

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

<b>A. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (Durée 2 h)</b>		
		.../... points
		.../... points
		.../... points
		.../... points
		.../... points
		.../... points
<b>TOTAL A</b>		<b>.../120 pts</b>

<b>B. DESSIN APPLIQUÉ À LA PROFESSION (Durée 1 h)</b>		
<b>TOTAL B</b>		<b>...../40 pts</b>

<b>TOTAL A + B</b>		<b>...../160 pts</b>
<b>NOTE EP2 sur 20 en-points entiers</b>		<b>...../20 pts</b>

Groupement inter académique II	Session 2002	Sujet N° 20242
<b>Mention Complémentaire cuisinier en desserts de restaurant</b>		
EP2 sous-épreuve dessin appliqué à la profession		
Durée : 1 h 00	Coefficient : 2	N° de page : S 1/5

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### Intitulé du sujet :

### *Le chocolat en fête.*

*Sur la base d'un gâteau au chocolat dont vous choisirez la forme parmi les modèles qui vous sont proposés sur la planche annexe A, et en vous aidant de quelques éléments de la planche annexe B ainsi que parmi d'autres moyens décoratifs de votre choix (sauces, coulis, crèmes...) vous composerez l'arrangement d'un dessert à l'assiette.*

Le travail est à réaliser sur la planche annexe C (feuille Canson)

Technique de réalisation libre :

dessin à main levée, report par décalquage total ou partiel, vous utiliserez les principes décoratifs de votre choix (répétition, superposition...)

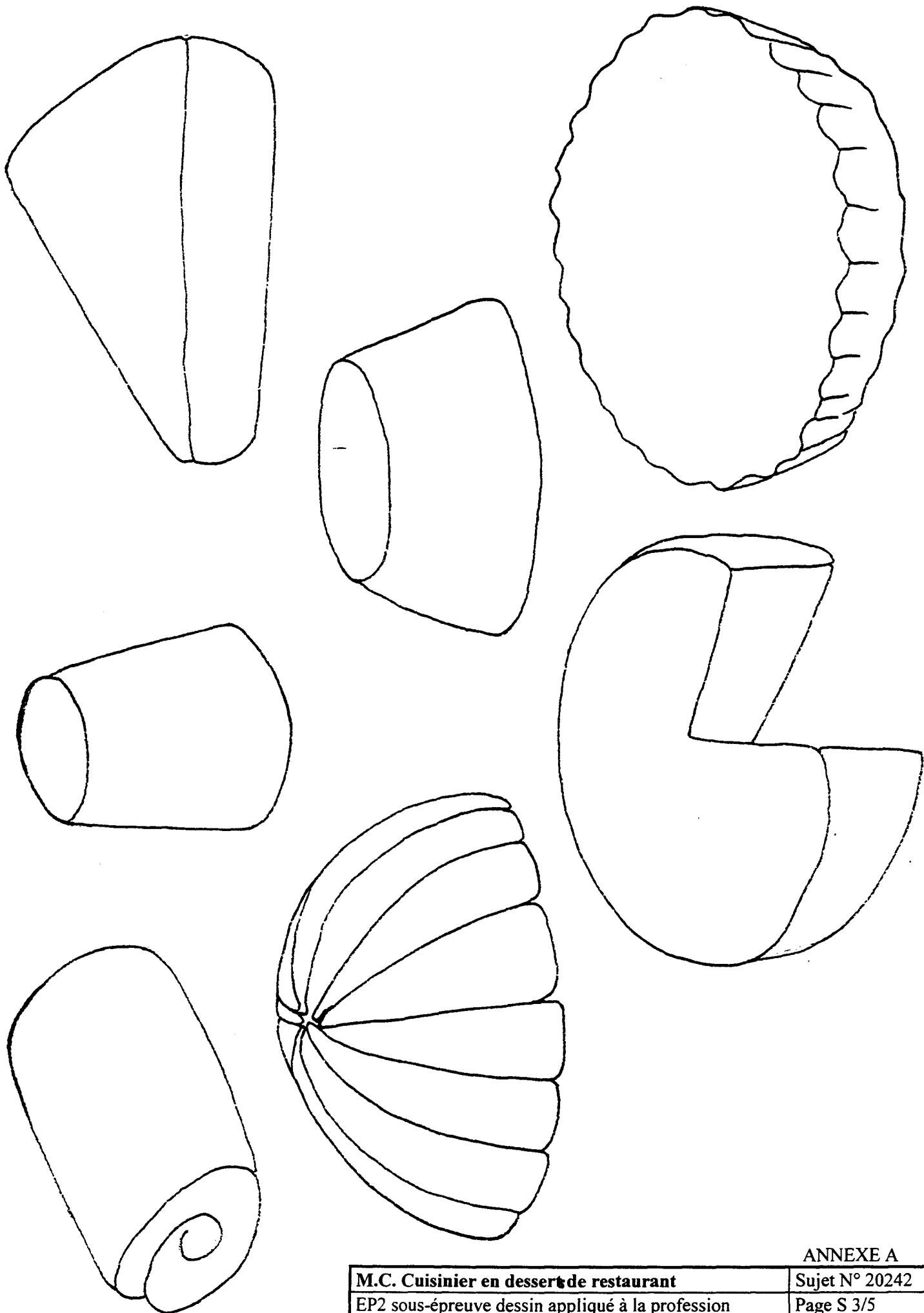
Le choix des couleurs devra respecter le sujet.

Outils : calque, crayon de bois, crayons de couleurs, pastels, aquarelle, feutres...

### **Barème d'évaluation :**

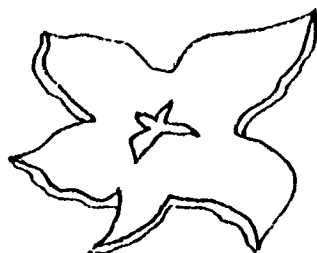
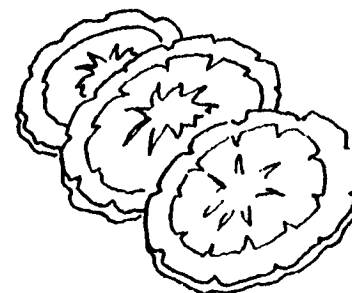
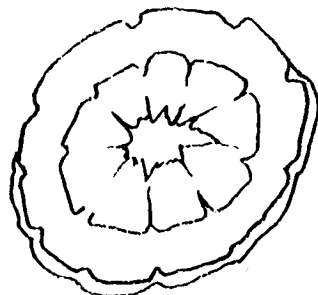
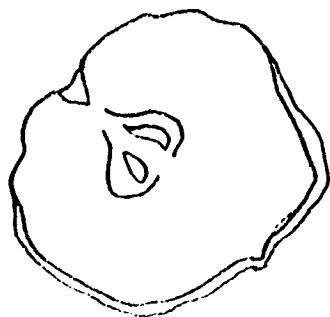
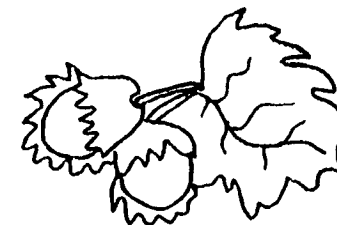
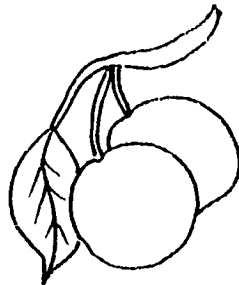
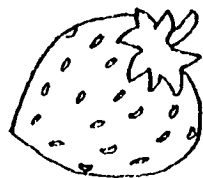
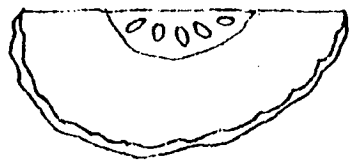
Composition harmonieuse du décor :	6 points
Pertinence de la réponse au sujet :	6 points
Soin et propreté de la réalisation :	3 points
Harmonie colorée (ce dessert devant pouvoir être réalisé)	5 points

M.C. Cuisinier en desserts de restaurant	Sujet N° 20242
EP2 sous-épreuve dessin appliqué à la profession	Page S 2/5



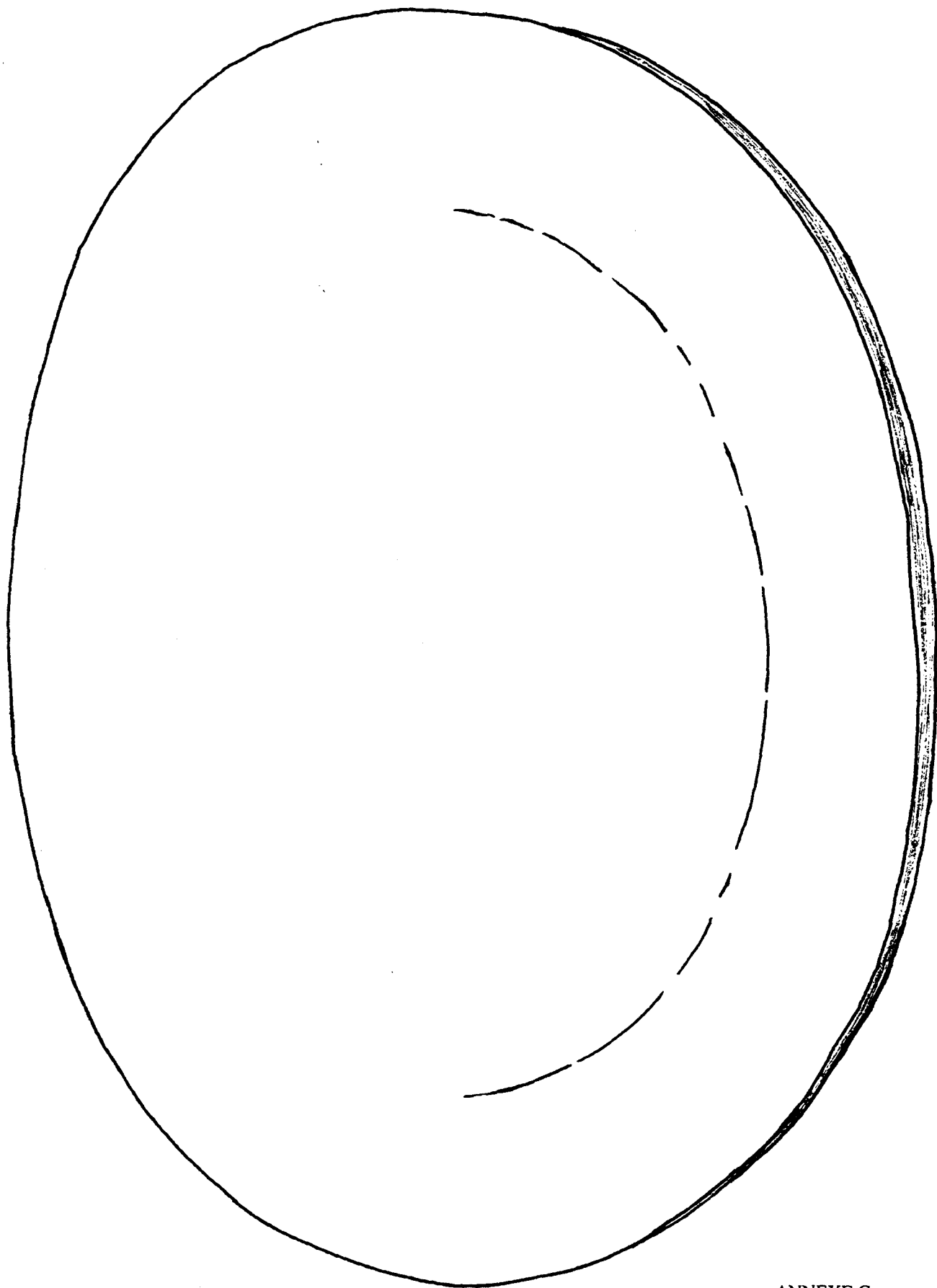
ANNEXE A

M.C. Cuisinier en dessert de restaurant	Sujet N° 20242
EP2 sous-épreuve dessin appliqué à la profession	Page S 3/5



ANNEXE B

M.C. Cuisinier en dessert de restaurant	Sujet N° 20242
EP2 sous-épreuve dessin appliqué à la profession	Page S 4/5



ANNEXE C

M.C. Cuisinier en dessert de restaurant	Sujet N° 20242
EP2 sous-épreuve dessin appliqué à la profession	Page S 5/5