



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.

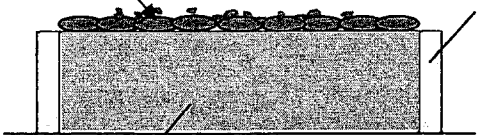
Les productions	
Fabrication imposée	▪ Réaliser une production pour 8 personnes (Annexe A).
Votre fabrication « libre »	▪ Fabrication de 8 desserts individuels.
Dressage, dégustation, envoi	▪ À ce stade, en présence du jury, vous devez procéder à l'évaluation des qualités organoleptiques de la fabrication 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>Biscuit</p> <p>Appareil à l'orange</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		