

On vous demande, pour un buffet de réception dont le thème sera les fruits, de proposer un projet de décoration organisé dans un plat qui sera situé au centre de la présentation.

Décor : fruits frais coupés.

On vous demande :

- 1) après avoir observé la documentation proposée (pages 2 et 3), de décorer l'intérieur du plat en respectant des principes de composition (symétrie, asymétrie, alternance, rayonnement, ...). L'organisation devra être en adéquation avec la forme du plat.
- 2) de créer, à l'aide de tranches de fruits, le décor de la bordure.

Critères d'évaluation :

- Evidence des principes décoratifs retenus
- Qualité de la représentation des fruits
- Equilibre coloré
- Organisation et originalité de la bordure

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION – CHARCUTIER TRAITEUR	
SESSION 2001	SUJET	EPREUVE : EP2 PARTIE ARTS APPLIQUES		
Durée : CAP : 2h total EP2 BEP : 3h30 total EP2	Coefficient : 1 (BEP : 5 total EP2 / CAP : 4 total EP2)	Code sujet : 72 DLC 01	Page 51 / 4	

2



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II

DURÉE: 1 h

SPÉCIALITÉ: ALIMENTATION - Charcutier traiteur

SUJET

- BTS
- BG
- BTN
- B. Pro
- BT
- DNB
- BP
- BEP
- CAP
- MC
- Concours
- Exam.prof

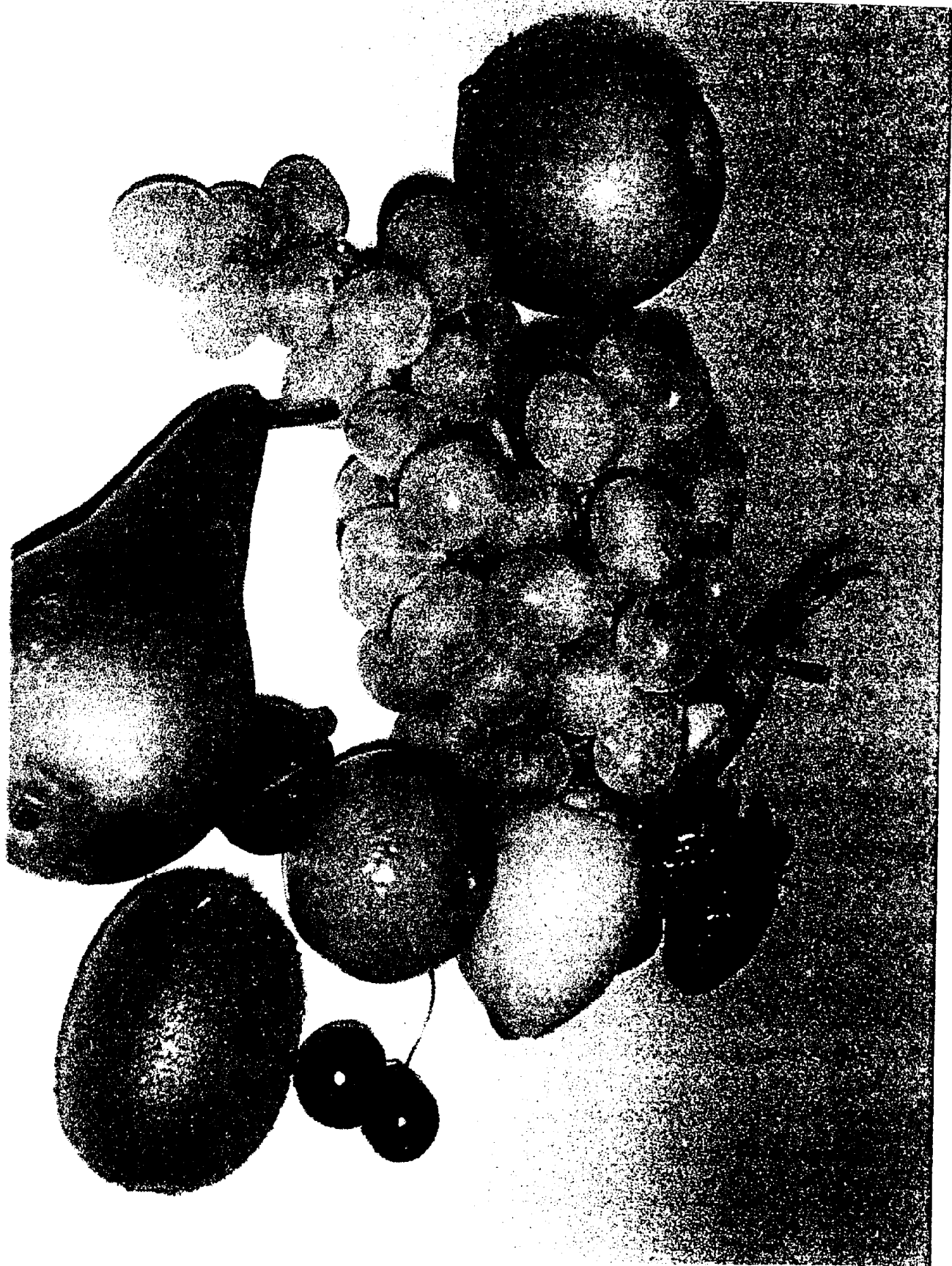
COEFFICIENT: 1

ÉPREUVE: EP2 partie ARTS APPLIQUES

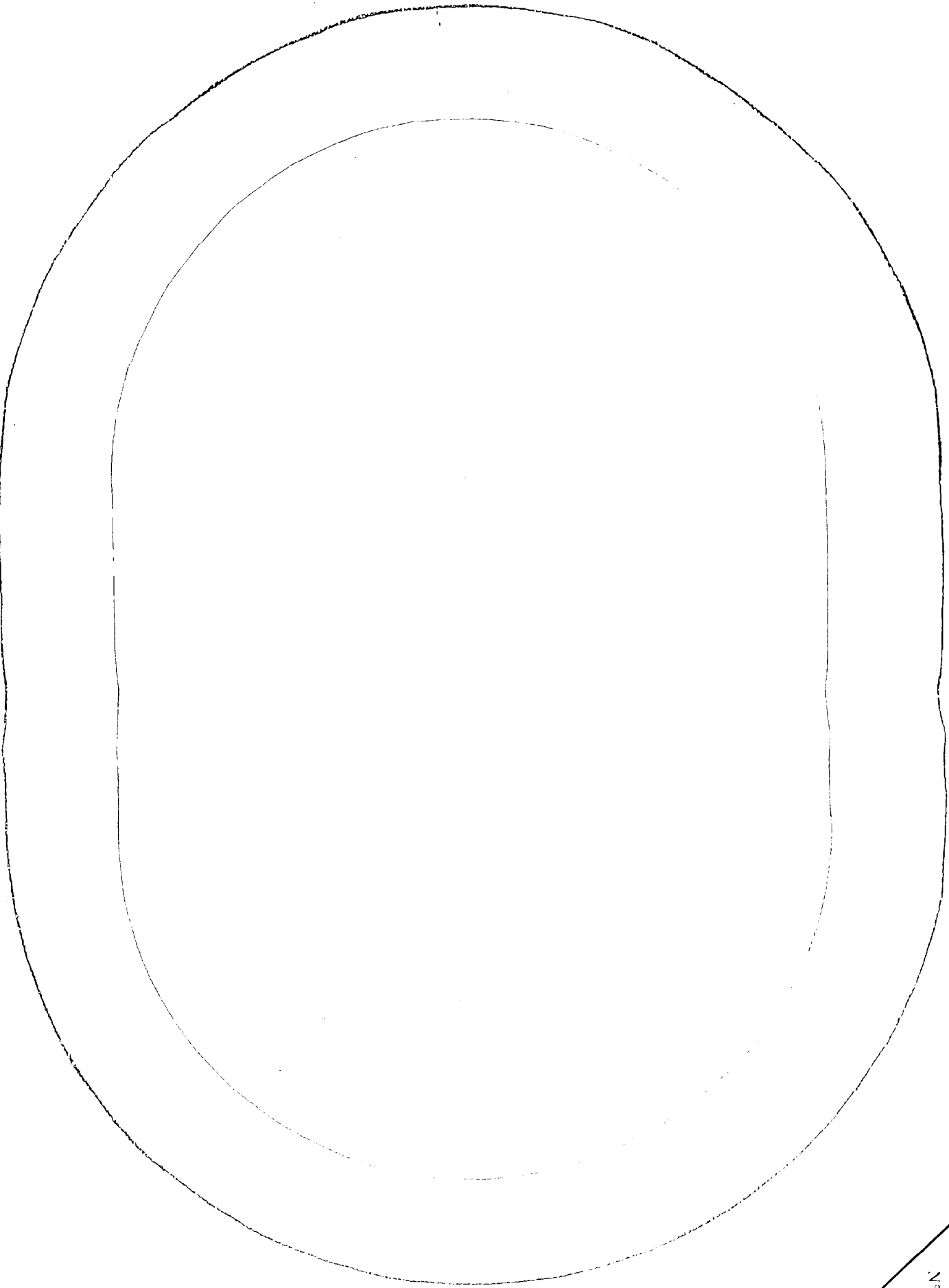
SESSION 2001

NUMÉRO SUJET: 72 DLC 01

PAGE: 3 / 4



GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II			DURÉE: 1 H	SPÉCIALITÉ:	
SUJET			COEFFICIENT: 1	ALIMENTATION - Charcutier traiteur	
			SESSION 2001	NUMÉRO SUJET: 72 DLC 01	PAGE: S 2 / 4
BTS <input type="checkbox"/>	BT <input type="checkbox"/>	CAP <input checked="" type="checkbox"/>			
BG <input type="checkbox"/>	DNB <input type="checkbox"/>	MC <input type="checkbox"/>			
BTN <input type="checkbox"/>	BP <input type="checkbox"/>	Concours <input type="checkbox"/>			
B. Pro <input type="checkbox"/>	BEP <input checked="" type="checkbox"/>	Exam prof <input type="checkbox"/>			



N° candidat :
.....
.....
.....