



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

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 2010	Vendredi 4 juin 2010		
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 »

Tarte au chocolat framboises (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>PATE SUCRÉE</u>			Mettre en place le poste de travail.
Farine	kg	0,250	Réaliser une pâte sucrée. Foncer un cercle. Cuire le fond de tarte à blanc. • Réaliser la ganache. • Réaliser une gelée de framboises (mélanger le sucre et la pectine, incorporer au coulis, porter à ébullition 2 minutes et refroidir). Garnir la tarte. Masquer le fond de framboises pépins, puis garnir de ganache tiède à ras bord. Laisser figer au frais mais pas en enceinte réfrigérée. • Réaliser un décor avec du chocolat tablé. Dresser sur plat rond recouvert d'un papier dentelle.
Beurre	kg	0,125	
Sucre glace	kg	0,100	
Sel	kg	PM	
Œuf entier	Pce	1	
Eau	L	PM	
Beurre (chemisage)	kg	0,010	
Farine (abaisse)	kg	0,040	
Œuf (dorure)	Pce	1	
<u>GARNITURE</u>			
Couverture chocolat noir	kg	0,270	
Crème liquide	L	0,300	
Glucose	kg	0,030	
Beurre extra-fin	kg	0,100	
Pectine	kg	0,010	
Framboises surgelées	kg	0,250	
<u>DÉCOR</u>			
Couverture chocolat noir	kg	0,150	
Croquis			

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

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>FRUITS</u>			<u>ÉCONOMAT</u>		
Citrons	kg	0,150	Sucre semoule	kg	0,500
Oranges	kg	0,300	Sucre glace	kg	0,200
Fraises gariguettes	kg	0,250	Glucose	kg	0,200
Framboises	kg	0,125	Farine T55	kg	1
Bananes	kg	0,200	Couverture chocolat noir	kg	0,250
Pommes golden	kg	0,300	Couverture ivoire	kg	0,200
Menthe fraîche	Botte	1/2	Poudre d'amandes	kg	0,300
Ananas	Pce	1	Amandes hachées	kg	0,200
			Feuilles gélatine	kg	0,040
<u>B.O.F</u>			Colorants alimentaires	L	PM
Beurre	kg	0,250	Rhum brun	L	0,050
Crème fraîche liquide	L	0,500	Vanille	Gousse	1
Margarine feuilletage	kg	0,300	Extrait naturel vanille	L	PM
Crème épaisse	kg	0,200	Extrait amande amère	L	PM
Lait entier UHT	L	1			
Œufs frais	Pce	10	<u>SURGELÉS</u>		
			Coulis framboises	L	0,300
			Purée d'ananas	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 d'Alsace			

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

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 d'Alsace

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

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

page 8/8