



SESSION 1999

ACADEMIE DE ROUEN

**Mention complémentaire**

Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées

**EP.1 Pratique professionnelle**

⇒ Sujet n° 3

DUREE DE L'EPREUVE : 5 h 00

COEFFICIENT : 8

NOMBRE DE PAGES COMPOSANT LE SUJET ( Chaque page étant obligatoirement paginée ) : **2**

LE CAS ECHEANT NOMBRE DE DOCUMENTS A RENDRE ET LEUR PAGINATION

**Sujet n° 3**

**CONSIGNES DE TRAVAIL**

A partir des produits fournis, vous devez :

**① Réaliser un dessert sur assiettes pour 4 personnes**

**◆ Millefeuille crème pâtissière ◆  
accompagné de fruits et  
coulis marbré avec crème anglaise**

Techniques imposées :

- Coulis de framboises avec marbrage de crème anglaise
- Crème anglaise
- Crème pâtissière

Domaine d'inspiration libre :

- Décoration de l'assiette avec le coulis de framboises
- Présentation des fruits rouges (fraises et grappe de groseilles) et des feuilles de menthe

➔ *Présenter votre dessert sur 4 assiettes à dessert de restaurant.*

**② Réaliser, pour 8 personnes d'après la fiche technique (ANNEXE 1)**

**◆ Un entremets aux poires ◆  
- (Génoise et crème au beurre fournies)**

- Présenter l'entremets, style poirier,
- Inscrire sur la pâte d'amandes "POIRIER" et faire, obligatoirement, une bordure au cornet
- Réaliser la nougatine
- Réaliser des fleurs au choix, en pâte d'amandes,
- Présenter l'entremets sur une coupe en nougatine réalisée dans un moule à génoise,
- Décorer l'ensemble avec des dents de loup et de la glace royale.

<b>ACADEMIE DE ROUEN</b>	<b>Examen : Mention complémentaire</b>	<b>SESSION 1999</b>	<b>SUJET</b>
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées		Épreuve : EPI - 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 5 heures	Coefficient : 8	Note éliminatoire < 10	Document candidat 1/2



**FICHE TECHNIQUE****Nombre de portions : 8/10****Intitulé : ENTREMETS AUX POIRES**

N° Phase	Denrées	QTÉ	Progression
1	Génoise Alcool de poires	1 25 cl	- Couper la génoise en deux - Imbiber la génoise au sirop de poires
2	Crème au beurre Alcool de poires	500 g 25 cl	- Détendre et lisser la crème au beurre - Ajouter l'alcool de poires pour imbiber
3	Poires au sirop	6	- Emincer les 6 demi-poires
4	Amandes effilées		- Monter et masquer l'entremets - Amandes à mi-hauteur
5	Pâte d'amandes	150 g	- Recouvrir le dessus de l'entremets avec de la pâte d'amandes
6	Pâte d'amandes	100 g	- Décorer et réaliser des fleurs au choix - Au cornet, écrire et réaliser la bordure
7	Nougatine - 200 g glucose - 300 g fondant - 200 g amandes	700 g	- Réaliser la nougatine - Détailler la coupe en nougatine - Réaliser les dents de loup pour le décor
8	Glace royale	100 g	- Décorer la coupe en nougatine

<b>ACADÉMIE DE ROUEN</b>	<b>Examen : Mention complémentaire</b>	<b>SESSION 1999</b>	<b>SUJET</b>
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées		Épreuve : EPI - 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 5 heures	Coefficient : 8	Note éliminatoire < 10	Document candidat 2/2



Observation en cours de production

**JURY A**

Totalement maîtrisé.....	3
Maîtrisé .....	2
En cours de maîtrise.....	1
Non maîtrisé.....	0

SUJET N° 1	Nom de l'évaluateur	Émargement
Date :		

N° des CANDIDATS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ORGANISATION</b>										
• MISE EN PLACE : sait mettre en place son plan de travail.										
• ORDONNANCEMENT : sait planifier son travail.										
• AUTONOMIE : travailler en autonomie.										
<b>APTITUDE PROFESSIONNELLE</b>										
• MATÉRIEL : sait utiliser le matériel approprié.										
• PESÉES : sait peser, doser										
• TECHNIQUE : maîtrise les techniques adaptées.										
• CUISSON : maîtrise la cuisson adaptée										
<b>HYGIENE- PROPRETE-SÉCURITÉ</b>										
• CANDIDAT : travaille avec une tenue propre et adaptée.										
• MATÉRIEL : tient le matériel, le plan de travail en état de propreté, rangé et nettoyé au fur et à mesure										
• Respecte les règles d'hygiène dans les fabrications										
Total des indices de performance sur 30 .....										
NOTE Jury A (sur 40)										
Total indices x 2 : 1,5 .....										

◆◆◆ Document à retourner à l'Inspection académique ◆◆◆

ACADÉMIE DE ROUEN	Examen : Mention complémentaire	SESSION 1999	SUJET
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées		Épreuve : EPI - 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 5 heures	Coefficient : 8	Note éliminatoire < 10	Document jury 1/2

GRILLE DE NOTATION DES PRODUITS FINIS

**JURY B**

SUJET N° 1	Nom de l'évaluateur	Émargement
Date :		

Candidats n°	Points	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		<b>Partie 1 - Dessert sur assiette (sur 40)</b>									
• Respect des techniques imposées.....	10										
• Créativité.....	10										
• Présentation (harmonie) structure, volume, disposition .....	10										
• Dégustation .....	10										
<b>Partie 2 - Entremets imposé (sur 80)</b>											
• Montage de l'entremets .....	10										
• Crèmes ou garnitures, parfum.....	10										
• Confiserie et chocolat, détaillage coupe nougatine .....	10										
• Ecriture .....	10										
• Disposition générale, bordures.....	10										
• Créativité, décor, fleur .....	10										
• Présentation de l'ensemble .....	10										
• Respect de la fiche technique .....	10										
Total..... sur 120											
Report de la note .....	sur -40										
<b>TOTAL GÉNÉRAL .....</b>	<b>sur 160</b>										

◆◆◆ Document à retourner à l'Inspection académique ◆◆◆

ACADÉMIE DE ROUEN	Examen : Mention complémentaire	SESSION 1999	SUJET 1
Spécialité : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées		Épreuve : EPI - 1 Pratique professionnelle	
Temps alloué : 5 heures	Coefficient : 8	Note éliminatoire < 10	Document jury 2/2