



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

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 consignes pour le dessin appliqué. <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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réaliser une production pour 8 personnes (Annexe A).</li> </ul>
Votre fabrication « libre »	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fabrication de 8 desserts individuels.</li> </ul>
Dressage, dégustation, envoi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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).</li> </ul>

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

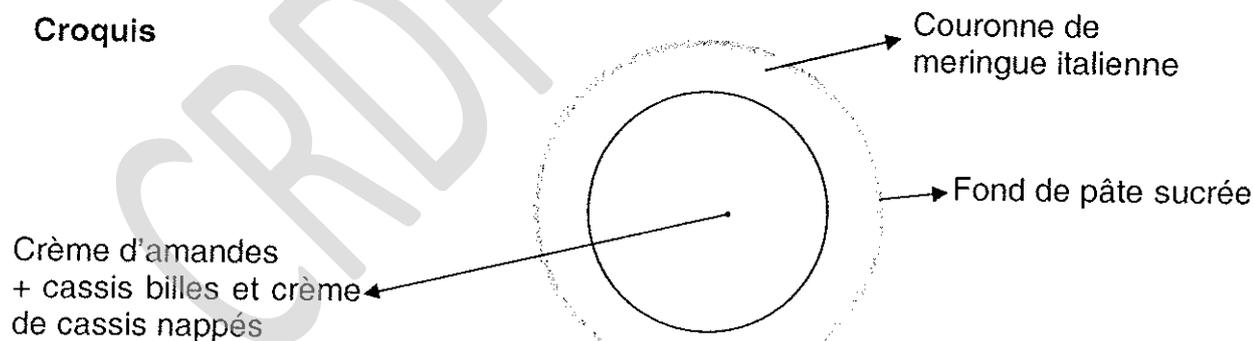
<b>Pilotage National</b>	Session <b>2010</b>	Jeudi 3 juin 2010		
Examen et spécialité <b>Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>E1 – Pratique professionnelle et Dessin appliqué</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée 5 h 30	Coefficient 6	N° de page / total 1/8

## FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

## Tarte amandine cassis meringuée (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b><u>LA PÂTE SUCRÉE</u></b>			
Beurre	kg	0,125	Mettre en place le poste de travail.
Œufs entiers	Pce	1	Réaliser les pesées.
Farine	kg	0,250	Confectionner la pâte sucrée.
Sel	kg	PM	
Sucre glace	kg	0,100	Réaliser la crème d'amandes.
<b><u>CRÈME D'AMANDES</u></b>			
Beurre	kg	0,100	Foncer la tarte diamètre 22 cm.
Œufs entiers	Pce	1	Garnir la tarte (crème d'amandes, cassis billes et liqueur).
Sucre glace	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	PM	Marquer la tarte en cuisson.
Vanille (extrait)	L	0,001	Cuire la tarte à 200°C durant 25 à 30 minutes.
Amandes en poudre	kg	0,100	
Poudre à crème	kg	0,010	
<b><u>GARNITURE DÉCORS</u></b>			
Cassis billes surgelé	kg	0,250	Napper la tarte.
Cassis liqueur	L	0,002	Réaliser et décorer avec la meringue italienne.
Nappage	kg	0,100	Glace.
<b><u>MERINGUE ITALIENNE</u></b>			
Blancs d'œufs	Pce	4	Dresser sur dentelle.
Eau	L	0,080	
Sucre glace	kg	0,250	

## Croquis



<b>PANIER « produits &amp; matériels » DE LA FABRICATION « LIBRE »</b>
--

PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>CRÈMERIE</u></b>		
Œufs	Pce	15
Crème	L	1
Beurre doux	kg	0,250
Lait entier	L	1
Mascarpone	kg	0,500
<b><u>FRUITS</u></b>		
Framboises	kg	0,250
Fraises	kg	0,250
Citrons jaunes	Pce	1
Menthe	Botte	½
Groseilles grappes	Barquette	½
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>		
Sucre semoule	kg	0,750
Gélatine (feuilles de 2 g)	kg	0,020
Cacao poudre	kg	0,100
Sucre glace	kg	0,100
Farine	kg	0,250
Poudre à crème	kg	0,050
Maïzena ou féculé	kg	0,100
Sel fin	kg	0,010
Amandes hachées	kg	0,100
Amandes en poudre	kg	0,250
Miel d'acacia	kg	0,100
Glucose cristal	kg	0,150
Couverture lactée	kg	0,250
Couverture chocolat noire	kg	0,400
Pistaches décortiquées	kg	0,100
Vanille	Pce	1
Levure chimique	kg	0,010
Feuilletine	kg	0,200
Praliné noisette	kg	0,200
Nappage blond ou neutre	kg	0,200
<b><u>ALCOOL</u></b>		
Grand Marnier	L	0,075
Liqueur de café	L	0,010
Liqueur de framboise	L	0,010
<b><u>SURGELÉ</u></b>		
Pulpe de framboises	kg	0,300
Feuilletage	kg	0,500

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**

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 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**

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

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

*Document à rendre avec la copie***FICHE DE PERCEPTIONS SENSORIELLES**

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

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