

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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

- > un dessert ou un entremets que vous avez conçu pour 8 personnes,
- > un dessert ou un entremets 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'entremets imposé,

**Annexe C** : fiche technique vierge

**Annexe D** : Organisation du travail dans le temps

**Annexe E** : Fiche de dégustation

<b>TRAVAIL A FAIRE :</b>
--------------------------

**1 –Établir la fiche technique (Annexe C) d'un dessert ou d'un entremets 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 entremets ou dessert sera envoyé au bout de 3 h 40 d'épreuve,
- > le second entremets ou dessert sera envoyé au bout de 3 h 45 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)**

Exécuter :

- le dessert ou l'entremets que vous avez conçu,
- le dessert ou l'entremets 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'entremets imposé sur un plat.
- la préparation libre, 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>Groupe Interacadémique II</b>	Session <b>2004</b>	Facultatif : Code		
Examen et spécialité <b>MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>E.P.1 –PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>				
Type <b>SUJET 1</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>4 h 00</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 à la dégustation**
- Les produits courants (épices, alcools...) seront à votre disposition dans la mesue du raisonnable et des possibilités du centre d'examen.

### Annexe A

#### liste des produits du panier mis à disposition du candidat

LIBELLE	QUANTITE
Beurre en vrac	0,75 kg
Œufs 60/65	16
Lait UHT	1 L
Fraise *	0,5 kg
Framboise *	0,25 kg
Grany *	1 kg
Citron jaune	0,5 kg
Banane	0,8 kg
Menthe	P.M.
Farine	0,5kg
Sucre semoule	0,5 kg
Sucre glace	0,1 kg
Poudre à crème	0,035 kg
Noisette	0,05 kg
Amande blanchie effilée	0,1 kg
Maïzena	0,1 kg
Poudre d'amande	0,2 kg
Fleuille de brick	8 p
Couverture Lactée barry	0,2 kg
Couverture Favorite mi-arrière *	0,3 kg
Miel	0,15 kg
Pistache	0,1 kg
Gélatine en feuille	0,02 p
Confiture d'abricot	0,15 kg
Vanille	1 gousse
Cacao extra brut	0,05 kg
Cointreau	0,05 L
Purée de framboise *	0,3 kg
Purée d'abricot *	0,3 kg
Nougatine concassée fourni par le centre	P.M.
Orange	0,100 kg

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**  
**Cuisinier en Desserts de Restaurant**

E.P.1 –PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

2/6

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

<b>N° Candidat</b>	
--------------------	--

**Annexe B**

FICHE TECHNIQUE							
Désignation : <b>TARTE FONDANTE CHOCOLAT</b>					Nombre de personnes : <b>8</b>		
					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	Quantité totale	pâte	garniture	crème	sirop	décor	
Farine		250g					<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réaliser une pâte sucrée : réserver au froid</li> <li>▪ Abaisser et foncer deux cercles à tarte.</li> </ul> <p><u>Garniture :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fondre le chocolat + sirop</li> <li>▪ Incorporer beurre, œufs, farine, en dernier.</li> <li>▪ Garnir les tartes</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuire au four 170°</li> <li>▪ Après cuisson, napper, recouvrir de nougatine concassée (fournie par le centre)</li> </ul>
Beurre		100g					
Sucre glace		100g					
Jaune d'œuf		20g					
Œuf entier		60g					
Sel		3g					
Chocolat noir		250g					
Sirop à 1240 tiède		300g					
Beurre pommade		200g					
Œufs battus		3g					
Farine		75g					

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	Code
<b>Cuisinier en Desserts de Restaurant</b>	
E.P.1 –PRATIQUE PROFESSIONNELLE	3/6

N° Candidat	
-------------	--

<b>Annexe C</b>
-----------------

**FICHE TECHNIQUE**

**Désignation :**

**Nombre de Portions :**

**Date :**

<b>Denrées</b>	<b>Phases essentielles</b>						<b>Progression</b>
	Quantité totale	biscuit	garniture	crème	sirop	décor	

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	Code
<b>Cuisinier en Desserts de Restaurant</b>	
E.P.1 –PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<b>4/6</b>

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	
	<b>1H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>2H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>3H</b>	
	15	
	30	
Envoi ⇒	45	⇐Envoi
<b>Dégustation</b>	<b>4H</b>	<b>Dégustation</b>

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	Code
<b>Cuisinier en Desserts de Restaurant</b>	
E.P.1 –PRATIQUE PROFESSIONNELLE	5/6

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

**Annexe E**

Tests organoleptiques

<b>Préparation Imposée</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>RECTIFICATIFS PRÉCONISÉS</b>
<b>ASPECT</b> (volume, disposition ...)		
<b>FLAVEUR</b> (saveur, odeur ...)		
<b>TEXTURE</b> (craquant, moëlleux ...)		
<b>DÉCORATION</b> (créativité, présentation...)		

<b>Préparation libre</b>	<b>OBSERVATIONS</b>	<b>RECTIFICATIFS PRÉCONISÉS</b>
<b>ASPECT</b> (volume, disposition ...)		
<b>FLAVEUR</b> (saveur, odeur ...)		
<b>TEXTURE</b> (craquant, moëlleux ...)		
<b>DÉCORATION</b> (créativité, présentation...)		

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	Code
<b>Cuisinier en Desserts de Restaurant</b>	
E.P.1 –PRATIQUE PROFESSIONNELLE	6/6