



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

## Sujet n°1

- 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. 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'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 de la 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	▪ A 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.

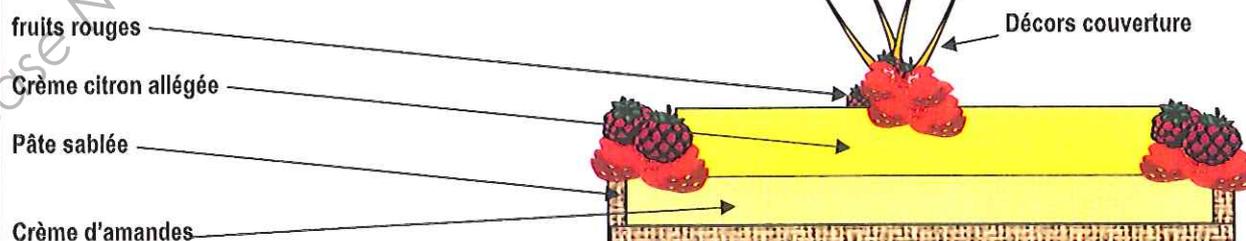
<b>Pilotage National</b>	Session 2011				
Examen et spécialité <b>Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>E1 – Pratique professionnelle et Dessin appliqué</b>					
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure <b>6 juin 2011</b>	Durée <b>5 h 30</b>	Coefficient <b>6</b>	N° de page / total <b>1/8</b>	

## FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

## Tarte citron fruits rouges (8 personnes)

Matières premières	U	Quantité	Progression
<b><u>Pâte sablée :</u></b>			<b><u>Réaliser la pâte sablée</u></b>
Farine	kg	0,250	Sabler ensemble la farine, le sel, le beurre en petits morceaux, le sucre glace et la poudre d'amandes.
Beurre	kg	0,150	Ajouter ensuite l'œuf et réserver au froid.
Sel	kg	0,001	
Sucre glace	kg	0,125	<b><u>Confectionner la crème citron</u></b>
Poudre d'amandes grise	kg	0,035	Faire cuire au bain-marie dans un cul de poule le jus de citron, les œufs (entiers et jaunes) et le sucre cristal. Dès que le mélange a épaissi, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies et le beurre en morceaux.
Œufs (entiers)	kg	0,060	Bien mélanger et réserver au froid.
<b><u>Crème d'amandes :</u></b>			Lorsque le mélange est à 30° C, ajouter la crème montée et réaliser l'insert, de la diminution du fond de la tarte.
Beurre	kg	0,100	Reserver au froid.
Sucre glace	kg	0,100	
Œufs (entiers)	kg	0,100	
Poudre d'amandes grise	kg	0,100	
Farine	kg	0,010	
<b><u>Crème citron allégée :</u></b>			<b><u>Réaliser la crème d'amande</u></b>
Jus de citron	kg	0,090	Mettre le beurre en pommade, ajouter successivement le sucre glace, les œufs (entiers), la poudre d'amandes grise et la farine.
Œufs (entiers)	kg	0,230	Reserver au froid.
Œufs (jaunes)	kg	0,040	
Sucre cristal	kg	0,150	<b><u>Foncer la tarte, garnir de crème d'amandes et mettre à cuire</u></b>
Beurre	kg	0,160	
Feuilles de gélatine	Pce	2	<b><u>Monter la tarte</u></b>
Crème liquide 35% de MG	kg	0,200	Mettre l'insert citron glacé sur le fond de tarte refroidi.
<b><u>Décor et finition :</u></b>			<b><u>Décorer avec les fruits rouges et les éléments en couverture</u></b>
Nappage neutre	kg	0,150	
Colorant liquide	U	2	
Fraises	kg	0,200	<b><u>Présenter</u></b>
Framboises	kg	0,125	
Couverture ivoire	kg	0,150	
Colorant à chocolat	U	2	
Sucre décors	kg	0,005	

Croquis



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

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>CREMERIE</u></b>					
Lait UHT	kg	0,500			
Crème liquide UHT	kg	0,500			
Beurre doux	kg	0,250			
Mascarpone*	kg	0,125			
Œufs taille moyenne	Pce	10			
<b><u>FRUITS ET PULPES</u></b>					
Fraises Garigette	kg	0,250			
Bananes BIO*	Pce	4			
Mangue	Pce	½			
Menthe	Botte	¼			
Purée de passion*	kg	0,300			
Purée de framboises*	kg	0,300			
<b><u>ÉCONOMAT</u></b>					
Farine	kg	0,500			
Sucre glace	kg	0,500			
Sucre en poudre	kg	0,500			
Poudre d'amandes grise	kg	0,250			
Poudre à crème	kg	0,100			
Noix de coco râpée	kg	0,150			
Miel	kg	0,150			
Glucose cristal	kg	0,250			
Amandes hachées	kg	0,150			
Vanille gousse	Pce	1	Quantité suffisante		
Epices (badiane, thé, cannelle bâton)	kg	QS			
Gélatine feuilles	Pce	10			
Nappage neutre	kg	0,250			
Produits pour glace et sorbet	kg	QS	Pour sucre et chocolat		
Colorants alimentaires	kg	QS	Pistoles		
Couverture noire	kg	0,300	Pistoles		
Couverture ivoire	kg	0,300			
<b><u>CAVE</u></b>					
Grand Marnier	kg	0,080			
Muscat de Beaume de Venise	kg	0,080			

Les produits marqués d'une \* sont obligatoirement utilisés.

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
<p style="text-align: center; opacity: 0.5; font-size: 2em; transform: rotate(-45deg);">           Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel            Réseau SCEREN         </p>			

**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**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

Centre d'examen : .....

Date : .....

N° candidat : .....

**ANNEXE F**

*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	
envoi	15	
	30	
	45	envoi
	4H	
<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		