



CENTRE DE RESSOURCES NATIONALES

Hôtellerie Restauration



**MENTION
COMPLÉMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS
DE RESTAURANT
RÉFÉRENTIEL**

SOMMAIRE

(Cliquer sur les titres pour atteindre la page souhaitée)

◆ **Arrêté de création**

◆ **Référentiel d'activités professionnelles**

◆ **Annexe I – Champ d'activités et contexte professionnel**

◆ **Référentiel de certification**

◆ **Savoir-faire**

◆ **Savoirs associés**

◆ **Annexe II – Règlement d'examen**

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

Direction des lycées et collèges

Sous-direction des formations
professionnelles initiales et continues

Bureau des diplômes professionnels
DLC B2 MJL/MCV
desrest

ARRETE portant création de la mention
complémentaire **CUISINIER EN DESSERTS
DE RESTAURANT**

NOR/SCO | L197021681A |

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

VU le code de l'enseignement technique ;

VU le code du travail ;

VU la loi n° 71-577 du 16 juillet 1971 d'orientation sur l'enseignement
technologique ;

VU la loi n° 75-620 du 11 juillet 1975 relative à l'éducation ;

VU la loi de programme n° 85-1371 du 23 décembre 1985 relative à
l'enseignement technologique et professionnel ;

VU la loi d'orientation n° 89-486 du 10 juillet 1989 sur l'éducation ;

VU le décret n° 72-607 du 4 juillet 1972 relatif aux commissions professionnelles
consultatives ;

VU le décret n° 76-1304 du 28 décembre 1976 relatif à l'organisation des
formations dans les lycées ;

VU le décret n° 87-851 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des
brevets d'études professionnelles délivrés par le ministre de l'éducation nationale;

VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le ministre de l'éducation nationale ;

VU l'arrêté du 6 juin 1988 fixant les modalités de constitution des jurys pour la délivrance des mentions complémentaires ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des brevets d'études professionnels et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative tourisme-hôtellerie-loisirs du 30 janvier 1997,

A R R E T E :

Article 1er. - Il est créé au plan national une mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant.

L'accès en formation est ouvert soit aux titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau V relevant du secteur de la restauration, soit aux candidats justifiant de trois ans de pratique professionnelle dans la profession considérée.

Article 2. - Le référentiel caractéristique des compétences professionnelles, technologiques et générales requises et le règlement d'examen figurent en annexes I et II du présent arrêté.

Article 3. - La préparation à la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant comporte une période de formation en entreprise de dix semaines.

Article 4. - L'examen est organisé par le recteur dans le cadre de l'académie ou dans un cadre interacadémique sous l'autorité des recteurs concernés.

Article 5. - Le jury chargé de délivrer la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est constitué dans les conditions définies par l'arrêté du 6 juin 1988 susvisé.

Article 6 - Sont admis à se présenter à l'examen conduisant à la délivrance de la mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant.

- les candidats visés à l'article premier ci-dessus qui ont suivi la formation préparant à ce diplôme,

- les candidats qui ont occupé pendant trois ans au moins à la date du début des épreuves un emploi dans un domaine professionnel correspondant aux finalités du diplôme.

Article 7. - Sont déclarés admis à cet examen les candidats qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves et une note égale à 10 sur 20 à l'épreuve EP1 "pratique professionnelle".

Article 8. - Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la session d'examen de 1998.

Article 9. - Le directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le

P. le Ministre et par délégation
Le Directeur des Lycées et Collèges

Alain BOISSINOT

N.B. Le présent arrêté et son annexe II seront publiés au Bulletin officiel du.....
vendu au prix de 14F disponible au Centre national de documentation
pédagogique 13, rue du Four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et
départementaux de documentation pédagogique.

RÉFÉRENTIEL

D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES



MENTION COMPLÉMENTAIRE

« CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT »

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 1

APPROVISIONNEMENT, STOCKAGE, ENTRETIEN

TACHES :

- Tâche 1 :** Prévoir les besoins et établir un bon de commande en fonction des fiches techniques
- Tâche 2 :** Participer à l'achat des denrées et assurer leur réception et stockage
- Tâche 3 :** Réceptionner et contrôler les produits livrés (Valeur quantitative et qualitative)
- Tâche 4 :** Contrôler les stocks du poste de travail
- Tâche 5 :** Entretenir les locaux et les matériels

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources :

- a) État des stocks. Utilisation de l'outil informatique
- b) Prévisions d'activités
- c) Stockage : quantitatif et qualitatif
- d) Liste des fournisseurs référencés (fichiers informatiques).
- e) Travail de recherche personnel (nouveaux produits...)
- f) Produits d'entretien adaptés
- h) Fiches de postes. Fiches techniques
- i) Fiches de stock manuelles ou informatisées
- J) Bons de commande. Bons de livraison. Factures
- k) Cartes et Menus
- l) Tout document permettant l'entretien et la maintenance du matériel et des locaux

Autonomie, Responsabilité

Responsabilité dans l'entretien des locaux et le suivi de la maintenance, dans l'utilisation des matériels.

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes, les usages de l'entreprise, les règles d'hygiène et de sécurité.

Élaboration des fiches techniques en fonction des cartes et menus suivant les consignes données par la hiérarchie.

Responsabilité dans le stockage. Responsabilité totale ou partielle dans la détermination des besoins et l'approvisionnement des postes de distribution.

Résultats attendus

- Adéquation entre bons de livraison et de réception
- Respect des consignes
- Respect de la réglementation en vigueur pour les règles d'hygiène et de sécurité
- Respect de la déontologie professionnelle
- Entretien des locaux et du matériel
- Organisation et rangement des stocks en rapport avec la politique commerciale de l'entreprise.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 2

PRODUCTION

TACHES :

- Tâche 1 : Entretien des locaux et du matériel de production et de service**
- Tâche 2 : Déterminer les besoins**
- Tâche 3 : Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique**
- Tâche 4 : Décorer et personnaliser le produit fini**
- Tâche 5 : Assurer les opérations de fin de service**
- Tâche 6 : Élaborer les fiches HACCP**

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources :

- a) Équipement et matériel permettant la mise en valeur des produits
- b) Locaux adaptés
- c) Bons de commande
- d) Documents de contrôle et d'approvisionnement
- e) Fiches de poste en fonction de l'activité (produits et matériels adaptés)
- g) Cartes et menus
- h) Matériels techniques spécifiques de transformation, de cuisson, de réfrigération (cellule de refroidissement) de conservation, adaptés à l'activité professionnelle.
- i) Formation permanente interne et externe (stages en situation, salons spécialisés, utilisation des nouveaux produits, recherche personnelle...)
- j) Fiches HACCP

Autonomie, Responsabilité :

- Autonomie complète pour assurer la mise en place
- Responsabilité de l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie
- Élaboration des fiches de postes sous le contrôle de sa hiérarchie
- Respect de la saisonnalité des produits
- Élaboration des cartes et menus (en collaboration avec sa hiérarchie.)

Résultats attendus :

- Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle et la politique commerciale de l'entreprise :
 - efficacité
 - suivi du service
 - rentabilité
- Respect des bonnes pratiques professionnelles
- Respect de la saisonnalité des produits et mise en valeur des produits du terroir.
- Respect des fiches techniques et des procédures
- Production limitée aux besoins nécessaires
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Adaptation à une demande ponctuelle
- Adaptation constante à l'évolution du métier

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 3

SERVICE, DISTRIBUTION

TACHES :

- Tâche 1 :** Mettre en place son poste de travail (produits et matériels)
- Tâche 2 :** Vérifier la concordance des supports de vente et de la production
- Tâche 3 :** Répondre aux « annonces » et impératifs de dressage des préparations
- Tâche 4 :** Assurer la distribution de la production
- Tâche 5 :** Communiquer au responsable du service en salle les productions du jour

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources :

- a) Matériels spécifiques de service et de distribution
- b) Fiches techniques, fiches de procédure
- c) Fiches de poste
- d) Textes réglementaires en vigueur (horaire, hygiène, sécurité)
- e) Buffets et chariots de desserts
- f) Communication écrite et orale
- g) Cartes et menus
- h) Produits d'accompagnement
- i) Décors à thème

Autonomie, Responsabilité :

Sous le contrôle de sa hiérarchie pour la présentation et l'élaboration des commandes, la conception et la réalisation des fiches techniques et des fiches de procédure

Résultats attendus :

- Respect du temps imparti
- Respect des annonces
- Respect des consignes
- Respect et optimisation de la politique commerciale
- Adéquation de la prestation avec les attentes de la clientèle
- Adaptation à une demande spécifique
- Conformité et régularité des prestations
- Animation commerciale dans le but de satisfaire la clientèle et les différents intérêts de l'entreprise

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION 4

CONSERVATION - CONTRÔLE QUALITÉ

TACHES :

- Tache 1: Vérifier la température de stockage**
- Tâche 2 : Conditionner et protéger les produits à conserver**
- Tâche 3 : Identifier les produits conservés (nom, quantité et date)**
- Tâche 4 : S'assurer de la qualité des matières premières et des produits utilisés**
- Tâche 5 : Suivre la fiche HACCP**

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources :

- a) Équipements spécifiques : chambres froides (positive et négative), sous-vide
- b) Appareils de contrôle : thermomètre, indicateur de température extérieure
- c) Film alimentaire, caissettes plastiques hermétiques
- d) Étiquettes, date limite de conservation
- e) Fiches de stock
- f) Tout document permettant le suivi de la qualité des produits
- g) Fiches Haccp

Autonomie, Responsabilité :

Responsabilité dans l'utilisation des produits
Autonomie dans l'exécution des tâches en respectant les règles hygiène de sécurité
Responsabilité dans l'utilisation et la gestion du matériel

Résultats attendus :

Maintien de la qualité des produits et de la matière première jusqu'au produit commercialisable
Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Respect des consignes

A N N E X E I

LE CHAMP D'ACTIVITÉ :

Définition :

Le titulaire de la « *Mention Complémentaire Cuisinier en dessert de Restaurant* » est un professionnel de la restauration et de la cuisine.

C'est un employé, qui, sous le contrôle de sa hiérarchie, et grâce à ses connaissances spécifiques, est capable de concevoir, de réaliser, et d'assurer, en hôtel et/ou restaurant, le service de ces prestations:

- Entremets salés et sucrés
- Desserts de restaurant.

Il participe au travail de la brigade de cuisine en Hôtellerie - Restauration

Il doit adopter un comportement professionnel :

*** PONCTUALITÉ :**

dans l'entreprise et au travail

*** AMABILITÉ et RÈGLES DE SAVOIR VIVRE :**

respecter les règles élémentaires de politesse et de savoir vivre

*** RESPECT :**

des personnes, des consignes, des idées, du matériel, des matières premières et de la déontologie professionnelle

*** VOLONTÉ :**

fournir les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner

*** ORGANISATION, ADAPTATION et PARTICIPATION :**

aux différentes situations professionnelles

*** PROBITÉ et SOBRIÉTÉ :**

sur le lieu professionnel et en représentation extérieure

LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :

1 / Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi :

Le titulaire de la *Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant* trouve l'une de ses spécificités dans le lieu même où il exerce son activité, à savoir **LE RESTAURANT**. Il doit absolument avoir la culture professionnelle du **Cuisinier** pour pouvoir exercer son métier dans le cadre d'une entreprise de restauration ou d'une brigade de cuisine.

Travaillant dans une brigade plus ou moins importante selon la taille de l'entreprise, l'activité du *Cuisinier en Desserts de Restaurant* se distingue par l'interaction nécessaire qui peut exister entre d'autres éléments de la brigade et lui. Il exerce son activité dans tous les établissements de restauration qui souhaitent valoriser le poste « *Desserts de Restaurant* » en France ou à l'étranger. Sa pluricom pétence lui permet de s'intégrer à une équipe de cuisine en participant de façon privilégiée à la conception, la réalisation et le service des entremets salés, ou sucrés et des entrées ou desserts de restaurant.

Le Cuisinier en Desserts de Restaurant doit avoir une vue d'ensemble :

- de l'organisation générale et des rôles précis de chacun dans l'entreprise
- du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, le titulaire de la mention cuisinier en desserts de restaurant peut accéder :

- aux fonctions :
- * de cuisinier spécialisé dans la confection des desserts de restaurant
- * de chef de partie

2 / Environnement technique de l'emploi :

Plusieurs axes déterminent l'aspect technique du champ professionnel du titulaire de la *Mention Complémentaire en Desserts de Restaurant* :

* la connaissance des produits alimentaires nouveaux utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine

- * l'utilisation et l'entretien du matériel et des équipements spécifiques
- * les opérations d'entretien et de mise en place nécessaire au service des desserts
- * le service des desserts et des entremets de cuisine (y compris les opérations de fin de service)
- * la mise en place du poste de travail
- * la connaissance de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité
- * le contrôle d'approvisionnement de son poste de travail
- * la participation aux travaux de réception, de stockage des marchandises à l'économat du jour
- * le contrôle qualité
- * l'adaptation aux exigences de l'entreprise :
 - horaires décalés
 - travail le Dimanche et les jours de fête
- * une hygiène corporelle rigoureuse
- * le port obligatoire de la tenue professionnelle

En complément à tous ces aspects techniques pour exercer son métier et pour lui permettre de progresser dans son contexte professionnel, le titulaire de la *Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant* doit posséder : une bonne culture générale et professionnelle, une bonne connaissance de son environnement touristique, historique et gastronomique afin de personnaliser ses réalisations culinaires.

3 / Délimitation et pondération des activités :

Le titulaire de la *Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de Restaurant* a pour fonction :

- l'entretien et la mise en place du matériel nécessaire à la production
- la conception, la réalisation et le service des entremets salés, sucrés et des desserts de restaurant.
- le suivi des commandes
- l'approvisionnement de son poste de travail
- le contrôle qualité de ses productions

Sous le contrôle de sa hiérarchie, il applique la politique commerciale de l'entreprise et contribue à sa réussite. Il contribue à l'image de marque de l'établissement dans lequel il travaille.

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

SAVOIR FAIRE

SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES

Pour obtenir la mention complémentaire « Cuisinier en Desserts de restaurant », le candidat doit faire la preuve qu'il est capable de :

ORGANISER	C 1	1 2 3 4	Prévoir les matériels Participer aux achats Participer à la conception des supports de vente Organiser son poste de travail
CONTRÔLER	C 2	1 2 3 4	Réceptionner et contrôler les livraisons Contrôler les fabrications Contrôler les stocks de matières premières Inventorier les besoins spécifiques au service
RÉALISER DISTRIBUER	C 3	1 2 3 4 5	Déguster les desserts Actualiser les supports de vente Effectuer les différentes mises en place Assurer les prestations Assurer les opérations de fin de service
COMMUNIQUER ANIMER	C 4	1 2 3 4	S'intégrer à une équipe Établir une relation avec les différents services Orienter les ventes Participer à des actions de promotion et d'animation (thème de desserts, buffets, produits du terroir...)

C. 1 ORGANISER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
<p>C.1-1 PRÉVOIR LES MATÉRIELS Déterminer les besoins quantitatifs et qualitatifs du matériel de réalisation et de distribution des desserts de restaurant (en fonction du concept...)</p>	<p>En situation réelle ou simulée Classe de l'établissement, type de clientèle, capacité, situation géographique, type de cuisine, animation ponctuelle. Possibilité financière de l'établissement.</p>	<p>Prévisions réalistes. Matériel adapté et fiable en quantité suffisante en fonction du contexte. Utilisation du matériel existant et / ou disponible</p>
<p>C.1-2 PARTICIPER AUX ACHATS Déterminer les produits nécessaires Étudier les produits nouveaux</p>	<p>Contact avec les différents fournisseurs, recherche des produits adaptés à sa production.</p>	<p>Adéquation avec la politique commerciale de l'entreprise</p>
<p>C.1-3 PARTICIPER A LA CONCEPTION DES SUPPORTS DE VENTE Analyse des supports de vente</p>	<p>Documents fournis par la hiérarchie</p>	<p>Respect des consignes. Avis argumenté sur le contenu des documents.</p>
<p>C.1-4 ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL Proposer une organisation</p>	<p>Contraintes des locaux, du matériel, du nombre de références</p>	<p>Respect des consignes d'hygiène et de sécurité. Température de stockage des produits. Adaptation aux contraintes.</p>

C 2 CONTRÔLER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
<p>C2-1 RÉCEPTIONNER ET CONTRÔLER LES LIVRAISONS Vérifier le bon de livraison. Comparer les bons de commande et de livraison. Identifier les produits. Assurer le stockage. Formuler des réserves</p>	<p>Bons de commande et de livraison Cahier des charges du fournisseur</p>	<p>Concordance des bons. Correspondance qualitative et quantitative des denrées. Respect des règles de stockage (rangement, hygiène, sécurité). Respect de la législation en vigueur</p>
<p>C2-2 CONTRÔLER LES FABRICATIONS Rechercher et choisir les informations nécessaires. Décoder et analyser les informations</p>	<p>Inventaire physique Relevé des ventes, des transferts et des invendus. Relevé des bons de commandes Relevé bactériologique des productions.</p>	<p>Adéquation de la production avec le bon de commande Optimisation de la qualité</p>
<p>C2-3 CONTRÔLER LES STOCKS DE MATIÈRES PREMIÈRES</p>	<p>Fiches de stocks manuelles ou listes informatiques. Entrées, sorties, prévisions d'activités, mercuriales, bons de sortie. Relevé des produits ayant dépassé la date de péremption et respect des dates de péremption.</p>	<p>Gestion précise des stocks</p>
<p>C2-4 INVENTORIER LES BESOINS SPÉCIFIQUES AU SERVICE</p>	<p>Support de vente Commandes spécifiques et diverses. Bon de commande. Fiches techniques. Fiches de procédure.</p>	<p>Adéquation de la production avec la commande</p>

C. 3 RÉALISER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C 3-1 DÉGUSTER LES DESSERTS ET ARGUMENTER	Local adapté (établissement de formation), matériel spécifique. Nouveaux produits Préparations nouvelles et denrées alimentaires	Résultats logiques, judicieux. Avis argumenté et progression dans l'analyse gustative des produits.
C 3-2 ACTUALISER LES SUPPORTS DE VENTE Mettre à jour les cartes en fonction des contraintes. Adapter les supports de vente aux nouveaux produits et aux manifestations ponctuelles	Supports de vente et cartes Documents commerciaux Éventuellement emploi de l'outil informatique	Exactitude des libellés (respect des appellations) Respect de la législation en vigueur. Respect de la politique commerciale de l'établissement.
C3-3 EFFECTUER LES DIFFÉRENTES MISES EN PLACE Réassortir la carte Respecter les consignes de mise en place	En situation réelle ou simulée Local, mobilier; matériel	Propreté du matériel et en état irréprochable d'hygiène. Quantité nécessaire et rationnelle. Concordance entre les supports de vente et les productions.
C3-4 ASSURER LES PRESTATIONS Prendre connaissance des bons de commande Élaborer les préparations dans le temps imparti Assurer la distribution	En situation réelle ou simulée Bon de commande Matériel de service adapté Fiches techniques. Fiches de procédures	Prestations effectuées dans les règles de l'art. Efficacité, propreté. Respect du temps imparti. Utilisation du matériel. Respect des consignes. Adaptation aux particularités de service.
C3-5 Assurer les opérations de fin de service Nettoyer et ranger, remettre en ordre, matériel, mobilier, locaux	En situation réelle ou simulée Locaux adaptés et bien équipés	Rangement fonctionnel. Utilisation rationnelle des produits d'entretien. Respect des règles d'hygiène et de sécurité.

C-4 COMMUNIQUER

SAVOIR-FAIRE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
<p>C 4-1 S'INTÉGRER Identifier les particularités de l'établissement Se présenter. Dialoguer, s'adapter</p>	<p>Plaquette de l'établissement éventuellement livret d'accueil. Organigramme. Supports de vente. Toutes les informations fournies par le ou les responsables concernés. Tenue professionnelle.</p>	<p>Intégration effective Participation responsabilisation. Respect de la tenue professionnelle.</p>
<p>C 4-2 ÉTABLIR UNE RELATION AVEC LES DIFFÉRENTS SERVICES Communiquer avec l'ensemble des personnels de l'établissement</p>	<p>Situation réelle ou simulée Indication sur les usages de l'établissement Règlement intérieur</p>	<p>Respect du règlement intérieur Respect du confort du client Courtoisie et politesse Prise en compte des considérations</p>
<p>C 4-3 ORIENTER LES VENTES Informer le service des priorités de vente</p>	<p>Information écrite et/ou orale</p>	<p>Optimisation des ventes</p>
<p>C 4-4 PARTICIPER A DES ACTIONS D'ANIMATION ET DE PROMOTION (Thèmes, buffets, produits du terroir...) Promouvoir son établissement</p>	<p>Thèmes Produits régionaux Produits nouveaux Produits de saison</p>	<p>Valorisation de l'image de l'établissement</p>

SAVOIRS ASSOCIES

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 1 LES PRODUITS</p> <p>S1-1 Les produits de base :</p> <p>Farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composition - Types de farine - Farines diverses - conditions de stockage <p>Sucre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Différents type de concentration du sucre - les sirops - les sucres cuits <p>Oeufs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Critères de qualité - Propriétés - Utilisation des oeufs - Hygiène liée à leur utilisation <p>Lait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Utilisations - propriétés - Conservation - Hygiène <p>Crème et préparations laitières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Composition - Utilisation - Propriétés - Conservation - Hygiène <p>Beurre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commercialisation - Composition - Utilisations, propriétés - Conservation 	<p>Donner la composition de la farine Citer les différents types de farine Définir une farine du type 45 et du type 55 Citer les farines diverses utilisées Citer les conditions de stockage des farines (Étiquetage, date limite de conservation)</p> <p>Citer les différentes utilisations des sirops Énumérer les différentes cuissons du sucre (Filet, petit-boulé, boulé, grand boulé, petit cassé, grand cassé, caramel) Citer les différentes utilisations du sucre cuit</p> <p>Commenter une étiquette Juger de l'état de fraîcheur d'après l'aspect physique d'un oeuf cassé Justifier l'utilisation des oeufs entiers, des jaunes, des blancs en desserts de restaurant Citer les règles de stockage Indiquer les mesures d'hygiène à mettre en oeuvre lors de la manipulation des oeufs.</p> <p>Identifier les diverses formes de présentation et de commercialisation Donner la composition des différents laits et citer leurs différentes propriétés et utilisations Énumérer les différentes techniques de conservation Énoncer les règles de stockage</p> <p>Identifier les différents types de crème (crème pasteurisé, UHT...) Citer les différentes propriétés et utilisations Énoncer les règles de stockage</p> <p>Énumérer les différents beurres Donner la composition du beurre Indiquer les utilisations Énoncer les règles de stockage Énumérer et donner la composition des beurres techniques (beurre tracé, fractionné...)</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>Corps gras : Huiles Margarines</p> <p>Fruits : Classification Commercialisation Critères de qualités</p> <p>Utilisations</p> <p>Conservation</p> <p>EPICES : Origine, conditions de stockage, utilisation, classification</p> <p>Sel : Historique Rôle du sel dans les pâtes</p> <p>Levure : Description de la levure Fabrication de la levure Action dans les pâtes Conservation Commercialisation La levure déshydratée</p> <p>Poudres levantes : Composition Utilisations Action dans les pâtes Conservation</p> <p>Couvertures de chocolat Composition Couvertures diverses Produits dérivés (Pâtes à glacer...)</p>	<p>Classer les huiles Donner la composition de la margarine Justifier le choix des corps gras (animal ou végétal) en fonction des applications et des préparations.</p> <p>Citer les différents types de fruits (frais, secs, séchés surgelés, apertisés) Reconnaître et commenter la qualité à partir de l'aspect et de l'étiquetage</p> <p>Justifier l'utilisation des fruits frais de l'achat à la consommation Justifier l'emploi des fruits surgelés Proposer les différentes utilisations en desserts de restaurant.</p> <p>Énumérer les conditions de stockage</p> <p>Déterminer l'origine Connaître les conditions de stockage Justifier leur emploi</p> <p>Expliquer le rôle du sel dans les pâtes Énumérer les différentes actions dans les préparations</p> <p>Caractériser la levure et préciser son rôle Indiquer l'importance du dosage en fonction du temps de travail et de la température (pâtes et locaux) Apprécier les qualités d'une bonne levure et du volume mis en œuvre Énumérer les conditions de stockage</p> <p>Donner leurs compositions Indiquer leurs principes d'action Énumérer les conditions de stockage</p> <p>Donner la composition des différents types de couverture Indiquer leurs utilisations en desserts de restaurant.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S1-2 Les produits alimentaires intermédiaires :</p> <p>Les produits semi-élaborés</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovoproduits - fruits transformés (pulpe, purée, jus) - produits à base de fruits (gelée, compote, confiture, fruits confits) - conditions d'utilisation et de conservation <p>Les Arômes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ classification ■ Utilisation ■ Conservation <p>Les produits nouveaux</p> <p>Les produits d'assemblage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prêts à cuire - Prêts à garnir - Prêts à décorer - Poudre et appareils de base <p>S1-3 Les vins - alcools - liqueurs - eaux de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> - classification - utilisation 	<p>Connaître les produits, leurs caractéristiques organoleptiques Énumérer les différentes utilisations en desserts de restaurant Utiliser des produits semi-élaborés avec l'aide de fiches techniques et réaliser des entremets Appliquer les règles de stockage</p> <p>Déterminer l'origine Justifier leur emploi</p> <p>Connaître et suivre les évolutions des produits</p> <p>Proposer leurs possibilités d'assemblage</p> <p>Comparer les caractéristiques de ces différents produits Énumérer les vins, alcools, liqueurs, eaux de vie, utilisés en desserts de restaurant Associer harmonieusement les saveurs mets-vins Associer les produits (vins -alcools - eaux de vie) à leur région d'origine Indiquer leur incidence sur le produit fini</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 2 LES PRÉPARATIONS</p> <p>S2-1 Les pâtes : Pâtes salées : (feuilletée, brisée, à brioche, levée, à frire, à crêpes, à choux) Pâtes levées (brioche, savarin, pain de mie, viennoiserie), à choux, feuilletée, à biscuit, à crêpes, à frire). Pâtes sucrées et génoise. - Classification - Composition - Préparation - Cuisson</p> <p>S2-2 Les crèmes à chaud : (Anglaise, pâtissière, au beurre, et dérivées) - Classification - Composition - Préparation</p> <p>Les crèmes à froid (fouettée, chantilly, crème d'amande et dérivées)</p> <p>S2-3 Les appareils salés et sucrés, les sauces - Appareils à flans sucrés et salés - Sauces brunes, - Sauces blanches, - Sauces au chocolat - Sauces aux fruits Coulis de fruits Sabayon</p> <p>S2-4 Les hors d'oeuvre réalisés à partir des pâtes de base : - Composition - Préparation - Présentation</p> <p>S2-5 Les entremets à base de pâte et de crème - pièces de pâtisserie - entremets modernes - entremets à l'assiette</p>	<p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à la fabrication des différentes pâtes. Donner la progression technique Établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiqués. Indiquer les précautions à prendre pour réussir leur fabrication. Citer les caractéristiques et les réactions lors de la cuisson Citer les utilisations des ces pâtes</p> <p>Donner les caractéristiques des crèmes Donner leurs proportions et tous les éléments nécessaires pour la fabrication des crèmes Donner la progression technique Établir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée Indiquer les précautions à prendre pour réussir la fabrication Citer les utilisations de ces crèmes</p> <p>Énumérer les divers appareils et sauces de base et les dérivés. Indiquer les phases principales de leur préparation Préciser leurs utilisations et leurs avantages respectifs.</p> <p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur réalisation Donner la progression technique Préciser les règles de dressage et de présentation</p> <p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur réalisation</p> <p>Donner la progression technique Préciser les règles de dressage et de présentation Utiliser des produits semi-élaborés et réaliser des entremets Respecter les règles d'hygiène Respecter les principes de l'esthétique et de la créativité Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration. Mesurer l'analyse d'un produit fini</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S2-6 Les Entremets chauds, salés ou sucrés, les entremets froids : Soufflés chauds, salés et sucrés, charlottes, beignets, crêpes, pudding, oeufs à la neige, riz au lait, mousses, bavarois, crèmes...</p> <p>S2-7 Les Glaces, les sorbets et les granités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Composition - Préparation - Utilisation <p>S2-8 Les entremets et les desserts glacés : Biscuits glacés, vacherins, omelettes, soufflés glacés, charlottes, bombes glacées, parfaits Entremets et desserts glacés à l'assiette</p> <p>S2-9 Les petits fours Petits fours salés, sucrés, secs, en chocolat</p> <p>S2-10 Les éléments de décor Glace royale, pâte d'amandes, fondant, chocolat, décor à la crème, pastillage, fruits confits...</p>	<p>Différencier les entremets chauds, froids. Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication. Respecter les règles d'hygiène, de composition, de fabrication, de dressage et de présentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité - Utiliser des produits semi-élaborés et réaliser des desserts d'assemblage - Respecter les principes de l'esthétique et de la créativité - Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration.(assiettes composées, coupes glacées) <p>Différencier les préparations glacées. Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication Citer les règles d'hygiène spécifiques à la réalisation des desserts glacés. Respecter les principes de l'esthétique et de la créativité. Proposer un dressage, une présentation adaptés à un créneau, à une formule de restauration. Mener l'analyse d'un produit fini</p> <p>Différencier les petits fours. Citer les composants de base utilisés pour leur fabrication</p> <p>Énumérer les différents éléments utilisés pour la finition des desserts de restaurant.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 3 LES MOYENS DE CONSERVATION - Classification</p> <p>S 3-1 Conservation par la chaleur - Appertisation - Pasteurisation - Stérilisation simple - Stérilisation UHT</p> <p>S 3-2 Conservation par le froid - Réfrigération - Congélation - Surgélation - Réglementation</p> <p>S 3-3 Conservation sous-vide - Conditionnement sous-vide - Conditionnement « sous atmosphère gazeuse » - Réglementation</p> <p>S 3-4 Conservation par déshydratation - Dessiccation - Lyophilisation</p> <p>S 3-5 Conservation par les méthodes « traditionnelles » - sel, sucre, alcool, acide, fumage...</p>	<p>-Énumérer les différents procédés de conservation et les règles à observer.</p> <p>Décrire le principe de ces modes de conservation Indiquer et justifier les conditions de stockage (lieu, température, durée)</p> <p>Décrire le principe de ces modes de conservation Indiquer et justifier les conditions de stockage Énoncer et justifier le principe de la chaîne du froid Justifier les consignes de décongélation Justifier l'interdiction de recongélation et congélation en fonction des règles en vigueur.</p> <p>- Décrire le principe de ce mode de conservation - Donner le principe de la cuisson / conservation sous vide et préciser son intérêt - Préciser les conditions réglementaires dans les quelles cette technique peut-être effectuée chez les professionnels</p> <p>- Décrire le principe de ces modes de conservation</p> <p>Décrire le principe de ces modes de conservation</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 4 LES MATÉRIELS</p> <p>S 4-1 Conception et installation d'un laboratoire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantation du laboratoire par rapport aux différents services - Entretien <p>S 4-2 Le matériel du Laboratoire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Implantation des différents matériels (préparation, stockage, cuisson, distribution) - caractéristiques et différentes utilisations de l'outillage, du petit matériel et du gros matériel - Entretien et désinfection 	<p>Réaliser un schéma en indiquant les zones d'activités du concept de production et de distribution</p> <p>Proposer une implantation d'un laboratoire en fonction des caractéristiques d'un concept de production</p> <p>Identifier les différents circuits en respectant le principe de la marche en avant</p> <p>Indiquer les mesures de prophylaxie concernant les locaux.</p> <p>Énumérer et identifier les principaux matériels équipant un laboratoire.</p> <p>Donner les particularités, les avantages et les inconvénients des différents types de matériels utilisés.</p> <p>Sélectionner le matériel de préparation, de cuisson, et de distribution en fonction des opérations à réaliser.</p> <p>Déterminer, les procédés, l'utilisation les produits d'entretien et les matériels pour réaliser le nettoyage.</p> <p>Énumérer les mesures de prophylaxie concernant le matériel.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 5 Analyse sensorielle</p> <p>Les mécanismes neurophysiologiques de l'analyse sensorielle</p> <p>S 5-1 Conditions matérielles Aspect humain</p> <p>S 5-2 La dégustation :</p> <p>Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - visuelle - olfactive - gustative - interprétation - conclusion <p>Application</p>	<p>Explication du processus des stimulations organoleptiques</p> <p>Situation et conditions matérielles pour procéder à une dégustation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - environnement (local) - choix du matériel <p>Conditions physiques, physiologiques, et psychologiques (probité, modestie, objectivité)</p> <p>On se limitera aux différentes phases et aux descriptions essentielles en évitant l'inflation du vocabulaire. Aussi bien à l'oral qu'à l'écrit.</p> <ul style="list-style-type: none"> - commentaires de dégustation, logiques, structurés, utilisant un vocabulaire précis et adapté aux produits et aux circonstances, - interprétation - dégustation orientée vers l'objectif de réalisation <p>Mise en avant du produit</p> <p>Présentation du produit à la vente en restauration</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 6 LÉGISLATION</p> <p>S 6-1 Équipement</p> <p>S 6-2 Alimentation en eau</p> <p>S 6-3 Personnel</p> <p>S 6-4 Denrées alimentaires</p> <p>S 6-5 Déchets</p> <p>S 6-6 Contrôle et vérification</p> <p>S.6-7. Interdiction d'utiliser certains produits ou techniques</p>	<p>Connaissance des textes officiels (J.O...)</p> <p>Normes en vigueur (ISO...)</p> <p>Actualisation des connaissances dans cette interdiction.</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 7 GESTION APPLIQUÉE</p> <p>S 7-1 L'entreprise Objectifs, moyens, contraintes, organisation</p> <p>S 7-2 Gestion des approvisionnements Entrées, sorties, inventaires</p> <p>S 7-3 Détermination d'un prix de revient et d'un prix de vente</p>	<p>On se limitera à quelques exemples typiques : lire et interpréter un organigramme de structure...</p> <p>Utilisation des documents spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrées en stock - Sorties de stock - Inventaires - fiches de stock - mise en évidence et justification des écarts (inendus...) - concordance entre stock théorique et réel <p>utilisation des outils informatiques à des fins professionnelles (logiciels professionnels, ...)</p> <p>Taux et calcul relatif à la T.V.A. Notions sur les :</p> <ul style="list-style-type: none"> -escomptes - rabais - remises - ristournes <p>Lecture et interprétation d'une facture</p>

CONNAISSANCES	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p>S 8 COMMUNICATION</p> <p>S 8-1 Présentation et comportement professionnel - l'attitude corporelle (tenue professionnelle)</p> <p>S 8-2 La typologie de la clientèle - le comportement du consommateur</p> <p>S 8-3 Le vocabulaire professionnel</p> <p>S 8-4 La communication écrite et orale (en français et en langue étrangère)</p> <p>S 8-5 La communication écrite : - Les techniques de rédaction de message - Les supports de communication</p> <p>S 8-5 Les outils de la communication - les outils informatiques, les logiciels, la télématique</p> <p>S 8-6 Les techniques de commercialisation</p>	<p>Attitude et présentation adaptées aux exigences de l'entreprise et de la profession;</p> <p>Évolution du comportement alimentaire, évolution des goûts. Étude des besoins. Différents types de clientèle</p> <p>S'exprimer en termes professionnels</p> <p>Pratique d'une langue étrangère appliquée à la profession (Anglais recommandé)</p> <p>Bons, notes, courriers, compte rendus, rapports, fiches techniques. Interprétation d'un bon de commande. Fiche de dégustation</p> <p>Sensibilisation des outils informatiques à des fins professionnelles.</p> <p>Sensibilisation aux techniques de vente appliquées aux produits et service de l'entreprise.</p>

Mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant"

Mise en relation des capacités et compétences terminales et des savoirs technologiques et scientifiques

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Compétence globale : le titulaire de la mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant" doit être capable d'organiser son poste de travail, d'inventorier les besoins spécifiques, de s'intégrer à une équipe et d'assurer des prestations		CONNAISSANCES ASSOCIEES
CAPACITES	SAVOIR FAIRE	
C1 ORGANISER	c11 Prévoir les matériels c12 Participer aux achats c13 Participer à la conception des supports c14 Organiser son poste de travail	
C2 CONTROLER	c21 Réceptionner et contrôler c22 Contrôler les fabrications c23 Contrôler les stocks c24 Inventorier les besoins spécifiques	
C3 REALISER DISTRIBUER	c31 Déguster les desserts c32 Actualiser les supports de vente c33 Effectuer les mises en place c34 Assurer les prestations c35 Assurer les prestations de fin de service	
C4 ANIMER	c41 S'intégrer à une équipe c42 Etablir une relation avec les différents services c43 Orienter les ventes c44 Participer à des actions d'animation...	
		S1 S2 S3 S4 S5 S6 S7 S8
	S1 : Les Produits S2 Les préparations S3 Les moyens de conservation S4 Les matériels S5 Analyse sensorielle S6 Législation S7 Gestion appliquée S8 Communication	Liaisons fondamentales Liaisons secondaires

ANNEXE II

RÈGLEMENT D'EXAMEN

EPREUVES	Coef.	FORME		Durée	Note Éliminatoire
		Scolaires ou apprentis ou adultes en formation continue	Autres candidats		
Domaine Professionnel					
EP 1 : Pratique professionnelle	12	CCF (1)	Ponctuelle (Pratique, écrite, orale)	4 h	< 10
EP 2 : Technologie Professionnelle. Dessin appliqué à la profession	8	Ponctuelle écrite	Ponctuelle écrite	3 h	

(1) Contrôle en cours de formation pour les candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat ou de CFA habilités par le Recteur, y compris la formation en entreprise.

DEFINITION DES EPREUVES

EP 1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE : coef. 12

Elle se décompose en :

- Organisation
- Production et présentation
- Distribution
- Dégustation

A) ÉVALUATION PAR C.C.F. (candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de C.F.A. habilités) :

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue par contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux types de situation d'évaluation : en centre de formation et en entreprise.

1 - Situations d'évaluation en centre de formation - coef. 9

Les évaluations S 1 et S 2 se déroulent dans le cadre habituel des travaux pratiques et de la progression normale des enseignements. La synthèse de ces évaluations est consignée dans un livret d'évaluation.

Un professionnel est associé à un enseignant de pratique professionnelle, membre de l'équipe pédagogique.

Les modalités d'organisation sont arrêtées en concertation avec les milieux professionnels et le conseiller de l'enseignement technologique.

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale, responsable de la filière veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du directeur du centre de formation.

1-1 Première situation d'évaluation : S 1 Coef. 3

Elle est organisée à la fin du dernier trimestre de l'année civile qui précède l'examen et comporte trois phases :

1.1.1. Organisation : (écrit)

Cette phase de l'épreuve a pour objectif d'évaluer le candidat, l'élève ou l'apprenti sur la rédaction d'une fiche technique à partir d'une préparation imposée pour 8 personnes

A partir de cette réalisation, l'élève ou l'apprenti devra proposer sous la forme d'une fiche technique les éléments qualitatifs et quantitatifs nécessaires à la réalisation du mets.

1.1.2 Production et présentation

L'élève ou l'apprenti devra réaliser deux préparations pour huit personnes à partir d'instructions données.

Cette phase a pour objectif d'évaluer, le candidat, l'élève ou l'apprenti sur les points suivants:

- Organisation de son poste de travail
- Gestion des matières premières
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Mise en œuvre des techniques permettant des réalisations de desserts, d'entremets salés et sucrés, de hors d'œuvre à base de pâte.

1.1.3. Dégustation

Le contrôle se fera sur la dégustation et l'appréciation de la réalisation (produit commercialisable). Dégustation sur la préparation imposée.

1.2- Deuxième situation d'évaluation : S 2 coef. 6

Elle est organisée au cours du deuxième trimestre de l'année civile de l'examen et comporte quatre phases :

1.2.1. Organisation : (écrit)

Cette phase a pour objectif d'évaluer l'élève ou l'apprenti sur l'organisation qu'il va mettre en œuvre pour la réalisation de deux préparations sous la forme d'un organigramme : une préparation sera libre et une préparation sera imposée au candidat.

Pour la préparation « libre », à partir d'un thème, de produits déterminés, et d'instructions fournies, le candidat conçoit la fiche technique d'un entremets ou d'un dessert pour huit personnes.

1.2.2. Production et présentation

Le candidat exécute l'entremets ou le dessert qu'il a conçu ainsi que le mets qui lui est imposé sous la forme d'une fiche technique. Cette phase a pour but d'évaluer l'élève ou l'apprenti sur les points suivants :

- Organisation de son poste de travail
- Gestion des matières premières
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Qualité de la présentation et de la créativité
- Mise en œuvre des techniques

1.2.3. Distribution

L'élève ou l'apprenti doit prévoir la distribution des préparations. Une préparation sur plat et l'autre sur assiette et en assurer la mise en valeur. L'évaluation portera sur la décoration et sur la présentation des produits.

1.2.4. Dégustation

Il est demandé à l'élève ou l'apprenti de compléter une fiche de dégustation, d'analyser sur le plan gustatif la production « libre » et de justifier les modifications éventuelles à apporter.

L'évaluation se fera sur la dégustation et l'appréciation de la réalisation.

2 - Situation d'évaluation en entreprise : coef. 3 :

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en terme de savoir faire et de savoir être, et fait l'objet d'une évaluation.

La durée de la période de formation en entreprise est de **dix semaines minimum** dont huit **semaines minimum en restauration**. Les deux semaines restantes seront utilisées selon le contexte local.

Le choix des dates des périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels pour tenir compte des conditions locales.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur des critères établis sur la base du référentiel de certification. Un livret de formation précisera les modalités et le contenu de la formation en entreprise.

Cette évaluation doit être complémentaire de celle effectuée en établissement. Elle doit permettre d'évaluer l'autonomie du candidat dans :

- l'organisation de son poste de travail
- la mise en place
- la réalisation, le suivi d'un service complet et le rangement
- le respect des règles déontologiques du métier

La synthèse de l'évaluation est effectuée par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise et consignée dans un livret d'évaluation. Ils proposent conjointement une note au jury.

L'Inspecteur de l'Éducation Nationale, responsable de la filière veille au bon déroulement de l'évaluation.

B) EVALUATION PAR EPREUVES PONCTUELLES TERMINALES (autres candidats) : coef. 12. Durée 4 h

L'évaluation des acquis des candidats s'agissant de la pratique professionnelle s'effectue sur la base d'une épreuve ponctuelle terminale.

Elle se décompose comme suit :

- Organisation
- Production et présentation
- Distribution
- Dégustation

1-1 Organisation (écrite) :

Cette phase a pour objectif d'évaluer l'élève ou l'apprenti sur l'organisation qu'il va mettre en œuvre pour la réalisation de deux préparations sous la forme d'un organigramme : une préparation sera libre et une préparation sera imposée au candidat.

Pour la préparation « libre », à partir d'un thème, de produits déterminés, et d'instructions fournies, le candidat conçoit la fiche technique d'un entremets ou d'un dessert pour huit personnes.

1-2 Production et présentation (pratique) :

Le candidat exécute le dessert ou l'entremets qu'il a conçu ainsi qu'une prestation imposée à partir d'une fiche technique qui lui est fournie.

Cette phase a pour objectif d'évaluer le candidat sur les points suivants :

- L'organisation de son poste de travail
- La gestion des matières premières
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- La qualité de la présentation et de la créativité
- La mise en œuvre des techniques

1-3 Distribution (pratique) :

L'élève ou l'apprenti doit prévoir la distribution des préparations. Une préparation sur plat et l'autre sur assiette et en assurer la mise en valeur. L'évaluation portera sur la décoration et sur la présentation des produits.

1-4 Dégustation (orale) :

Pour l'ensemble des plats réalisés, il est demandé au candidat de compléter une fiche de dégustation, d'analyser sur le plan gustatif les productions, et de justifier les modifications éventuelles à apporter.

L'évaluation se fera sur la dégustation et l'appréciation des réalisations.

Cette épreuve est élaborée sur le plan académique par une commission de choix de sujets, nommée par le recteur à laquelle sont associés les professionnels.

EP 2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - DESSIN APPLIQUE A LA PROFESSION épreuve ponctuelle écrite, coef. 8 durée 3 h.

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

1 - Technologie professionnelle : coef 6, durée 2 h

Cette sous-épreuve a pour objectif de tester les connaissances du candidat dans les domaines suivants :

- Les produits
- Les préparations
- Les moyens de conservation
- Les matériels
- La législation
- La gestion appliquée

Elle pourra être traitée soit sous la forme d'un questionnaire soit sous la forme d'une étude de cas.

Elle est élaborée sur le plan académique par une commission de choix de sujets, nommée par le recteur, à laquelle sont associés les professionnels.

2 - Dessin appliqué à la profession : coef 2, durée 1 h

Cette sous-épreuve a pour objectif d'évaluer les aptitudes du candidat à réaliser un dessin appliqué à la profession.