

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

Le sujet comporte cinq annexes :

Annexe A : Fiche technique du dessert ou de l'entremets imposé,

Annexe B : Liste des produits du panier,

Annexe C : Fiche technique vierge, pour la préparation libre,

Annexe D : Document d'organisation du travail,

Annexe E : Fiche de dégustation et de justification

1 Organisation sous forme écrite (EP1-1) : (durée 30' minimum)

1.1 Vous devez **rédiger une fiche technique de fabrication** d'un dessert ou d'un entremets - Annexe C - à l'aide des denrées du panier qui vous est proposé en - Annexe B.

(Une fois complétée, la fiche technique - Annexe C - sera remise au jury pour être photocopiée et vous sera rendue)

1.2 Vous devez **établir l'ordonnancement des tâches** - Annexe D - à partir des deux fiches techniques en tenant compte des impératifs suivants :

- Le premier entremets ou dessert à envoyer le sera au bout de 3h30 d'épreuve,
- Le second entremets 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).

2 Production

(Le temps de travail est fonction du temps restant après la phase d'organisation écrite.)

3 Présentation et distribution

3.1 Vous devez dresser le dessert ou l'entremets imposé sur plat.

3.2 Vous devez dresser la préparation libre à l'assiette (en réserver deux pour la phase suivante).

4 Dégustation

Le test organoleptique portera sur les deux préparations.

Vous devez :

4.1 Compléter l'Annexe E et la remettre au jury,

4.2 Présenter vos desserts au jury,

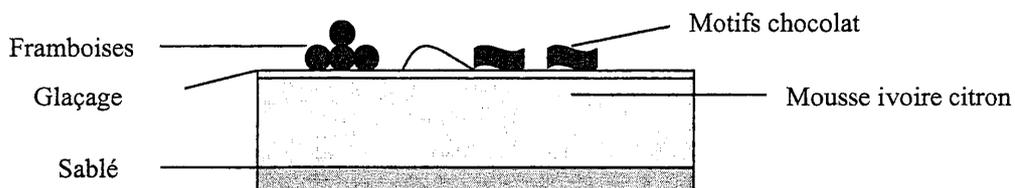
4.3 Communiquer vos observations concernant votre dégustation.

Le carnet personnel de recettes est autorisé, à l'exclusion de tout ouvrage professionnel

Session		2007		Code	
Examen et spécialité					
MC Cuisinier en desserts de restaurant					
Intitulé de l'épreuve					
EP1 Pratique professionnelle					
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total	
SUJET 1		4 heures	12	1/6	

Préparation imposée

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
SABLE IVOIRE FRAMBOISE					Date :		
Denrées	Phases essentielles						Progression
	U	Base	Mousse ivoire	Garniture	Glaçage décor	TOTAL	
Fruits							1. Réaliser le biscuit sablé Blanchir jaunes + sucre, crémer avec beurre et incorporer farine, levure, sel et zeste blanchi. 2. Cuire le sablé (En cercle à entremets 20 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur à 160°C). 3. Réaliser la mousse ivoire Infuser les zestes blanchis dans le lait bouillant. Incorporer la gélatine et verser sur la couverture en émulsionnant. Incorporer la crème fouettée. 4. Monter l'entremets Couler la mousse sur le sablé refroidi en incorporant les framboises. Faire prendre. 5. Glacer et décorer l'entremets (Avec framboises et copeaux ou motifs en chocolat de couverture noire.
Framboises	Kg			0,200	0,050	0,250	
Citron jaune	U		1 zeste			1	
Citron vert	U	½ zeste	½ zeste			1	
Crémerie							
Œufs (jaunes)	Kg	0,060				0,060	
Lait	L		0,20			0,20	
Crème	L		0,280			0,280	
Beurre	Kg	0,120				0,120	
Economat							
Sucre semoule	Kg	0,120				0,120	
Farine	Kg	0,170				0,170	
Couverture ivoire	Kg		0,260			0,260	
Gélatine feuilles	U		0,006			0,006	
Levure chimique	Kg	0,008				0,008	
Glaçage neutre	Kg				0,100	0,100	
Couverture noire	Kg				0,100	0,100	



ANNEXE B

Consignes pour la préparation libre

Le thème : Fraises et chocolat

- Les produits suivis d'un astérisque * devront être utilisés (en totalité ou en partie).
- Vous devez dresser la totalité de votre fabrication et présenter les 8 assiettes, dont 2 réservées pour la dégustation.

Quelques produits courants, épices, alcools seront à votre disposition dans la mesure du raisonnable et des possibilités du centre d'examen.

Liste des produits du panier mis à disposition du candidat

Produits	Unité	Quantité	Observations
Crèmerie			
Lait	L	0,80	UHT
Crème liquide	L	0,50	UHT
Beurre doux	Kg	0,500	
Œufs	P	12	Taille M
Fruits			
Fraises Guariguette*	Kg	0,250	
Purée d'abricot	Kg	0,300	Calibrées
Pommes	P	4	moyennes
Citrons	P	2	surgelées
Oranges	P	4	
Menthe	Botte	1/4	
Economat			
Farine de blé	Kg	0,500	
Maïzena ou fécule	Kg	0,100	
Sucre semoule	Kg	0,500	
Sucre glace	Kg	0,100	
Sirop de glucose	Kg	0,100	
Miel	Kg	0,150	
Couverture noire*	Kg	0,200	} Pistoles
Couverture ivoire	Kg	0,140	
Amandes en poudre	Kg	0,150	
Amandes concassées	Kg	0,100	
Feuilles de filo	P	10	Feuille de 3 gr
Gélatine feuilles	P	0,015	
Nappage blond	Kg	0,015	
Marasquin	L	0,05	
Rhum	L	0,05	

ANNEXE D : Organisation du travail**Document à compléter et à rendre**

N° du candidat

L'organisation du travail devra apparaître dans l'organigramme ci-dessous.

Préparation imposée :	Horaire	Préparation libre :
	15	
	30	
	45	
	1 H	
	15	
	30	
	45	
	2 H	
	15	
	30	
	45	
	3 H	
	15	
	30	
	45	
Envoi →		← Envoi
Dégustation	4 H	Dégustation

ANNEXE E : Test organoleptique**Document à compléter et à remettre au jury**

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

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...)		