



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'ordonnement 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"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Consignes pour la fabrication libre :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation optimale des denrées du panier,</li> <li>- Fabrication libre choisie différente de celle indiquée pour la fabrication imposée,</li> <li>- Fabrication de 8 desserts individuels,</li> <li>- Dressage libre à partir des matériels de dressage mis à votre disposition,</li> <li>- Utilisation d'une verrine au maximum ou autre contenant par assiette.</li> </ul> </li> </ul>
Concevoir un dessin appliqué (Annexes D et E).	Vous devez respecter les <b>consignes pour le dessin appliqué</b> . <b>Les produits du panier vous seront présentés en début de séance, ainsi que les moules, les assiettes à disposition pour le dressage.</b>
Compléter le planigramme (Annexe F)	Vous devez compléter le planigramme d'ordonnement 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 ( <b>Annexe A</b> ).
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 ( <b>Annexe G</b> ).

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

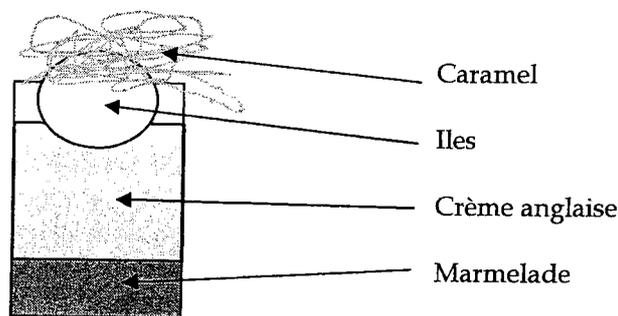
<b>Pilotage National</b>	Session <b>2009</b>			
Examen et spécialité <b>Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>E1 – Pratique professionnelle et Dessin appliqué</b>				<b>N° 3</b>
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée 5 h 30	Coefficient 6	N° de page / total 1/8

## FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

### Œufs à la neige aux kumquats Tuiles à l'orange (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>MERINGUE</u></b>			<b><u>MERINGUE</u></b>
Blancs	kg	0,200	Monter et cuire une meringue française (cuisson et moulage des blancs libre).
Sel fin	QS	QS	
Sucre semoule	kg	0,200	
<b><u>CRÈME ANGLAISE</u></b>			<b><u>CRÈME ANGLAISE</u></b>
Crème liquide	L	0,25	Cuire une crème anglaise classique à 85°C, refroidir et passer.
Extrait de vanille	QS	QS	
Jaunes d'œufs	kg	0,140	
Lait	L	0,50	
Sucre semoule	kg	0,150	
Vanille gousse	Pce	1	
<b><u>MARMELADE DE KUMQUATS</u></b>			<b><u>MARMELADE DE KUMQUATS</u></b>
Cannelle	Pce	½	Couper les fruits en quatre, cuire une marmelade avec les épices, le sucre et la pectine. Refroidir.
Clous de girofles	Pce	2	
Kumquats au sirop ou frais	Pce	16	
Sucre semoule	kg	0,100	
Vitpris ou Pectine	kg	0,010	
<b><u>TUILES À L'ORANGE</u></b>			<b><u>TUILES À L'ORANGE</u></b>
Beurre	kg	0,050	Travailler le beurre en pommade avec les zestes d'oranges, puis incorporer les deux sucres et le jus d'agrumes tempéré. Ajouter la farine. Étaler l'appareil sur une feuille de silpat, cuire au four à 180°C jusqu'à coloration (la forme est déterminée par le candidat). Dès la sortie, laisser légèrement refroidir et mouler librement.
Farine	kg	0,075	
Jus d'orange sanguines	kg	0,050	
Sucre roux	kg	0,050	
Sucre semoule	kg	0,050	
Zestes d'orange	QS	QS	
<b><u>DÉCOR</u></b>			<b><u>DÉCOR</u></b>
Eau	L	0,05	Cuire un caramel blond (utilisation libre du caramel).
Glucose	kg	0,020	
Sucre semoule	kg	0,150	
			<b><u>PRÉSENTATION</u></b>
			Dresser et décorer les oeufs à la neige, (2 verrines et 1 saladier de 6 personnes).
			Tuiles servies à part.

**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.

PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>CRÈMERIE</u></b>		
Beurre	kg	0,500
Blancs d'œufs	kg	0,150
Crème fleurette	L	0,25
Jaunes d'œufs	kg	0,150
Lait	L	0,50
Œufs	Pce	10
<b><u>FRUITS</u></b>		
Citrons jaunes	Pce	4
Citrons verts	Pce	4
Groseilles	Barquette	½
Menthe	Botte	¼
Oranges navel	kg	0,400
Pamplemousses de Floride	Pce	4
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>		
Farine	kg	0,500
Gélatine	Feuille	6
Gingembre	kg	0,030
Glucose atomisé	kg	0,030
Jus de citron vert	L	0,25
Lait en poudre	kg	0,025
Miel	kg	0,100
Poudre à crème	kg	0,050
Sel fin	QS	QS
Sirop de glucose	kg	0,080
Sucre glace	kg	0,200
Sucre roux	kg	0,100
Sucre semoule	kg	0,500
Vanille (gousse)	Pce	2
Vitpris ou pectine	kg	0,015
Amandes en poudre	kg	0,200
<b><u>ALCOOLS</u></b>		
Grand Marnier	L	0,15
Téquila	L	0,10
<b><u>SURGELÉS</u></b>		
Pulpe cocktail fruits exotiques	kg	0,250
Pulpe d'oranges sanguines	kg	0,250

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° 3**

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 :	<b>MC Cuisinier en desserts de restaurant</b>	N°3
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 → Pratique professionnelle</b>	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

<b>PRODUCTION « IMPOSÉE »</b>	<b>Horaire</b>	<b>PRODUCTION « LIBRE »</b>
	15	
	30	
	45	
	1H	
	15	
	30	
	45	
	2H	
	15	
	30	
	45	
	3H	
	15	
	30	
	45	
	4H	
envoi	15	
	4H30	envoi
<b>Dégustation</b>		<b>Dégustation</b>

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	N°3
Intitulé de l'épreuve :	EP1 → Pratique professionnelle	page 8/8