

SOCIÉTÉ  
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
Organisatrice du concours national  
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS  
Tél. : 01 43 42 33 02  
Fax : 01 43 42 20 41



SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

Reconnue d'Utilité publique par Décret du 3 Mars 1952  
Mail : [paris@meilleursouvriersdefrance.info](mailto:paris@meilleursouvriersdefrance.info)

27<sup>e</sup> Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2012

Promotion Monsieur Bernard DEFINS

DESSERTS DE RESTAURANT

Code d'inscription à la spécialité :  
221-05

SUJET DU CONCOURS :    **DEPARTEMENTAL**     **REGIONAL**     **NATIONAL**



Responsable Métier :	Auteur du sujet :
<b>Jean François GIRARDIN</b> Meilleur Ouvrier de France Cuisine	<b>LOUVEL Dominique</b> Brevet de Maîtrise Pâtisserie 92 Formateur Tel 06 87 04 16 84

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012**

**CONSIGNES DE SECURITÉ PORTEES A LA CONNAISSANCE DES CANDIDATS  
AVANT L'ÉPREUVE**

Document de référence, NORME :

.....

AUTRE DOCUMENT :

.....

LE CANDIDAT S'ENGAGE A RESPECTER EN OUTRE LES CONSIGNES DE  
SÉCURITE D'HYGIÈNE AINSI QUE LE REGLEMENT DU CONCOURS

.....

.....

.....

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE**

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012**

**LISTE DE LA MATIERE D'ŒUVRE, CONSOMMABLE NÉCESSAIRE PAR CANDIDAT**

Désignation	Type marque	Quantité	Prix Unitaire TTC	Prix Total TTC
Sucre sous toutes ses formes : glace, semoule, muscovado, grains, glucose, dextrose, trimoline, isomalt,				
Fruits secs à coques : amandes, pistaches, noix, Sous toutes ses formes : poudre, effilées, hachées, bâton ou pâtes				
Œufs et ovoproduits				
Farines (types 45, 55 et spéciales)				
Chocolats (couverture noire, lactée, blanche, laboratoire)				
Produits laitiers				
Arômes, épices et aromates				
Fruits frais charnus et exotiques (Coulis et purées)				
Produits semis transformés (praliné, feuilletine, ...)				
<b>Coût total prévisionnel par candidat :</b>				

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE**

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012**

Liste des matériels mis à disposition des candidats

Quantité	Désignation matérielle	Marque type	Observations
Le centre d'examen vous fournira le gros matériel : fours statiques ou ventilés, cellule de refroidissement, congélateur, réfrigérateur, marbre, plan de travail.			
Des assiettes blanches classiques de présentation seront à votre disposition pour les candidats dépourvus			
N'hésitez pas à vous renseigner auprès du centre pour plus d'informations			
Buffet de présentation nappé blanc ( 80 par 80 minimum)			

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE**

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012**

**LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS  
A APPORTER PAR LES CANDIDATS**

Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels	Marque type	Observations
	Tout le matériel spécifique à vos préparations.		
	Vos fiches techniques.		
	Votre dossier technique.		
	Vos marchandises et produits entrant dans la composition de vos recettes.		
	Les matériels pour votre présentation et la mise en valeur de vos réalisations (assiettes, dressage de votre buffet).		
	Tous vos petits matériels nécessaires à vos réalisations, montage et dressage.		
	Votre tenue professionnelle complète ainsi qu'une deuxième veste de présentation.		

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE**

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012

# CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

## SUJET : Sur la route des îles et des épices

### Huit desserts à l'assiette

- 1 - Produits imposés : épices, fruits exotiques, chocolats d'origine
- 2 - La réalisation de votre dessert de restaurant devra être composée d'un croustillant, d'un crémeux chocolat, d'un biscuit et d'une garniture à base de fruits ou/et de purée exotique.
- 3 - La finition et la décoration de votre dessert sera à base de couverture chocolat de votre choix en rappelant l'origine et l'originalité.
- 4 - Votre création sera accompagnée d'un coulis ou d'une crème en rapport au thème du concours.
- 5 - L'utilisation du sucre sous toutes ses formes est autorisée (les cuissons pourront être faites au préalable).
- 6 - Vos assiettes seront identiques mais de forme, de taille ou de couleur libres.  
L'apport de verrine est autorisé en raison d'une seule par assiette

**Trois assiettes pour la dégustation et les cinq autres en buffet de présentation**

### Bonbons et confiseries

- 1 - Vous devrez également réaliser une sorte de 25 bonbons chocolat trempés ou moulés (intérieurs de votre choix) et une autre de 25 confiseries (pâte de fruits, caramels, guimauves, nougats.....) en respectant le thème du concours et une présentation libre.

**Cinq de chaque pour la dégustation et le reste en buffet de présentation**

**Vous disposerez de quatre heures pour la réalisation du sujet**

**Vous aurez 10 minutes pour mettre en place votre buffet de présentation et le mettre en valeur**

Toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de votre sujet devront être apportées par le candidat et pesées séparément.

**Attention** aucun mélange ne sera toléré, sous peine d'exclusion du concours.

### CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012**

**PLANS A4**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE**

<b>Métier :</b>	Dessert de restaurant	<b>Code :</b> 221-05
<b>Sujet :</b>		<b>Session :</b> 2012

## CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012

Le dossier technique doit comporter les éléments suivants :

- ☞ L'analyse de travail détaillée.
- ☞ Les principaux schémas et tracés qui serviront à la réalisation.
- ☞ Les étapes de progression de l'ouvrage.
- ☞ Les problèmes rencontrés.
- ☞ Quelques photos sur les différentes étapes de la réalisation.
- ☞ La synthèse ; (condition de réalisation, le temps passé, la présentation de l'ouvrage).
- ☞ Le dossier technique est noté sur 20/200
- ☞ Doit figurer le n° d'inscription, sans photo du candidat, ni logo de l'établissement.

### CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012

# TABLEAU D'ÉVALUATION

Numéro du candidat :

DIFFICULTE	NOMBRE DE POINTS	NOTES	OBSERVATION DU JURY
<b>Réalisation</b>			
Hygiène et respect des denrées Dextérité et gestuelle professionnelle		/20	
Dossier technique		/20	
<b>Dégustation (assiette)</b>			
Respect du thème		/20	
Cuisson de l'ensemble		/20	
Equilibre des saveurs		/20	
<b>Dégustation (confiserie/bonbons)</b>			
Respect du thème		/20	
Texture		/20	
Equilibre des saveurs		/20	
<b>Présentation (buffet)</b>			
Originalité-créativité		/20	
Netteté de la présentation Décoration		/20	
<b>TOTAL</b>		<b>200</b>	

## CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE 2012**

**DELIBERATION DES JURYS**  
**BARÊME D'ATTRIBUTION DES RECOMPENSES**

NOTES	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
RECOMPENSES											
NIVEAU DEPARTEMENTAL			BRONZE		ARGENT		OR				
NIVEAU REGIONAL						ARGENT		OR			

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE**

Métier :	Dessert de restaurant	Code : 221-05
Sujet :		Session : 2012