

SUJET

Une société de chasse fête ses 20 ans.

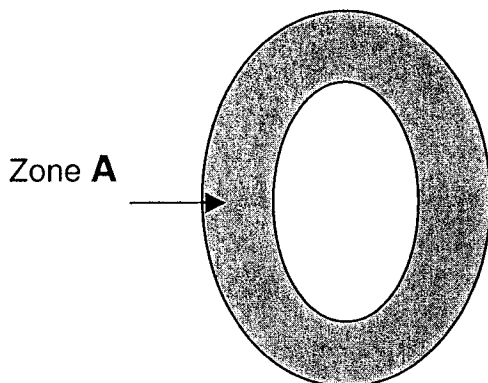
Son président souhaite qu'un des plats soit décoré au moyen de canapés.

Votre maître d'apprentissage a déjà commencé une composition décorative sur un plateau (folio 2/3) autour d'une tête de faisan placée en son centre.

Il vous demande de terminer le travail en vous précisant les consignes suivantes :

Après avoir observé attentivement cette composition décorative (folio 2/3), vous devez :

1. tracer les formes des quatre canapés manquants dans la zone **A** en respectant la composition symétrique et l'alternance existantes.



Réalisation au crayon HB

2. Sur ces quatre canapés, imaginer quatre garnitures différentes des autres. Pour cela, vous devez utiliser les ingrédients existants que vous associerez différemment,
 - en respectant une cohérence gustative,
 - en les nommant sur le folio 2/3 comme sur le folio 3/3 (au crayon sur le côté des canapés).

Réalisation au crayon HB.

Feuille à rendre à l'issue de l'épreuve : folio 2/3.

Évaluation :

- respect de la composition symétrique existante (zone A).... 4 points
- cohérence des ingrédients choisis et effet décoratif 12 points
- qualités techniques et plastiques des tracés 4 points

B. P.

Spécialité : CHARCUTIER - TRAITEUR

Durée :
1h

Session :
2004

Épreuve : **E3 Arts appliqués**

N° Sujet : 04 -1600

Coefficient :
1

Folio :
1/3



B. P.	Spécialité : CHARCUTIER - TRAITEUR	Durée : 1h	Session : 2004
Épreuve : E3 Arts appliqués	N° Sujet : 04 -1600	Coefficient: 1	Folio 2 / 3



Canapé
de pointe d'asperge
sur demi œuf de caille et
jambon de Bayonne

Domino
en sauce
chaud-froid.
Mousseline de
volaille.
Morceaux d'olive.

Jambon de parme.
Cornichons.
Oignon.
Quartier
d'olive noire.

Crevettes décortiquées.
Œufs de lump.
Aneth.

Canapé d'œufs
de Lump noir. Morceau
de citron et quartier de
tomate cerise. Filet de
crème

Canapé de saumon
et concombre, crème
ciboule.

Cône de lamelle
de magret fumé sur pain
de mie enduit de mousse
de foie gras au porto.
Raisins secs.

Canapé de saumon
et concombre crème
ciboule. Tranche fine de
concombre. Brins de
ciboulette. Morceau de
poivron rouge.

Canapé
de crevettes
décortiquées sauce
aurore. Rose en tomate
et brin d'aneth.

Duo
de crevettes
décortiquées et
lamelles d'avocat
sauce aurore.

Morceau
de magret de volaille
en sauce chaud-froid.
Décor de légumes
nappés
de gelée.

Mousse de saumon.
Demi œuf de caille.
Rondelles de courgette
posées à champ.

B. P.	Spécialité : CHARCUTIER - TRAITEUR	Durée : 1h	Session : 2004
	Épreuve : E3 Arts appliqués	N° Sujet : 04 -1600	Coefficient: 1
			Folio 3 / 3