

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'ordonnement 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 2		4 heures	12	1/6	

Préparation imposée

FICHE TECHNIQUE							
Désignation :					Nbre de portions : 8		
FRAISIER (1 cercle Ø 20 cm et H 4,5 cm)					Date :		
Denrées	Phases essentielles					TOTAL	Progression
	U	Biscuit cuillère	Crème mouseline	Sirop d'imbibage	Garniture et décor		
Crémerie							1. Biscuit à la cuillère
Œufs (jaunes)	P	4	3			7	Monter les blancs d'œufs.
Œuf	P		1			1	Meringuer.
Œufs (blancs)	P	4				4	Incorporer les jaunes battus.
Beurre	Kg		0,160			0,160	Incorporer la farine.
Lait	L			0,300		0,300	Dresser deux disques douille n°12. Cuisson four 220°C.
Economat							2. Crème mouseline
Sucre semoule	Kg	0,100	0,100	0,075		0,275	Bouillir le lait avec la moitié du sucre.
Farine	Kg	0,100				0,100	
Sel	Kg	P.M.				P.M.	Blanchir les jaunes, l'œuf et la moitié du sucre.
Poudre à flan	Kg		0,045			0,045	Incorporer la poudre à flan.
Pâte d'amandes blanche	Kg				0,150	0,150	Liquéfier.
Colorant	Qs					Qs	Réunir les deux appareils.
Couverture noire	Kg				0,050	0,050	Cuire 2 à 3 mn. Incorporer le beurre à chaud. Refroidir.
Fruits							Mettre le beurre en pommade. Incorporer la crème petit à petit. Parfumer (kirsch).
Fraises	Kg				0,400	0,400	
Divers							3. Sirop pour imbiber
Eau	L			0,05		0,05	Bouillir l'eau et le sucre. Refroidir.
Kirsch	L		0,03	0,025		0,028	Incorporer l'alcool (kirsch).
							4. Monter le dessert
							Réaliser le montage dans un cercle à vacherin de 20 cm de diamètre. Puncher les disques de biscuit avec du sirop parfumé. Garnir avec la crème mouseline et les fraises, ces dernières devant être apparentes sur la tranche. Abaisser un disque de pâte d'amandes, le coller sur l'entremets. Réaliser au cornet une inscription « fraisier ».

ANNEXE B

Consignes pour la préparation libre

Le thème : « Le temps des cerises »

- 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
<u>Crèmerie</u>			
Lait	L	0,80	UHT
Crème liquide	L	0,50	UHT
Beurre doux	Kg	0,500	
Œufs	P	12	Taille M
<u>Fruits</u>			
Cerises *	Kg	0,400	Fraîches (sinon surgelées)
Rhubarbe	Kg	0,300	
Citrons verts	P	4	
Oranges	P	2	
Menthe	Botte	¼	
<u>Economat</u>			
Riz rond*	kg	0,200	} pistoles
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	
Fruits confits cubes cassates	kg	0,080	
Couverture noire *	Kg	0,200	
Couverture ivoire	Kg	0,140	
Amandes en poudre	Kg	0,150	
Amandes concassées	Kg	0,100	
Levure chimique	kg	10	
Gélatine feuilles	P	0,010	
Nappage blond	kg	kg	
Kirsh	L	0,05	
Amaretto	L	0,05	

N° du candidat

Document à compléter et à rendre

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions :

Date :

Denrées

Phases essentielles

Progression

U

TOTAL

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	
Envoi →	30	
	45	← Envoi
Dégustation	4 H	Dégustation

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...)		