

La Fête de Pâques

Sujet :

Les vacances de Pâques approchent à grand pas et pour célébrer cet événement, on vous demande de **créer le décor d'un gâteau dont le thème évoquera la fête de Pâques.**

Méthode de travail :

- 1-** Remplissez le tableau d'analyse (folio 3/3) afin de définir les produits alimentaires (nappage, glaçage, confiseries...) qui pourraient correspondre aux couleurs proposées. Une solution minimum.



exemple de décoration :
Une abeille en fruits

- 2-** En vous inspirant de la documentation (folio 2/3), on vous demande de réaliser sur le gâteau (folio 3/3) une **décoration en bordure** dont l'épaisseur part du **bord du cercle jusqu'au pointillé**. Vous pouvez **décalquer un ou plusieurs motifs** proposés afin **de créer une frise** qui pourrait correspondre au mieux **au thème de Pâques**.

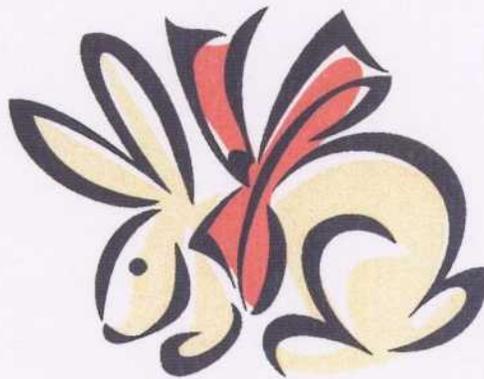
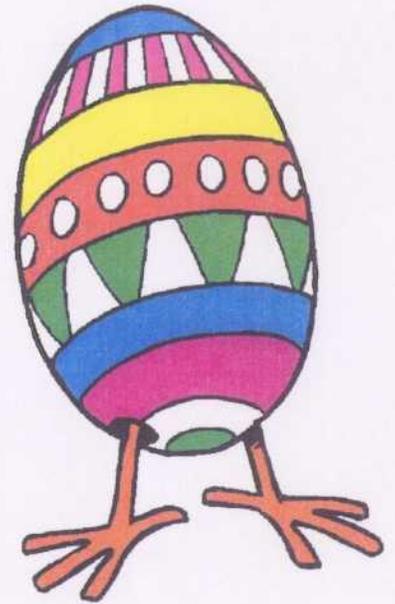
- 3-** **Travaillez la couleur** des produits utilisés dans le respect des teintes habituellement employées en pâtisserie.
La feuille 3/3 est à rendre avec la copie.

Critères d'évaluation :

- Analogie entre le produit et la couleur
- Analyser, exploiter les documents
- Composer, organiser un décor
- Qualités plastiques

EXAMEN : Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant			
SESSION 2004			
EPREUVE : Dessin appliqué à la profession			
FORME : écrite	DUREE : 1 h	COEFFICIENT : 2	PAGE : 1/3

Icônes de la fête de Pâques



EXAMEN : Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

SESSION 2004

EPREUVE : Dessin appliqué à la profession

PAGE : 2/3

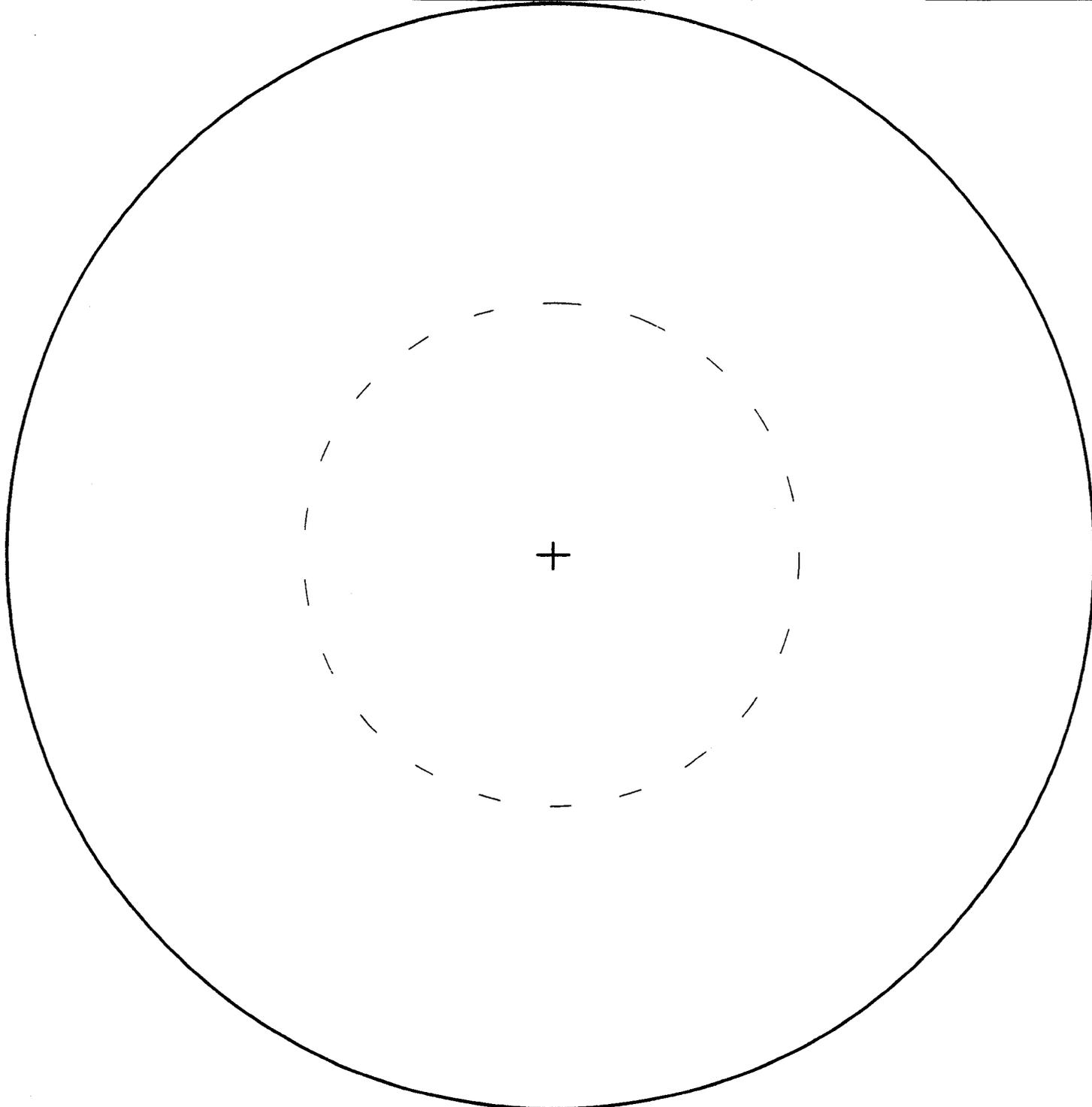


TABLEAU D'ANALYSE :

exemple : Rose = pâte d'amande, mousse à la fraise, dragée...

Type de couleur	blanc	marron	jaune	vert	rouge	violet	orange
Types de produits							

EXAMEN : Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

SESSION 2004

EPREUVE : Dessin appliqué à la profession

PAGE : 3/3