



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

Sujet n°2

- 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"> ▪ 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'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 (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).

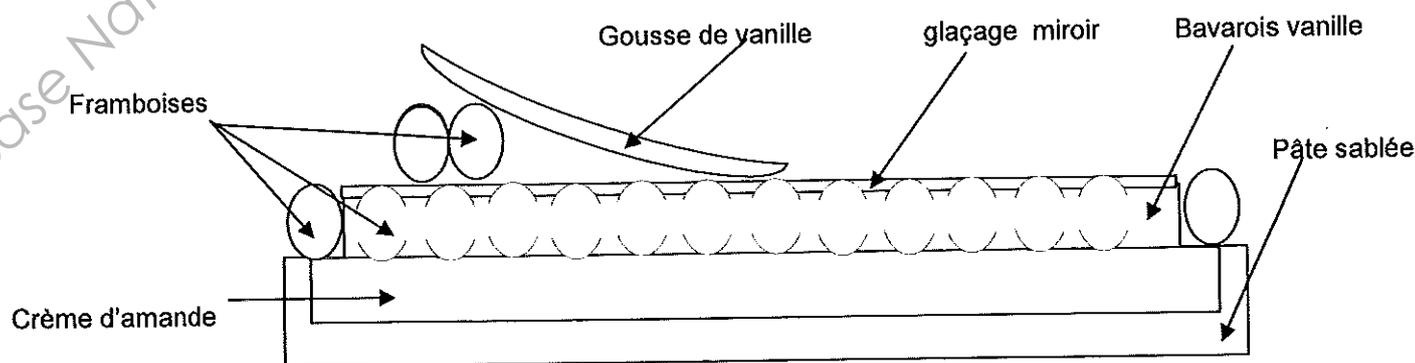
L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

Pilotage National	Session 2011			
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 7 juin 2011	Durée 5 h 30	Coefficient 6	N° de page / total 1/8

FICHE TECHNIQUE DE LA FABRICATION « IMPOSÉE »

Tarte Bavarois vanille aux framboises (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<u>PATE SABLEE</u>			Préparation du poste de travail.
Farine	kg	0,250	Réaliser la pâte sablée.
Sucre glace	kg	0,125	Foncer la tarte diamètre 22 cm.
Beurre	kg	0,150	
Œuf	Pce	1	Réaliser la crème d'amandes.
<u>CREME D'AMANDE</u>			Garnir la tarte au $\frac{3}{4}$.
Poudre d'amandes	kg	0,050	Cuire la tarte à 200 °C pendant 25 mn.
Sucre	kg	0,050	
Beurre	kg	0,050	Réaliser le bavarois, mélanger les jaunes au sucre, ajouter le lait et la vanille gousse bouillante, cuire à 83° C au thermomètre puis incorporer la gélatine.
Œuf	kg	0,050	A température ambiante, incorporer la crème liquide préalablement montée.
<u>BAVAROIS</u>			Couler le bavarois dans un cercle à tarte diamètre 18 cm posé au centre du fond cuit.
Lait	L	0,200	
Sucre	kg	0,065	
Jaunes	kg	0,060	
Feuille gélatine	kg	0,006	
Crème liquide	L	0,160	
Gousse Vanille	Pce	1	Réserver en cellule de refroidissement.
<u>GLACAGE</u>			Glacer au miroir neutre, décercler et décorer avec les framboises et la gousse de vanille.
Miroir neutre	kg	0,150	
<u>DECORS</u>			
Framboises fraîches	kg	0,300	
Gousse de Vanille (utilisée pour la crème)			



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

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<u>B.O.F</u>			<u>FRUITS</u>		
Crème liquide	L	1	Fraises	kg	0,250
Oeufs	Pce	15	Ananas frais	kg	0,500
Beurre	kg	0,300	Feuille de menthe	Botte	½
Beurre demi-sel	kg	0,200	Citrons	Pce	2
Lait	L	0,250	Kiwis	P	4
Mascarpone	kg	0,125	Pommes Golden	kg	1
<u>ECONOMAT</u>			<u>P.A.I</u>		
Sucre semoule	kg	0,500	Feuille de brick	Pce	8
cassonade	kg	0,150	Praliné amande	kg	0,200
Sucre glace	kg	0,200	Poudre à crème à chaud	kg	0,070
Farine	kg	0,400	Pulpe de Mangue	kg	0,300
Poudre d'amandes	kg	0,150	Pulpe d'abricot	kg	0,300
Vanille gousse	Pce	2	<u>ALCOOL</u>		
Pâte de pistache	kg	0,700	Grand Marnier	L	0,060
Couverture noire	kg	0,300	Kirsch	L	0,050
Couverture lait	kg	0,250	Vanille liquide	L	0,050
Miroir neutre	kg	0,250			
Cacao poudre	kg	0,060			
Poivre de séchouan	kg	0,015			
Pistaches mondées	kg	0,035			
Glucose	kg	0,150			
Fécule	kg	0,150			
Sel	kg	0,015			
Levure chimique	kg	0,020			
Feuille de Gélatine	Pce	6			
Miel	kg	0,150			

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>			

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

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

PRODUCTION « IMPOSÉE »	Horaire	PRODUCTION « LIBRE »
	15	
	30	
	45	
	1H	
	15	
	30	
	45	
	2H	
	15	
	30	
	45	
	3H	
envoi	15	envoi
	30	
	45	
	4H	
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		