

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 3		4 heures	12	1/6	

Préparation imposée

FICHE TECHNIQUE

Descriptif : Entremets composé d'un biscuit léger aux amandes imbibé de café et d'une mousse à base de crème au mascarpone, parfumée à l'amaretto et au marsala.
Décoré avec une crème chantilly aromatisée au café et servi avec une crème anglaise au café.

Nbre de portions : 8

TIRAMISU

Date :

Denrées	Phases essentielles							Progression
	U	Biscuit cuillère	Crème	Crème chantilly	Crème anglaise café	Montage et finition.	TOTAL	
Crèmerie								<p>1. Réaliser la tarte Monter les blancs, les serrer avec le sucre, incorporer les jaunes délicatement. Incorporer enfin la farine.</p> <p>2. Réaliser la crème Cuire le sucre à 120°, verser sur les jaunes. Monter la pâte à bombe et refroidir au batteur. Ajouter la mascarpone, la gélatine dissoute dans l'amaretto et la vanille. Monter la crème fouettée et l'incorporer. Garnir le cercle.</p> <p>3. Crème Chantilly Monter la crème Chantilly et l'aromatiser avec l'extrait de café, décorer le tiramisu, saupoudrer de cacao.</p> <p>4. Réaliser une crème anglaise café Cuire à la nappe, refroidir, aromatiser, dresser en saucière.</p> <p>5. Montage et finition Disposer au fond d'un cercle à mousse de 20 cm de diamètre un disque de biscuit punché avec un sirop composé du café expresso, Marsala et d'extrait de café. Dresser la crème mascarpone à moitié, lisser, ajouter un second disque de biscuit punché, compléter avec la crème mascarpone, lisser, faire prendre au froid. Démouler, décorer avec le cacao en poudre.</p> <p>Règles de dressage : Dresser sur plat rond avec dentelle.</p>
Œufs	L	4	3		4		11,000	
Lait	L				0,50		0,500	
Crème liquide	L		0,125	0,125			0,250	
Mascarpone	Kg		0,125				0,125	
Economat								
Sucre semoule	Kg	0,110	0,100		0,100			
Sucre glace	Kg			0,060			0,060	
Farine	Kg	0,100					0,100	
Vanille en gousse	gousse		1				1,000	
Gélatine en feuilles	file		3				3,000	
Couverture chocolat fondant	Kg					0,1	0,100	
Cacao poudre	Kg					0,050	0,050	
Extrait de café	L			P.M.	0.02	P.M.	0,020	
Divers								
Café expresso	L					0,08	0,08	
Cave								
Amaretto	L		0,03		2		0,03	
Marsala	L					0,04	0,04	

ANNEXE B

Consignes pour la préparation libre

Le thème : La fête de la guariguette

- 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	
Oeufs	P	12	Taille M
<u>Fruits</u>			
Fraises Guariguette *	Kg	0,350	Calibrées moyennes
Purée de pêche de vigne	Kg	0,300	Surgelée
Melon	kg	0,300	1 pièce
Cassis	kg	0,080	
Citrons	P	L	
Menthe	Botte	¼	
<u>ECONOMAT</u>			
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	0,050	} pistoles
Couverture ivoire	Kg	0,140	
Amandes en poudre*	Kg	0,150	
Amandes concassées	Kg	0,100	
Feuilles de filo	P	10	
Gélatine feuilles	P	10	
Nappage blond	kg	0,100	
Cardamome	kg	P.M.	
Marasquin	L	0,05	
Vin blanc liquoreux	L	0,375	

ANNEXE C

N° du candidat

Document à compléter et à rendre

FICHE TECHNIQUE

Désignation :

Nbre de portions :

Date :

Denrées	Phases essentielles						Progression
	U					TOTAL	

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

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...)		