

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 2003	Code 30228	
Examen et spécialité MC Cuisinier en desserts de restaurant				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type SUJET	Date et heure Mercredi 18 juin 2003 (Matin)	Durée 4 heures	Coefficient 12	N° de page/total 1/6

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
<u>Crèmerie</u>			
➤ Œufs	Pièce	12	
➤ Beurre	Kg	0,300	
➤ Crème fraîche	Litre	0,500	
➤ Lait	Litre	0,500	
<u>Fruits</u>			
➤ Pommes	Kg	0,500	
➤ Kiwis	Pièce	2	
➤ Orange	Pièce	1	
➤			
<u>Economat</u>			
➤ Poire sirop*	Pièce	6	Poire sirop en boîtes
➤ Farine	Kg	0,300	
➤ Sucre semoule	Kg	0,500	
➤ Sucre glace	Kg	0,100	
➤ Poudre amandes	Kg	0,250	
➤ Amandes effilées	Kg	0,200	
➤ Poudre crème	Kg	0,100	
➤ Gélatine feuille	Unité	6	Feuilles de 2 à 3 gr
➤ Couverture chocolat noire*	Kg	0,250	
➤ Nappage	Q.S.		A disposition
➤ Glucose	Q.S.		A disposition
➤ Colorants	Q.S.		A disposition
➤ Alcool de poires	Litre	0,050	
➤ Pâtes d'amandes	Kg	0,200	
➤			
<u>Surgelés</u>			
➤ Purée fruits rouges	Kg	0,300	Fraises/Framboises
➤			

MC Cuisinier en desserts de restaurant

30228

EP1 Pratique professionnelle

2/6

ANNEXE B

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions :		
FRAISIER					Date :		
Denrées	Phases essentielles					TOTAL	Progression
	U	Pâte à génoise	Crème mousseline	Sirop	Garniture et décors		
Fruits - Fraises	Kg				0,500	0,500	1 – Confectionner la pâte à génoise - coucher sur feuille - cuire la génoise, 210 ° C pendant 10 mn 2- Réaliser une crème mousseline - confectionner une crème pâtissière. - tempérer à 40 ° C . - foisonner avec beurre pommade. 3. – Réaliser le montage en cercle (diam. 20 à 22 cm) - Faire prendre au froid 4.- Décorer - Réaliser le décor avec une inscription au cornet « fraisier » 5.- Dresser sur plat.
Crémerie -Œufs	U	3	3			6	
- Lait	L		0,350			0,350	
- Beurre	Kg		0,180			0,180	
Economat - Sucre semoule	Kg	0,100	0,150	0,100		0,350	
- Farine	Kg	0,100				0,100	
- Poudre à crème			0,040			0,040	
- Kirsch				Q.S.			
- Pâte d'amandes					0,150	0,150	
- Eau				0,100		0.100	
- Nappage					Q.S.		
- Colorants					Q.S.		
- Pâte à écrire					Q.S.		
- Vanille liquide	L		Q.S				

MC Cuisinier en desserts de restaurant

30228

EP1 Pratique professionnelle

3/6

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 :
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> Envoi → </div>	15	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> ← Envoi </div>
	30	
	45	
	1 H	
	15	
	30	
	45	
	2 H	
	15	
	30	
	45	
	3 H	
	15	
	30	
	45	
Dégustation	4 H	Dégustation

MC Cuisinier en desserts de restaurant	30228
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...)		

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

MC Cuisinier en desserts de restaurant	30228
EP1 Pratique professionnelle	6/6