

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 30216	
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 (Après-midi)	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 courant (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	Observation
<u>Crémerie</u>			
Beurre doux	Kg	0.750	
Œufs	P	16	
Lait demi-écrémé	Kg	1.000	
Crème liquide UHT	Kg	0.500	
<u>Fruits</u>			
Fraises*	Kg	0.500	
Framboises*	Kg	0.250	
Pommes granny	P	4	
Oranges	P	4	
Citrons jaunes	P	4	
Bananes	P	4	
Menthe	Bouquet	1/4	
<u>Economat</u>			
Farine	Kg	0.500	
Sel fin	Kg	p.m	
Sucre semoule	Kg	0.500	
Sucre glace	Kg	0.100	
Poudre à crème	Kg	0.035	
Pralin noisettes	Kg	0.050	
Amandes effilées	Kg	0.100	
Nappage rouge	Kg	0.150	
Maïzena ou fécule	Kg	0.100	
Feuilles de brick*	P	8	
Pâtes d'amandes	Kg	0.200	
Couverture ivoire	Kg	0.200	
Couverture noire*	Kg	0.300	
Miel	Kg	0.150	
Sirop de glucose	Kg	0.100	
Amandes poudre	Kg	0.150	
Gélatine	Feuille de 2 g	10 pièces	
Cacao poudre	Kg	0.050	
<u>Surgelés</u>			
Pulpe de framboises	Kg	0.300	

MC Cuisinier en desserts de restaurant

30216

EP1 Pratique professionnelle

2/6

ANNEXE B

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
PARIS-BREST					Date :		
Denrées	Phases essentielles					TOTAL	Progression
	U	Pâte à choux	Crème mousseline				
Crémerie							<ol style="list-style-type: none"> 1. REALISER LA PATE A CHOUX : 2. REALISER LA CREME MOUSSELINE : <ul style="list-style-type: none"> ☞ Bouillir lait avec 60 gr sucre ☞ Blanchir Oeufs avec 60 gr de sucre ☞ Ajouter poudre à flan et lisser ☞ Mélanger lait bouillant sur le mélange Oeufs/sucre/ poudre ☞ Faire bouillir l'appareil en fouettant ☞ Débarasser la crème dans la cuve du batteur ☞ Incorporer à chaud le pralin et la moitié du beurre au fouet ☞ Ajouter l'autre moitié du beurre à froid et émulsionner (Consistance pour travailler à la poche) 3. COUCHER LES PARIS BREST: (2 couronnes de 4 personnes de 7 cm intérieur de diamètre) 4. DORER ET SOUPOUDRER D'AMANDES: 5. CUIRE AUFOUR (T°200) (bien laisser sécher en fin de cuisson) 6. OUVRIR LES PARIS BREST 7. GARNIR DE CREME MOUSSELINE ET DECORER SUCRE GLACE 8. DRESSER SUR PAPIER DENTELLE
Beurre	Kg	0.120	0.350		0.470		
Oeufs	P	5 à 6	2		8		
Lait			0.250		0.250		
Economat							
Eau	L	0.375			0.375		
Farine	Kg	0.180			0.180		
Sel	Kg	0.003			0.003		
Sucre	Kg	0.005	0.060		0.065		
Amandes effilées	Kg	0.020			0.020		
Poudre à flan	Kg		0.035		0.035		
Pralin	Kg		0.050		0.050		

MC Cuisinier en desserts de restaurant	30216
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	30216
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	30216
EP1 Pratique professionnelle	6/6