	
----------------	--

### ANNEXE E : Tests organoleptiques

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

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

MC Cuisinier en desserts de restaurant

20241

EPI Pratique professionnelle

6/6