

# SUJET

Une société de chasse fête ses 20 ans.

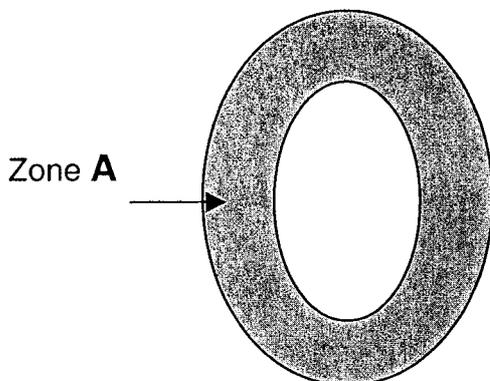
Son président souhaite qu'un des plats soit décoré au moyen de canapés.

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

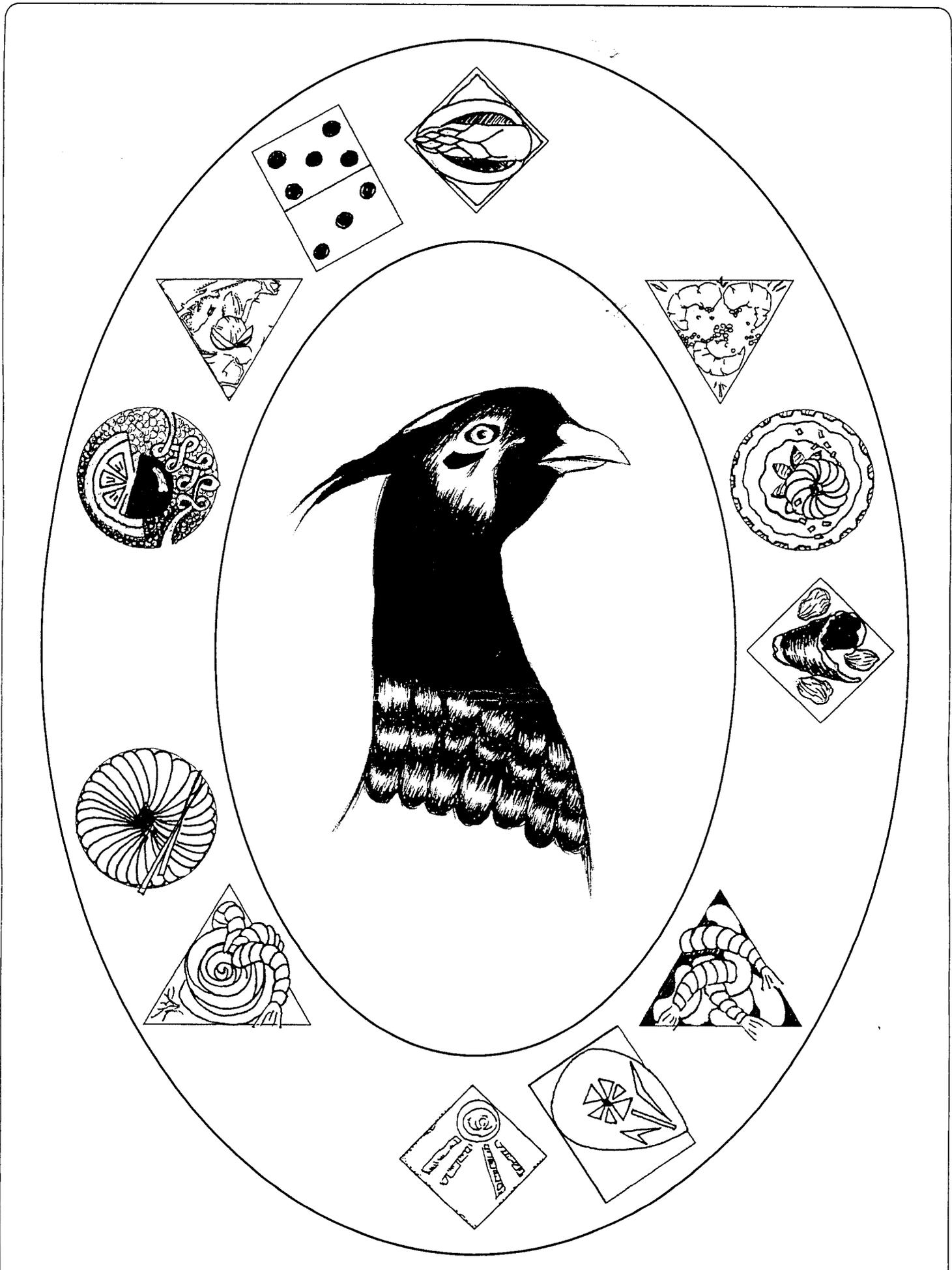
Session :  
2004

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