

TEXTE DE L'ÉPREUVE

B. DESSIN APPLIQUÉ À LA PROFESSION (Durée 1 h)		
Harmonie de la composition (choix et agencement des éléments)		.../12 pts
Harmonie colorée (cohérence avec la réalité et pertinence vis à vis du sujet)		.../12 pts
Traduction plastique : degré d'imitation (formes, volumes...) des éléments		.../12 pts
Propreté de la réalisation		.../04 pts
TOTAL B	/40 pts

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 30248
Examen et spécialité MC Cuisinier en desserts de restaurant			
Intitulé de l'épreuve EP2 Sous-épreuve Dessin appliqué à la profession			
Type SUJET	Date et heure	Durée 1 heure	Coefficient 2
		N° de page/total 1/6	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

Les raffinements de l'exotisme bavarois

Introduction :

La crème bavaroise doit sa recette à la princesse ISABEAU de Bavière, qui ne manquait jamais, lors des grandes occasions, de la faire préparer dans des moules aux formes attrayantes. La crème était servie démoulée, nappée d'un coulis. Aujourd'hui, ce dessert a conquis les gourmets du monde entier.

Dessin demandé :

Composez (pour un restaurant gastronomique classé dans le guide Michelin[®]) l'arrangement d'une **crème bavaroise à la mangue servie à l'assiette, agrémentée de fruits exotiques et d'autres éléments de votre choix**. Vous avez à votre disposition une planche de documents ressource de fruits exotiques (pages 3 et 4)

Le dessin est à réaliser, **au choix**, sur la **page 5/6 ou 6/6** (feuilles Canson[®] format A3)

Remarques :

Les techniques de réalisation sont libres et peuvent être combinées.

Les couleurs seront appétissantes et en relation avec le thème du sujet.

Les principes de composition sont libres, mais doivent être raffinés et en relation avec le prestige du restaurant.

Barèmes de l'évaluation :

Harmonie de la composition :

Choix et agencement des éléments 6 points

Harmonie colorée :

Cohérence avec la réalité et pertinence vis-à-vis du sujet 6 points

Traduction plastique :

Degré d'imitation (formes, volumes...) des éléments 6 points

Propreté de la réalisation

2 points

MC Cuisinier en desserts de restaurant	30248
EP2 Sous-épreuve Technologie professionnelle	2/6

TEXTE DE L'ÉPREUVE

ICONOGRAPHIE



BANANE



BANANE



FRAISE



CERISE



FRAMBOISE



FRAMBOISE



MANGOSTEEN



LIMON



GRENADIER



CANTALOUPE



JACKFRUIT



POMME DE PIN

TEXTE DE L'ÉPREUVE

ICONOGRAPHIE (suite)



olive



raspail



bleuet



raspail



kiwifruit



mangou



rambutan



apple



kiwifruit



cantaloupe



apple



mangou



durian



poire



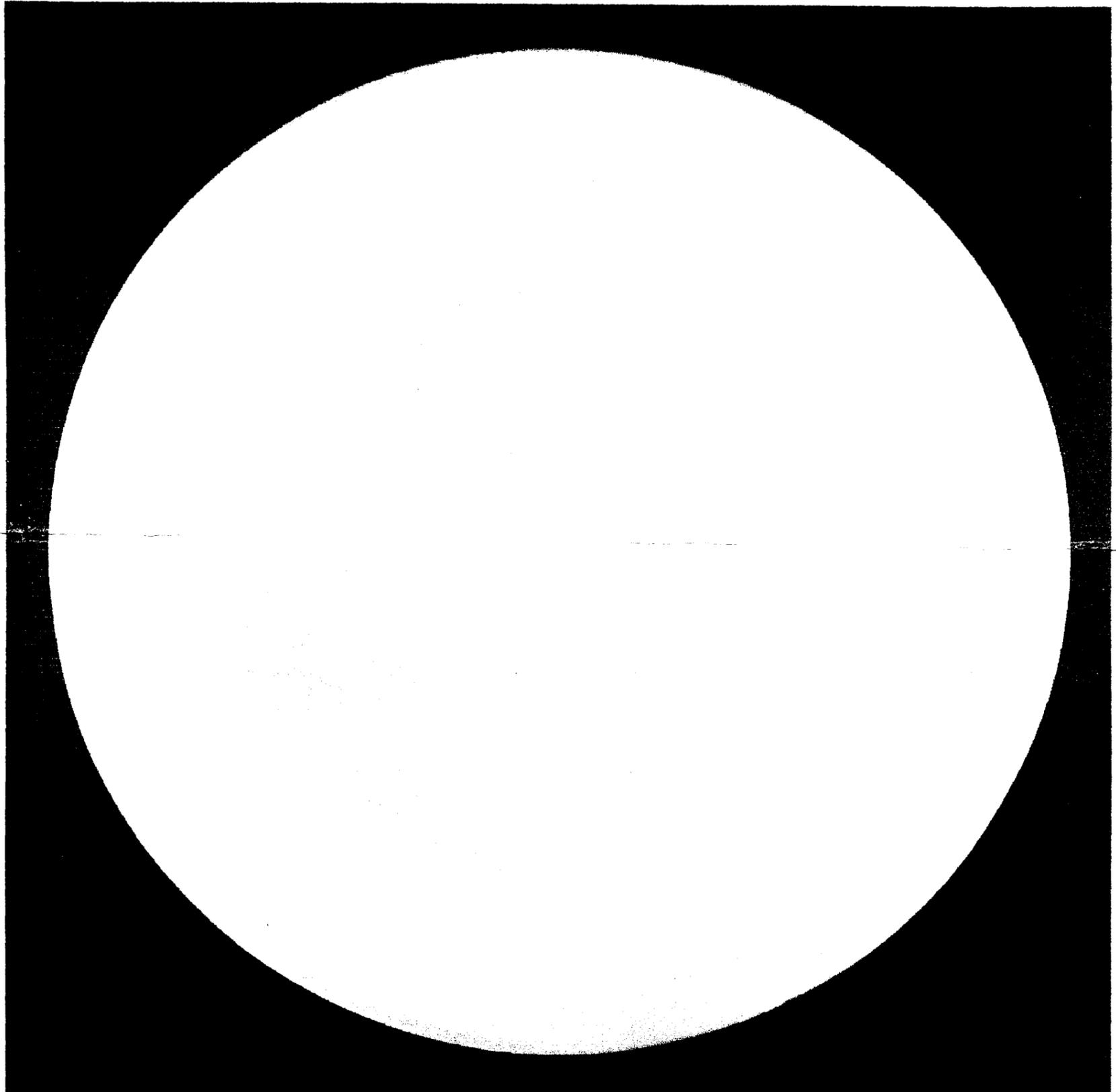
melon



kiwifruit

Support de réalisation

Numéro du candidat



MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

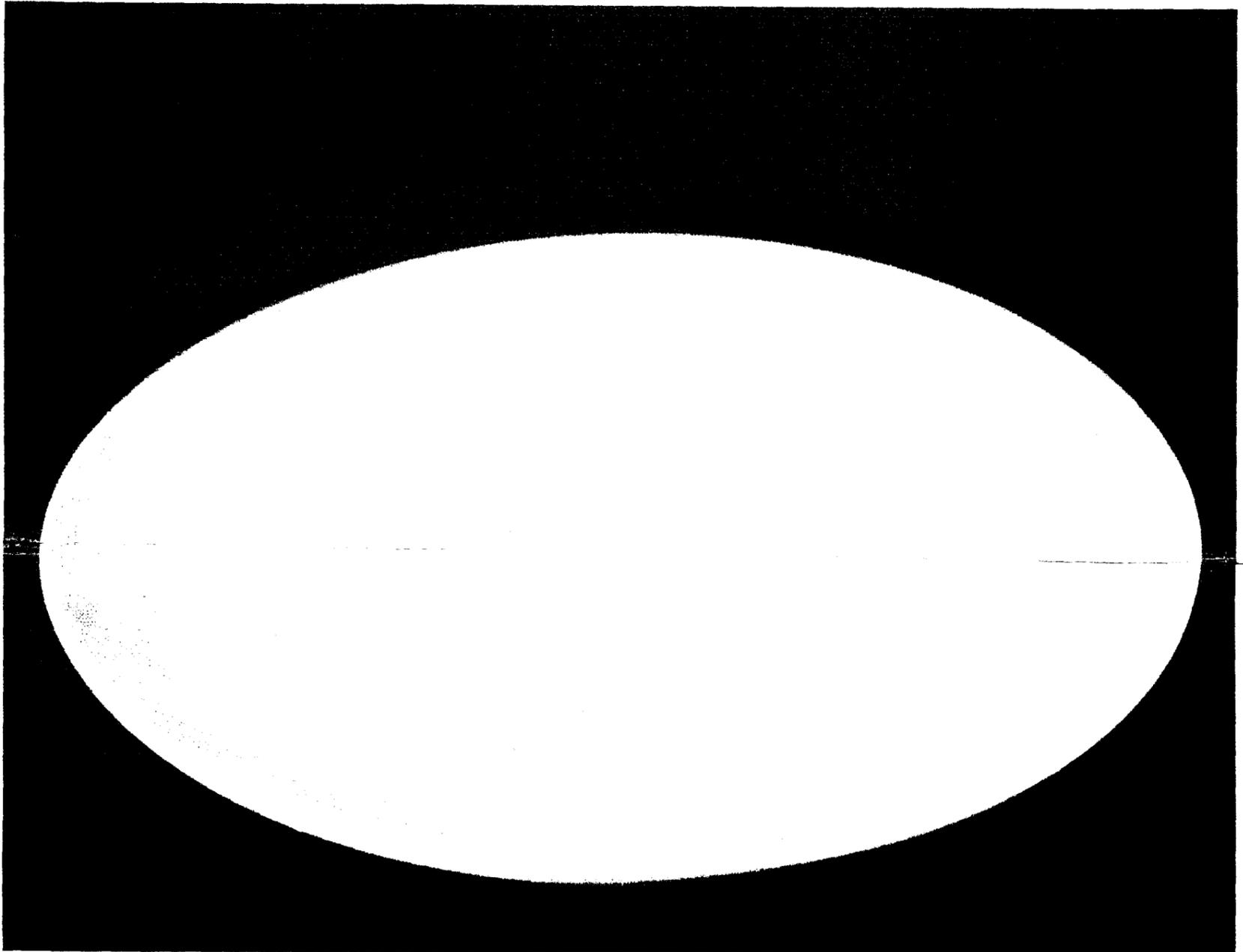
Sujet N° 30248

EP2 Sous – épreuve Technologie professionnelle

Page S 5/6

Support de réalisation

Numéro du candidat



MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Sujet N° 30248

EP2 Sous – épreuve Technologie professionnelle

Page S 6/6