



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).

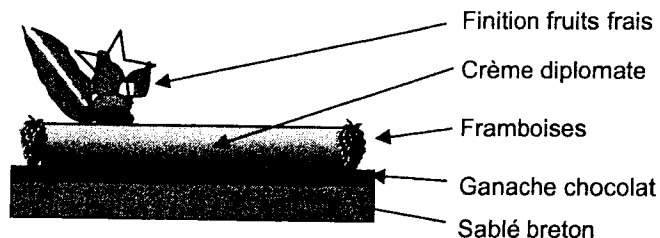
L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

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 N°2	Facultatif : date et heure	Durée 5 h 30	Coefficient 6	N° de page / total 1/8

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Tarte sablée vanille chocolat (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>Pâte sablée bretonne :</u>			<u>RÉALISER</u> : la pâte sablée bretonne
Farine	kg	0,200	<u>RÉSERVER</u> : au froid
Beurre	kg	0,050	
Sucre	kg	0,140	
Jaunes d'œufs	kg	0,060	
Sel	kg	0,002	
Levure chimique	kg	0,002	
<u>Crème diplomate vanille :</u>			<u>ABAISSER</u> :
Lait	kg	0,250	<u>FONCER</u> : un cercle de Ø 22 cm
Sucre	kg	0,100	<u>CUIRE</u> :
Jaunes	kg	0,100	<u>RÉALISER</u> : la ganache chocolat noir
Poudre à crème	kg	0,020	<u>RÉALISER</u> : la crème diplomate
Gélatine	kg	0,004	<u>GARNIR</u> : de ganache chocolat et dresser la crème dans un cercle de taille inférieure, posé au centre du biscuit
Crème UHT	kg	0,250	
Vanille	gousse	1	<u>RÉSERVER</u> : sur grille
<u>Ganache chocolat noir :</u>			<u>DÉCORER</u> : de framboises fraîches (finition : saupoudrer de sucre glace) autour de la crème et décorer de fruits frais
Crème UHT	kg	0,100	
Sucre	kg	0,015	
Glucose	kg	0,015	
Chocolat noir à 72%	kg	0,135	
Pulpe de framboise	kg	0,045	
<u>Garniture :</u>			
Framboise, fraises, carambole, groseilles grappe	kg	0,375	
Feuilles de menthe	QS	QS	
<u>Finition :</u>			
Nappage ou sucre glace	QS	QS	
Croquis			



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

Consignes

- Utilisation optimale des denrées du panier,
- Fabrication de 8 desserts individuels,
- Dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition,
- Fabrication dans le temps imparti,
- Choix de fabrications (de pâte(s), de crème(s), ...) différentes de celles indiquées dans la fabrication imposée,
- Remarque : Utiliser une seule verrine.

PANIER « produits »	U	Quantité	
<u>CRÈMERIE</u>			
Lait	L	0,50	
Crème UHT 35 %	L	0,500	
Beurre doux	kg	0,250	
Œufs entiers	Pce	12	
<u>FRUITS</u>			
Pommes vertes	kg	0,400	
Fraises	kg	0,250	
Poires	Pce	2	
Bananes	Pce	2	
Kiwi	Pce	2	
Menthe	Botte	¼	
<u>ÉCONOMAT</u>			
Sucre glace	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,750	
Couverture noire	kg	0,300	
Couverture ivoire	kg	0,250	
Pâte d'amandes	kg	0,200	
Amandes effilées	kg	0,250	
Maïzena	kg	0,100	
Nappage blond	kg	0,100	
Glucose	kg	0,200	
Vanille gousse	Pce	2	
Farine	kg	0,500	
Feuille de gélatine	Pce	8	
Amandes poudre	kg	0,250	
Cacao poudre	kg	0,100	
Pâte à pistache	kg	0,100	
Pistache verte entière	kg	0,050	
Noix de coco râpée	kg	0,100	
Levure chimique	kg	0,010	
<u>SURGELÉS</u>			
Purée de citron	kg	0,250	
Pulpe coco	kg	0,250	
<u>CAVE</u>			
Pulco orange	L	0,05	
Kirsch	L	0,05	
Jet 27	L	0,05	

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****N° 2**Intitulé de l'épreuve : **EP1 → Pratique professionnelle**

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

Examen :	MC Cuisinier en desserts de restaurant	N° 2
Intitulé de l'épreuve :	EP1 → Pratique professionnelle	page 5/8

Centre d'examen :

Date :

N° candidat :

Document à rendre avec la copie

DESSIN APPLIQUÉ A LA PROFESSION

CRDP Nord Pas-de-Calais

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° 2

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		

Examen :

MC Cuisinier en desserts de restaurant

Intitulé de l'épreuve :

EP1 → Pratique professionnelle

N°2

page 8/8