

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 À FAIRE :

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 – Établir un organigramme de temps (Annexe D) en tenant compte des impératifs suivants :

- le dessert imposé sera envoyé au bout de 3 h 40 d'épreuve,
- le dessert sur assiette 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 sur assiette 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 :

- compléter l'annexe E
- l'analyse, orale, se fera avec certains membres du jury après l'envoi.

Groupement Interacadémique II	Session 2006	Facultatif : Code		
Examen et spécialité MENTION COMPLÉMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant				
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 4 h 00	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 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	Unité	Quantité
Crèmerie		
Eufs entiers	pièce	4
Beurre feuilletage	kg	0,275
Beurre	kg	0,375
Crème uht	litre	0,25
Lait	litre	½
Blanc d'oeuf	pièce	2
Économat		
Sucre *	kg	0,550
Farine *	kg	0,500
Poudre d'amande*	kg	0,100
Arôme café	litre	PM
Chocolat noir de labo	kg	0,300
Pâte à glacer	kg	PM
Chocolat de couverture noire*	kg	0,500
Glucose	kg	PM
Huile	litre	1
Sel	kg	PM
Sucre glace	kg	PM
Gousse de vanille	pièce	2
Pâte d'amande blanche	kg	0,200
Fruits		
Banane	kg	0,200
Ananas	kg	1
Citron vert	pièce	1
Rhubarbe (PAI)	kg	0,300
Pomme canada*	kg	0,400
Fraise*	kg	0,250
Framboise*	kg	0,125
Alcool		
Calvados*	litre	PM
Divers		
Eau	litre	PM
Sirop 30° B	litre	0,20

MENTION COMPLÉMENTAIRE**Cuisinier en Desserts de Restaurant**

E.P.1 -PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

2/6

Annexe B

FICHE TECHNIQUE préparation imposée						
Désignation : JALOUSIE AUX POMMES				Nombre de personnes : 8		
				Date :		
Denrées	Phases essentielles					Progression
	Quantité totale	Pâte feuilletée	Crème amande	Garniture	Sirop	
Crèmerie						
oeufs	2	1	1			MEP poste, peser les denrées 1. Confectionner la pâte feuilletée 2. réaliser la crème d'amande 3. éplucher et tailler les pommes en dés 4. sauter les pommes au beurre et flamber au calvados 5. réaliser le sirop 6. détailler le feuilletage, garnir et dorer la jalousie 7. cuire au four 8. sortir du four et lustrer au sirop 9. dresser sur plat long et dentelle
Beurre	0,125		0,100	0,025		
Beurre feuilletage	0,275	0,275				
Économat						
Sucre	0,150		0,100		0,050	
Farine	0,300	0,300				
Poudre d'amande	0,100		0,100			
Sel fin	PM	0,08				
Fruits						
Pomme canada	0,400			0,400		
Divers						
eau	PM	0,150			0,05	
Cave						
Calvados	PM			0,02		

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Cuisinier en Desserts de Restaurant

E.P.1 -PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Code

3/6

DOCUMENT À 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 :
	15	
	30	
	45	
	1H	
	15	
	30	
	45	
	2H	
	15	
	30	
	45	
	3H	
	15	
	30	
Envoi ⇒	45	⇐Envoi
Dégustation	4H	Dégustation

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

DOCUMENT À RENDRE AVEC LA COPIE

N° du candidat	
-----------------------	--

Annexe E

Tests organoleptiques

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

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

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