

SESSION 2004

Date :

Centre d'examen :

MC Pâtisserie-Glacierie- Chocolaterie- Confiserie spécialisées**Récapitulatif DES NOTES - EP1 Pratique professionnelle**

		CANDIDAT N°											
DESSERT SUR ASSIETTE	/ 60												
ENTREMETS	/ 100												
TECHNOLOGIE	/ 40												
ARTS APPLIQUES	/ 40												
Total	/ 240												
Note / 20 = <u>Total sur 240</u>													
12													
<small>(exprimée en points entiers ou en 1/2 points)</small>													

Session 2004	GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II	Type RELEVÉ DE NOTES
Examen et spécialité MC Pâtisserie	Intitulé de l'épreuve E.P.1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Facultatif : N° sujet
Coefficient 8	Facultatif : date et heure	Durée 4/5H
		N° de page / total 1/1

Echelle d'évaluation :
 TI Très Insuffisant
 I Insuffisant
 C Conforme aux exigences
 S Supérieur aux exigences

MENTION COMPLEMENTAIRE
Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie-Confiserie
SPECIALISEES

SESSION 2004

Date :
 Centre d'examen :

SUJET N°
 1°)
 2°)

1°) Un ou des desserts sur assiette ou en coupe :

			CANDIDAT N°:																	
PHASES	POINTS A EVALUER		EXIGENCES	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	
FABRICATION	Base	Fabrication de la masse	<i>Respect de la progression</i>																	
			<i>Homogénéité, tenue</i>																	
		Garnissage	<i>Régularité, netteté</i>																	
		Organisation du travail	<i>Respect de la chaîne du froid</i>																	
	Garnitures	Accompagnements (nougatine, appareil crémé, petits fours...)	<i>Appareil : homogénéité, texture...</i>																	
			<i>Détailler : Forme et régularité</i>																	
			<i>Cuisson : couleur</i>																	
			Coulis, sauce...	<i>couleur, consistance</i>																
Composition de la prestation & décor	Choix des décors	<i>Finesse, régularité</i>																		
		<i>Créativité, originalité, couleurs, formes</i>																		
	Présentation sur assiette	<i>Harmonie, disposition, découpe</i>																		
Dégustation	Goût	<i>Equilibre</i>																		
	Texture	<i>Consistance, onctuosité...</i>																		
	Température	<i>Température selon la recette</i>																		
Nombre de croix																				
Valeur des croix			X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3		
SOUS TOTAL																				
Total des points obtenus																				
Note / 20 = (Total obtenu x 20 / 42)			/ 20				/ 20				/ 20				/ 20					
TOTAL 1 (Coeff. 3)			/ 60				/ 60				/ 60				/ 60					

Sujet n° 1

Epreuve : EP1 Pratique professionnelle

Durée : 5 h

Coefficient : 8

1^{ère} partie : DESSERTS SUR ASSIETTE OU EN COUPE

2^{ème} partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE

Groupement Interacadémique II	Session 2004	Facultatif : Code		
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées				
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Pratique professionnelle				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 5 heures	Coefficient 8	N° de page/total 1/3

1^{ère} partie : DESSERT SUR ASSIETTE OU EN COUPE

- Réaliser une glace aux œufs vanille à partir d'un demi litre de lait.
- Réaliser 6 coupes ou tulipes en nougatine (300 g de sucre ou fondant maximum).
- Garnir ces 6 pièces avec les boules de glace aux œufs vanille et 1/2 litre de sorbet au fruits rouges (fourni).

La décoration est laissée à l'initiative du candidat tout en tenant compte des matières premières disponibles.

Présenter les coupes individuelles sur assiette.

2^{ème} partie : FABRICATION TRADITIONNELLE OU SPECIALISEE

A partir de la fiche de fabrication ci-jointe, réaliser :

- 2 entremets de 8 personnes (20 cm de diamètre et 4 cm de haut)
- 5 gâteaux individuels (6 cm de diamètre et 4 cm de haut).

Inscription obligatoire sur un des deux entremets : « AUTOMNE ».

La finition des entremets ainsi que celle des gâteaux individuels est laissée au libre choix du candidat.

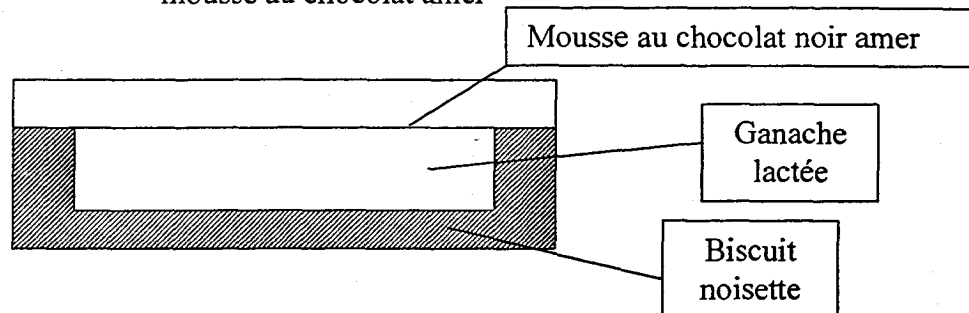
MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Pratique professionnelle.	2/3

FICHE de FABRICATION

Composition

- biscuit noisette
- ganache lactée
- mousse au chocolat amer

Montage



1. Biscuit noisette

Monter 170 g d'œufs entiers
90 g de poudre de noisette
90 g de sucre glace

Monter 240 g de blancs serrés avec 80 g de sucre semoule.

Mélanger les deux appareils.

Ajouter 100 g de farine tamisée.

2. Ganache lactée

Bouillir 90 g de lait entier
90 g de crème UHT
65 g de glucose

Verser sur 450 g de couverture lactée

Ajouter 120 g de noisettes grillées en morceaux

3. Mousse au chocolat noir amer

Pocher à 85°C 200 g de lait entier
15 g de sucre semoule
30 g de jaune d'œuf

Chinoiser sur 300 g de couverture 70% fondue

Incorporer à 40 °C 500 g de crème fouettée mousseuse.

MENTION COMPLEMENTAIRE	Code
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées	
E.P.1 – Pratique professionnelle.	3/3