



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Sujet

- Annexe A** : Fiche technique de la fabrication « imposée »,
Annexe B : Panier de la fabrication « libre »,
Annexe C : Fiche technique vierge de la fabrication « libre »,
Annexe D : Consignes pour le dessin appliqué
Annexe E : Feuille de dessin A4
Annexe F : Planigramme d'ordonnancement des fabrications,
Annexe G : Fiche de perceptions sensorielles

Phase écrite d'organisation de la production et de dessin appliqué de 1h30 (35 points)

| Vous devez | Lire les consignes |
|---|--|
| Rédiger la fiche technique (Annexe C) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vous devez : à partir des éléments du panier, liste de matières premières et du matériel de dressage et des consignes données, concevoir la préparation libre. ▪ Consignes pour la fabrication libre : <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation optimale des denrées du panier, - Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée, - Fabrication de 8 desserts individuels, - Dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition, - Utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette. |
| Concevoir un dessin appliqué (Annexes D et E). | Vous devez respecter les consignes pour le dessin appliqué. Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules, les assiettes à disposition pour le dressage. |
| Compléter le planigramme (Annexe F) | Vous devez compléter le planigramme d'ordonnancement de la fabrication des deux productions, imposée et libre. |

Les temps de nettoyage et de remise en état du laboratoire sont compris dans le temps de l'épreuve.

Phase pratique de production, dressage, distribution de 4h00 (85 points)

Une fois complétés, la fiche technique préparation libre, le dessin et le planigramme seront remis au jury pour être photocopiés et vous seront rendus.

| Les productions | |
|------------------------------|---|
| Fabrication imposée | ▪ Réaliser une production pour 8 personnes (Annexe A). |
| Votre fabrication « libre » | ▪ Fabrication de 8 desserts individuels. |
| Dressage, dégustation, envoi | ▪ À ce stade, en présence du jury, vous devez procéder à l'évaluation des qualités organoleptiques de la fabrication libre et compléter le document (Annexe G). |

L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

| | | | | | |
|---|--------------|----------------------------|-----------------|------------------|---------------------------|
| Pilotage National | | Session 2009 | | | |
| Examen et spécialité Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve E1 – Pratique professionnelle et Dessin appliqué | | | | | |
| Type | SUJET | Facultatif : date et heure | Durée 5 h 30 | Coefficient 6 | N° de page / total 1/8 |

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Entremets à l'orange (bavaroise et biscuit cuillère) (8 personnes)

| Produits | U | Quantité | Progression |
|------------------------------|-----|----------|--|
| <u>B.O.F</u> | | | <u>Bavaroise orange :</u> |
| Œufs | Pce | 7 | Zester 1 orange et presser celle-ci pour la bavaroise. |
| Lait | L | 0,16 | Lever les suprêmes des deux autres oranges et réserver au frais. |
| Crème liquide | L | 0,25 | Infuser les zestes dans le lait bouillant et passer au chinois. |
| <u>ÉCONOMAT</u> | | | Réaliser la crème anglaise ; blanchir 3 jaunes d'œufs avec 0,050 de sucre, ajouter le lait bouillant, cuire à feu doux jusqu'à 83° au thermomètre et incorporer rapidement les 0,020 de gelée le jus d'orange et l'alcool, réserver. |
| Farine | kg | 0,125 | <u>Incorporer</u> la gelée à chaud en une seule fois. |
| Sucre | kg | 0,175 | <u>Biscuit cuillère :</u> |
| Gelée dessert ou bavaroise | kg | 0,020 | (Méthode inversée), monter 4 blancs d'œufs avec 0,125 de sucre ensuite incorporer les jaunes et la farine tamisée, dresser et cuire à 200°. |
| Vanille gousse | Pce | ½ | ➤ Préparer tous les éléments de montage pour votre entremets. |
| Nappage blond | kg | 0,125 | ➤ Sirop à disposition par le centre d'examen. |
| <u>DIVERS</u> | | | ➤ Monter la crème et incorporer la dans votre crème anglaise froide. |
| Orange | Pce | 3 | ➤ Terminer le montage et réserver au frais. |
| Alcool d'orange | L | 0,02 | ➤ Disposer sur le dessus de votre entremets les suprêmes d'oranges en rosace, napper et utiliser quelques pistaches hachées pour le décor. |
| Pistaches décortiquées | kg | Q.S | |
| <u>MATÉRIEL</u> | | | |
| Cercle Ø 200 x 4,5 cm (inox) | Pce | 1 | |
| Assiettes | Pce | 8 | |
| Croquis | | | <p>Décor suprêmes d'orange et pistache</p> <p>Appareil à l'orange</p> <p>Biscuit</p> |

PANIER « produits & matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »

| PANIER « produits » | U | Quantité | PANIER « produits » | U | Quantité |
|------------------------|-----|----------|----------------------------|-----|----------|
| <u>B.O.F</u> | | | <u>FRUITS</u> | | |
| Crème liquide | L | 1,00 | Pommes reinette | kg | 0,200 |
| Œufs | Pce | 15 | Carambole | Pce | 1 |
| Beurre | kg | 0,250 | Kiwis | Pce | 4 |
| Lait | L | 1,00 | Oranges | Pce | 5 |
| Fromage blanc | kg | 0,250 | Citrons verts | Pce | 3 |
| Mascarpone | kg | 0,250 | Fraises | kg | 0,250 |
| | | | Feuilles de menthe | Pce | ¼ |
| <u>ÉCONOMAT</u> | | | Banane | Pce | 1 |
| Farine | kg | 0,500 | Groseilles/framboises | kg | 0,125 |
| Maïzena | kg | 0,200 | | | |
| Fécule | kg | 0,200 | <u>P.A.I</u> | | |
| Sucre | kg | 1,000 | Pulpe de fruit surgelée | | |
| Sucre glace | kg | 0,500 | (mangue) | kg | 0,250 |
| Cassonade | kg | 0,250 | Feuilletage beurre surgelé | Pce | 1 |
| Poudre d'amande | kg | 0,500 | Poudre à crème pâtissière | | |
| Noisettes mondées | kg | 0,200 | à chaud | kg | 0,080 |
| Amandes effilées | kg | 0,150 | Feuillantine | kg | 0,150 |
| Noix de coco hachée | kg | 0,200 | Feuilles de bricks | Pce | 8 |
| Gelée dessert | kg | 0,150 | Blancs d'œufs surgelés | kg | 0,200 |
| Gélatine feuille | Pce | 16 | Glucose | kg | 0,200 |
| Vanille gousse | Pce | ½ | | | |
| Miroir neutre | kg | 0,250 | <u>CAVE</u> | | |
| Miroir chocolat | kg | 0,200 | Manzana | L | 0,10 |
| Couverture noire | kg | 0,500 | Alcool de framboise | L | 0,05 |
| Couverture lactée | kg | 0,500 | Kirsch | L | 0,05 |
| Couverture orange | kg | 0,500 | | | |
| Poivre de séchouan | kg | 0,030 | | | |
| Thé vert | Pce | 4 | | | |

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

*Document à rendre avec la copie***FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « LIBRE »****TITRE DE LA FABRICATION :**

| Produits | U | Quantité | Progression |
|-------------------------|---|----------|-------------|
| CRDP Nord Pas-de-Calais | | | |

Examen : **MC Cuisinier en desserts de restaurant**Intitulé de l'épreuve : **EP1 → Pratique professionnelle**

N°1

page 4/8

CONSIGNES POUR LE DESSIN APPLIQUÉ

Vous aurez besoin du matériel suivant :

- Crayon B, HB
- Crayons et feutres de couleurs
- Feutres fins et épais noirs

Sur la feuille canson format A4 (Annexe E), **il vous est demandé de réaliser graphiquement le projet du dessert libre.**

En prenant en compte les éléments du panier, vous devez dessiner 2 types de représentation parmi les 3 suivantes :

- Vue de dessus
- Vue en coupe
- Vue en volume/perspective

Vous attacherez un soin particulier à la traduction plastique :

- Graphique, coloré et volumétrique.
- Aux proportions et échelle des éléments dessinés
- A la composition qui devra tenir compte de la forme et de la taille de l'assiette fournie par le lieu d'examen.
- A la mise en page des réalisations graphiques.

Vous donnerez un titre à votre réalisation.

Critères d'évaluation :

- Proportions justes
- Traduction plastique en adéquation avec le sujet traité
- Cohérence avec la réalisation professionnelle
- Qualités techniques et graphiques

Centre d'examen : Date :
N° candidat :

Document à rendre avec la copie

DESSIN APPLIQUÉ A LA PROFESSION

CRDP Nord Pas-de-Calais

| | | |
|-------------------------|---|----------|
| Examen : | MC Cuisinier en desserts de restaurant | N° 1 |
| Intitulé de l'épreuve : | EP1 → Pratique professionnelle | page 6/8 |

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

*Document à rendre avec la copie***PLANIGRAMME D'ORDONNANCEMENT DE LA FABRICATION DES DEUX PRODUCTIONS**

avec estimation des temps de réalisation

| PRODUCTION « IMPOSÉE » | Horaire | PRODUCTION « LIBRE » |
|-------------------------------|----------------|-----------------------------|
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 1H | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 2H | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 3H | |
| | 15 | |
| | 30 | |
| | 45 | |
| | 4H | |
| envoi | 15 | |
| | 4H30 | envoi |
| Dégustation | | Dégustation |

Examen : **MC Cuisinier en desserts de restaurant**Intitulé de l'épreuve : **EP1 → Pratique professionnelle**

N°1

page 7/8

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

Document à rendre avec la copie

FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES

| Fabrication « imposée » | Observation(s) | Rectificatif(s) préconisé(s) |
|---|----------------|------------------------------|
|  État Forme Disposition Aspect Couleur | | |
|  Olfaction  Rétro olfaction | | |
|  Température  Texture Son  Saveurs | | |
|  Présentation générale | | |

| Fabrication « libre » | Observation(s) | Rectificatif(s) préconisé(s) |
|--|----------------|------------------------------|
|  État Forme Disposition Aspect Couleur | | |
|  Olfaction  Rétro olfaction | | |
|  Température  Texture Son  Saveurs | | |
|  Présentation générale | | |