

EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Un Thème :

LE PRINTEMPS

Ce sujet comporte :

- Annexe A : Une fiche technique du dessert imposé sur assiettes
Annexe B : La liste des produits du panier
Annexe C : Une fiche technique vierge
Annexe D : Une fiche d'ordonnancement
Annexe E : Une fiche de dégustation

PREMIERE PARTIE :

Durée : 30 minutes

Vous devez rédiger :

- Une fiche technique (annexe C) d' un dessert à l' assiette pour huit personnes à partir du panier proposé (annexe B) .
- Un ordonnancement (annexe D) pour les 2 préparations demandées

Ces documents seront photocopiés par le jury pour la notation et les doubles rendus aux candidats pour la réalisation de l'épreuve .

DEUXIEME PARTIE :

Durée : 3 h 30 minutes

Vous devez confectionner :

- Un dessert imposé à partir de la fiche technique (annexe A) et présenter seulement 4 assiettes .
- Un dessert à l'assiette (thème libre) pour 8 personnes (annexe C) en respectant le thème .

Un fiche de dégustation (annexe E) vous sera demandée par le jury sur le dessert (thème libre)

* Vous devez analyser votre préparation au plan gustatif .

* Vous devrez justifiez les modifications éventuelles à apporter .

M.C.

Spécialité : **CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT**

Code Spécialité :

Durée :
4 h

Session
2006

Épreuve : **EP1 : Pratique professionnelle**

N° Sujet : **06-156**

Coefficient:
12

Folio
1/6

ANNEXE A

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION (Plat imposé)

Réalisation :	TARTELETTE aux MYRTILLES	Nombre de personnes :	8
---------------	---------------------------------	-----------------------	----------

PRESENTER : au plat 4 réalisations

INGREDIENTS	Unités	Quantité	PROGRESSION
Pâte sucrée :			*Réaliser la pâte sucrée
Beurre	Kg	0,125	
Sucre glace	Kg	0,125	Crémer le beurre et le sucre
Oeufs	Pièce	1	Ajouter les œufs
Farine	Kg	0,250 + 0,050	Ajouter la farine
			* Réaliser la crème d' amandes
Crème d' amandes :			Crémer le beurre et le sucre
Beurre	Kg	0,175	Ajouter la poudre d' amandes et les œufs
Sucre semoule	Kg	0,120	Aromatiser .
Poudre d' amandes	Kg	0,175	
Œufs	Pièce	3	Abaisser , foncer , garnir les moules ou cercles
Vanille	Gousse	¼	
Rhum	L	0,010	Garnir de crème les tartelettes
			Cuire
Garniture / Finition :			
			Garnir de fruits
Myrtilles surgelées	Kg	0,400	Finir les tartelettes
Menthe	Botte	1/10	
Nappage	Kg	0,200	
Sucre glace	Kg	0,040	
Amandes effilées	Kg	0,040	
			DRESSER sur plat

ANNEXE B**LISTE DES PRODUITS MIS A LA DISPOSITION DU CANDIDAT**

(Plat libre)

INGREDIENTS	Unités	Quantité
FRUITS		
Fraises fraîches	Kg	0,250
Cerises fraîches ou surgelés	Kg	0,150
Abricots frais ou appertisés	Kg	0,250
Orange	Pièce	2
Poires	Kg	0,600
Menthe	Botte	1/10
B.O.F		
Oeufs	Pièce	12
Crème liquide	L	0,5
Beurre	Kg	0,4
Lait	L	0,3
ECONOMAT		
Sucre glace	Kg	0,100
Sucre semoule ou cristal	Kg	1
Miel	Kg	0,100
Glucose	Kg	0,2
Farine	Kg	0,120
Pralin	Kg	0,100
Couverture noire	Kg	0,500
Couverture ivoire	Kg	0,300
Feuille de brick	Pièce	6
Amandes hachées	Kg	0,200
Safran ou spigol	Kg	0,002
Poivre en grains	Kg	0,010
Rhum	L	0,040
Kirsch	L	0,030

ANNEXE D

FICHE D'ORDONNANCEMENT

Date :

N° du candidat :

Heure		Phases sujet n° 1	Phases sujet n° 2
		Titre :	Titre :
	H 00		
	H 15		
	H 30		
	H 45		
	H 00		
	H 15		
	H 30		
	H 00		
	H 15		
	H 30		
	H 45		
	H 00		
	H 15		
	H 30		

ANNEXE E

FICHE DE DEGUSTATION

Date :

N° du candidat :

Nom de la réalisation :

	Observations	Modification éventuelle à apporter
ASPECT		
ODEUR		
SAVEUR		
TEXTURE		