



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

### Sujet n°3

- 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 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).

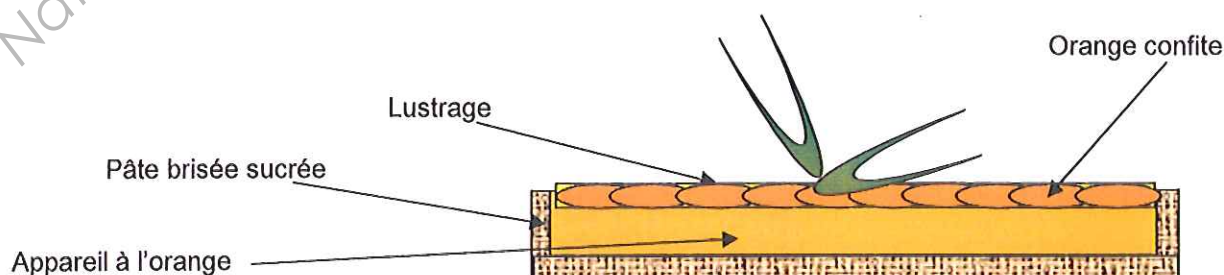
L'épreuve autorise un livret de recettes personnel (sans précision des techniques de fabrication), et une calculatrice.

<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>8 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 à l'orange (8 personnes)

Produits	U	Quantité	Progression
<b>PATE BRISEE</b>			M.E.P
Farine	kg	0,250	Confectionner une pâte brisée sucrée (méthode par sablage).  Confire les rondelles d'oranges avec 0,10 L d'eau le plus lentement possible.
Beurre doux	kg	0,125	
Sucre glace	kg	0,050	
Sel	Pm	Pm	
Œuf	Pce	1	
<b>APPAREIL A L'ORANGE</b>			Réaliser l'appareil à l'orange (même méthode qu'une crème pâtissière). Bouillir la crème à part. Refroidir l'appareil rapidement.
Œuf	Pce	3	Foncer la tarte.  Terminer l'appareil (monter au beurre sans excès).
Œuf (jaunes)	Pce	3	
Maïzena	kg	0,020	
Jus d'orange	L	0,400	
Sucre semoule	kg	0,150	
Crème liquide	L	0,200	
Beurre doux	Kg	0,100	
<b>ORANGE CONFITE</b>			Cuire la tarte à blanc.
Oranges	kg	0,200	Garnir la tarte, ajouter les oranges confites et la lustrer soigneusement.
Sucre semoule	kg	0,080	
Eau	L	0,100	
<b>NAPPAGE ORANGE</b>			
Nappage neutre	kg	0,100	
Jus d'orange	kg	Pm	
Feuilles de menthe	Botte	1/8	



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

PANIER « produits »	U	Quantité	PANIER « produits »	U	Quantité
<b><u>B.O.F</u></b>			<b><u>FRUITS</u></b>		
Lait entier	L	1,000	Citron jaune	Pce	1
Crème liquide	L	0,300	Feuille de Menthe	Pm	Pm
Œufs frais	Pce	11	Fraises	kg	0,500
Beurre doux	kg	0,275	Kiwis	Pce	4
			Bananes	kg	0,300
<b><u>ECONOMAT</u></b>			Oranges	kg	0,400
Sucre semoule	kg	0,770	Poires Conférence	kg	0,600
Sucre glace	kg	0,050			
Farine	kg	0,500	<b><u>SURGELES</u></b>		
Gélatine	kg	0,020	Framboises	kg	0,200
Chocolat noir	kg	0,300	Purée de Mangue	kg	0,250
Chocolat au lait	kg	0,300	Purée de Poire	kg	0,250
Chocolat blanc	kg	0,300			
Fondant blanc	kg	0,200			
Nappage neutre	kg	0,100			
Glucose	kg	0,200			
Amandes effilées	kg	0,200			
Amandes en poudre	kg	0,200			
Amandes entières	kg	0,100			
Amandes hachées	kg	0,200			
Maïzena	kg	0,080			
Fécule de pomme de terre	kg	0,050			
Miel toutes fleurs	kg	0,150			
Noisettes entières blanches	kg	0,100			
Vanille	Gousse	3			
Pâte à glacer brune	kg	0,200			

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	
	<b>1H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>2H</b>	
	15	
	30	
	45	
	<b>3H</b>	
envoi	15	
	30	
	45	envoi
	<b>4H</b>	
<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

Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle

page 8/8