

## 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

### TRAVAIL A FAIRE :

1 - Etablir 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>Groupement Interacadémique II</b>	Session <b>2005</b>	Facultatif : Code		
<b>Examen et spécialité 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 mesure du raisonnable et des possibilités du centre d'examen.

## Annexe A

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

Libellé		Quantité
Beurre en vrac	kg	0,75
Oeufs 60/65	p	16
Lait UHT	L	1
Fraise	kg *	0,5
Framboise	kg *	0,25
Grany	kg *	2
Citron jaune	kg	0,5
Banane	kg	0,8
Menthe	B	Pm
Farine	kg	0,5
Sucre semoule	kg	0,5
Sucre glace	kg	0,2
Poudre à crème	kg	0,035
Noisette	kg	0,05
Amande blanchie effilée	kg	0,1
Maïzena	kg	0,1
Poudre d'amande	kg	0,2
Feuille de brick	p	8
Couv. Lactée barry	kg	0,2
Couv. Favorite mi-amère	kg *	0,5
Miel	kg	0,15
Pistache	kg	0,1
Gélatine en feuille	p	0,02
Confiture d'abricot	kg	0,150
Vanille gousse (unité)	p	1
Cacao extra brute	kg	0,05
Cointreau	L	0,05
Purée de framboise	kg *	0,3
Purée d'abricot	kg *	0,3
Crème UHT	L	1

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Cuisinier en Desserts de Restaurant**

E.P.1 -PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

2/6

N° Candidat	
-------------	--

**Annexe B**

**FICHE TECHNIQUE**

Désignation : <b>TARTE AUX POMMES</b>				Nombre de personnes : <b>2 X 4 personnes</b>			
				Date :			
Denrées	Phases essentielles						Progression
	Quantité totale	pâte brisée	garniture	crème	nappage	décor	
Pommes Granny	1,5 kg		1,5 kg				1-Confectionner la pâte, réserver. 2-Réaliser la crème d'amandes, réserver. 3-Éplucher, détailler en lamelles les pommes. 4-Foncer les cercles. 5-Garnir les fonds. 6-Disposer les pommes. 7-Mettre en cuisson. 8-Napper et présenter.
Amande poudre	125 g			125 g			
Oeufs	3 pièces	1		2			
Sucre	165 g	40 g		125 g			
Beurre	250 g	125 g		125 g			
Farine	250 g	250 g					
Sel	PM	PM					
Confiture abricot	0,100 g				0,100 g		

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



**DOCUMENT À 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)*

<b>Préparation imposée :</b>	<b>Horaire</b>	<b>Préparation libre :</b>
	15	
	30	
	45	
	<b>1H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>2H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>3H</b>	
	15	
	30	
	45	
<b>Envoi</b> ⇒		← <b>Envoi</b>
<b>Dégustation</b>	<b>4H</b>	<b>Dégustation</b>

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

**DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE**

<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...)		

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