

"Décor d'un entremets sur le thème des Amériques"

Lors d'une exposition de sculptures, masques, bijoux et poteries provenant des Amériques, on vous demande pour un buffet de réception de concevoir le décor d'un gâteau de forme circulaire pour cette occasion.

Travail demandé dans la forme pré-tracée (page 3/3)

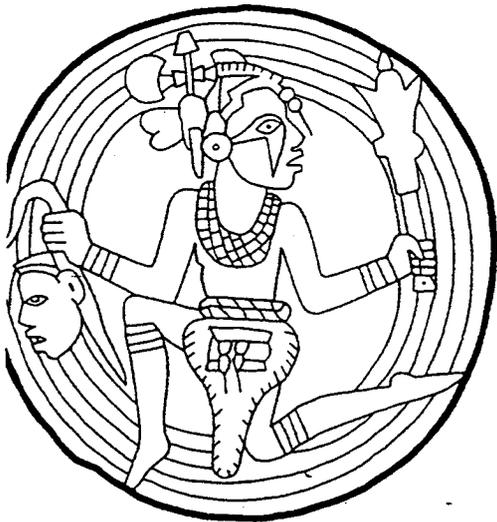
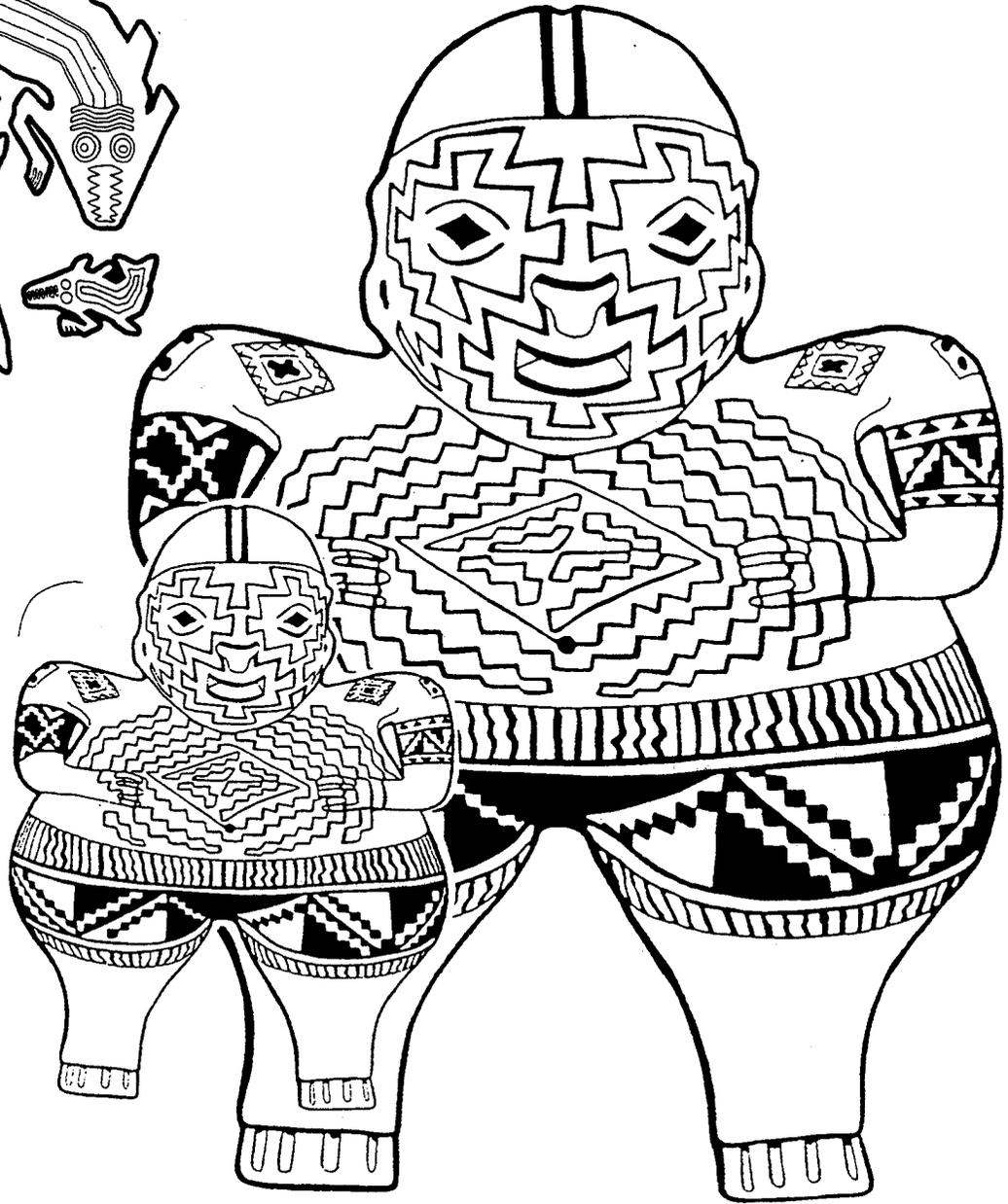
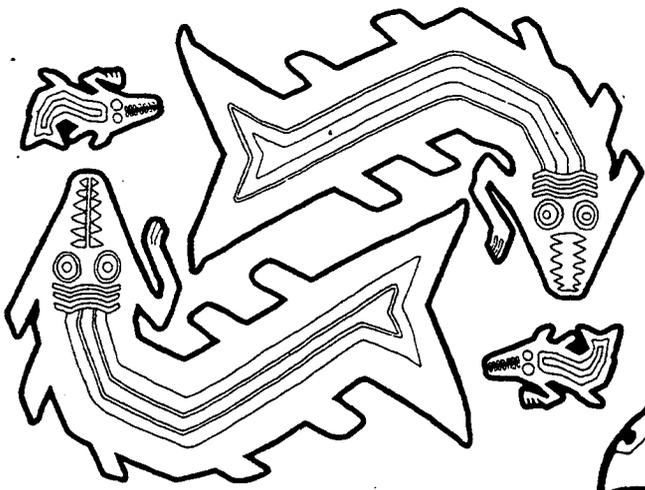
- On vous demande d'utiliser les graphismes présents sur une ou plusieurs des figures (**document page 2/3**) et de réaliser une composition décorative en bordure successive.
- Vous pouvez reprendre ces motifs dans leur totalité ou partiellement, **les continuer, les agrandir, les réduire, les superposer, utiliser la symétrie, la répétition, l'alternance...**

- Vous exécuterez le projet dans une gamme de couleurs chaudes.

Critère d'évaluation

- Respect et traduction du thème
- Harmonie colorée
- Organisation et originalité
- Qualité d'exécution et soin

Groupement Interacadémique II	Session 2004	Facultatif : Code		
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisée				
Intitulé de l'épreuve E.P.1 - Partie ARTS APPLIQUES				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée : 1 h 00	Coefficient 2	N° de page/total 1/3

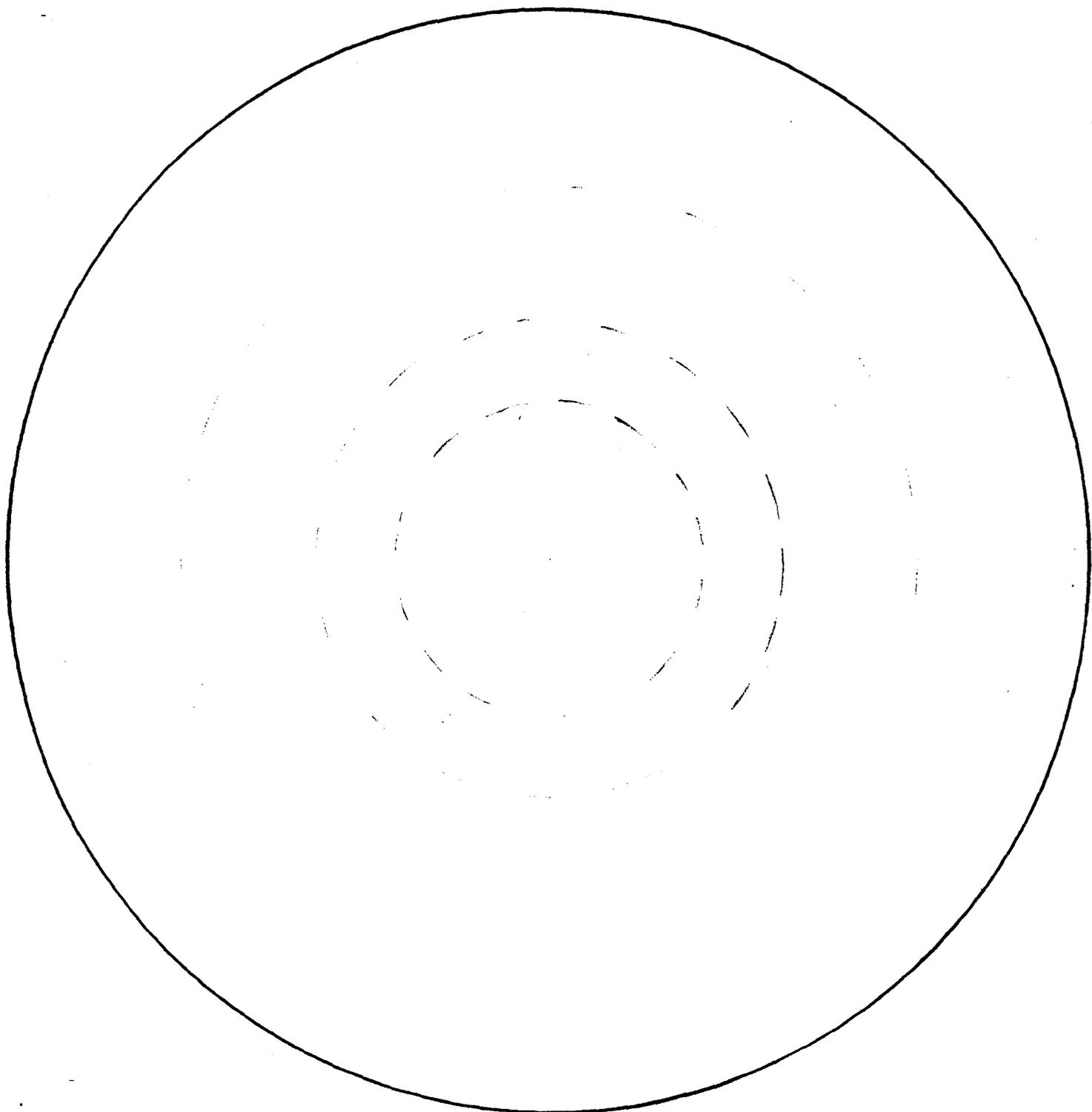


MENTION COMPLEMENTAIRE
Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisée

Code

E.P.1 - Partie ARTS APPLIQUES

2/3



Groupement interacadémique II		Session 2004		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case (Anonymat)	<u>Mention complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée</u>				
	EP1 – Partie Arts appliqués				
	SUJET	1^{ère} Partie : DESSIN	Durée : 1 heure	Coefficient :-	Page 3/3
Ne rien inscrire dans cette case (Anonymat)	<u>NOM :</u>		<u>Prénoms :</u>		<u>N° d'inscription :</u>
	<u>MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée</u>		EP1 – <u>Arts appliqués</u>		Page 3/3