

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

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

## 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<sup>®</sup>) 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<sup>®</sup> 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

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

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

## ICONOGRAPHIE



BANANE



BANANE



FRAISE



CERISE



FRAMBOISE



RASPAIL



MANGUE



LIMON



GRENADE



CANTALOUPE



JACKFRUIT



ANANAS

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

## ICONOGRAPHIE (suite)



olive



framboise



myrtille



framboise



kiwifruit



orange



dragon fruit



apple



dragon fruit



melon



apple



mango



durian



poire



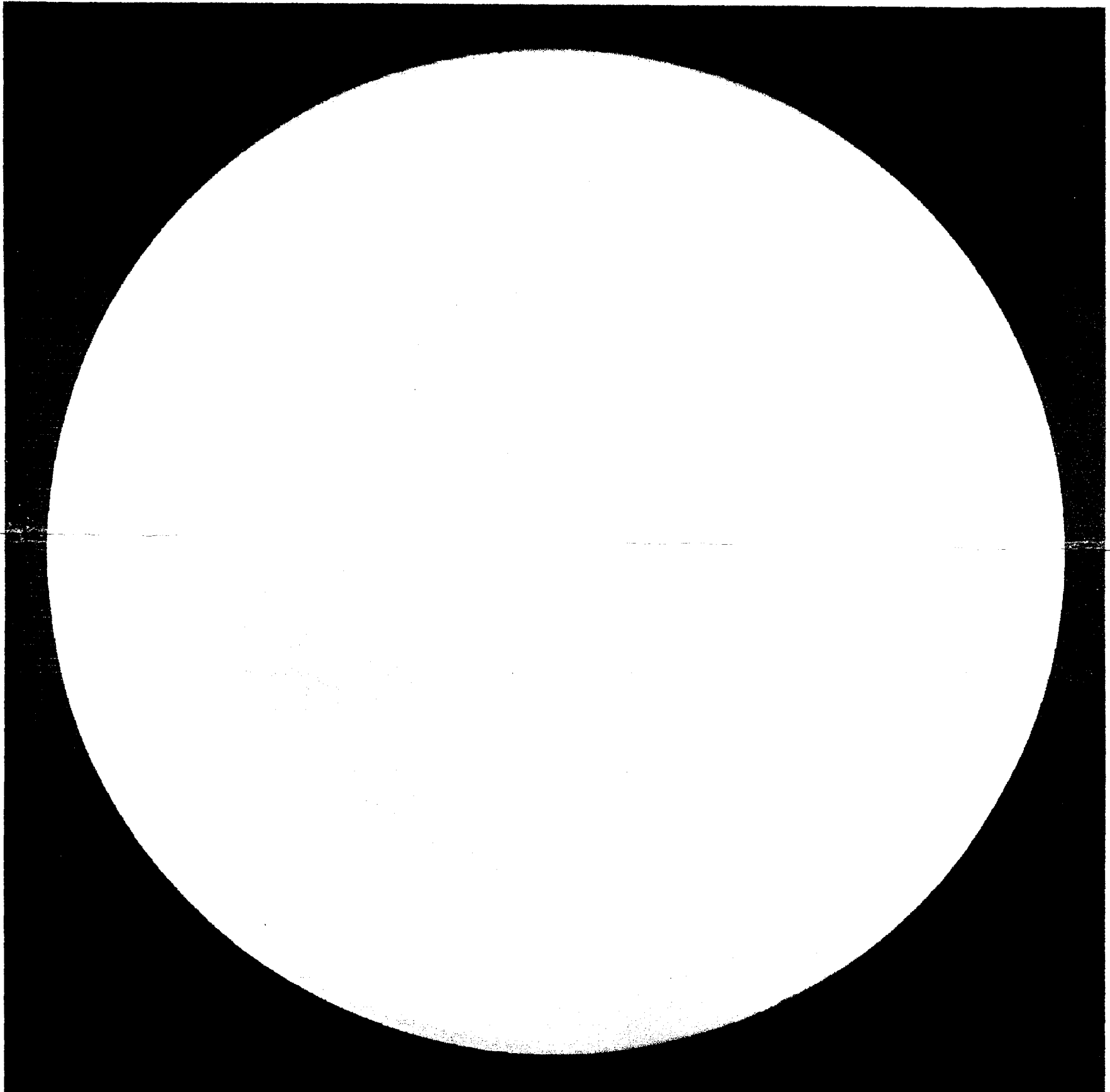
melon



kiwifruit

# Support de réalisation

Numéro du candidat



**MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**

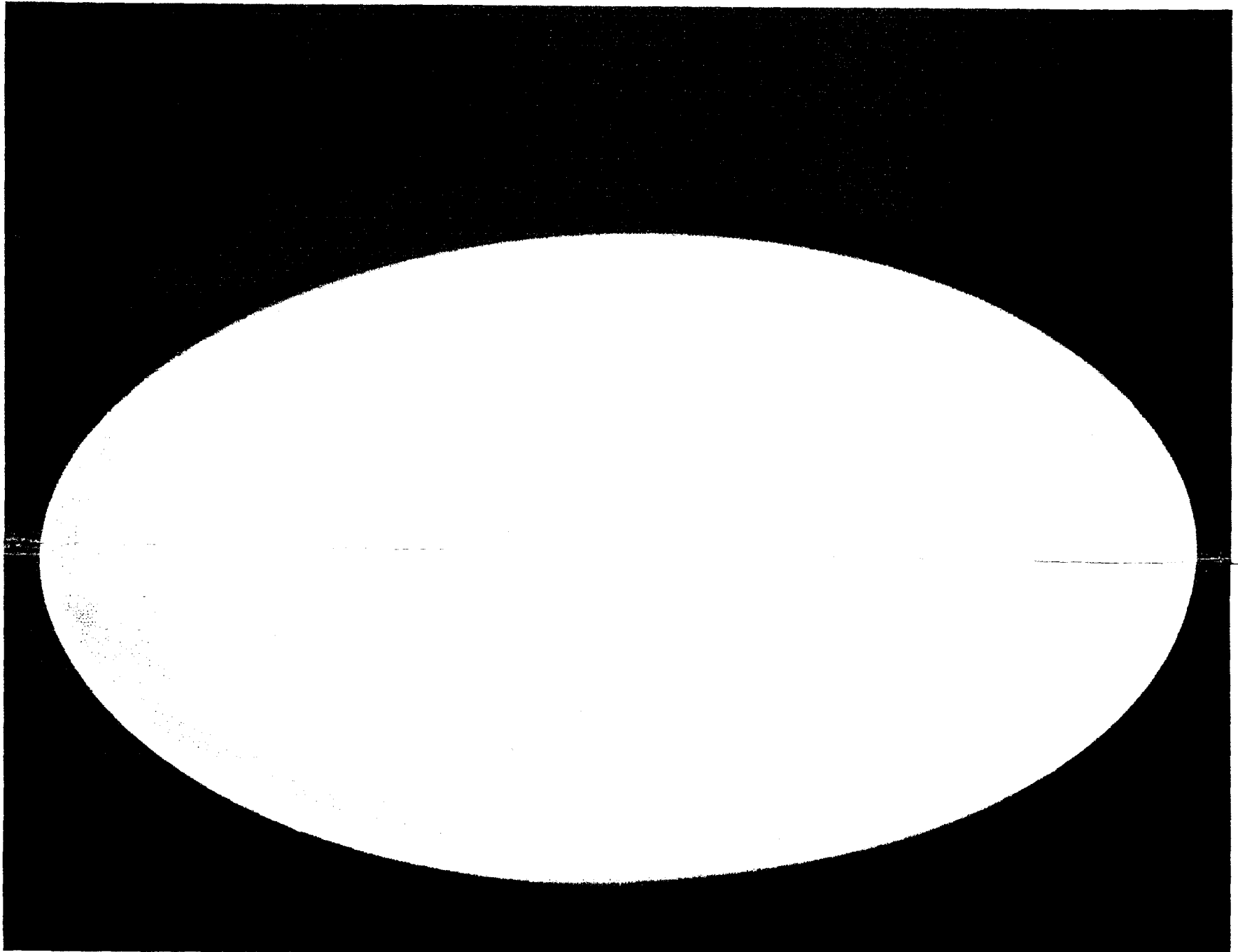
Sujet N° 30248

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