

# PHOTOS, PAPILLONS ET CHOCOLAT

A l'occasion d'une rencontre internationale de photographes de la nature, il vous est demandé de réaliser un gâteau "tous chocolats", inspiré de la richesse décorative des papillons, emblèmes de l'événement.

## Réalisation :

1. Effectuer un relevé des motifs des ailes des papillons page 2/3, dans les trois carrés de la page 3/3.

2. Réaliser un décor sous forme de frise page 3/3, en reprenant les motifs relevés précédemment en répétition alternée.

3. Colorier l'un des côtés de la frise dans une gamme de couleurs correspondant à l'utilisation des différents chocolats.

## Évaluation :

- Pertinence de l'utilisation des documents ressources
- Qualité de l'organisation de la frise
- Respect de l'harmonie colorée
- Soin et propreté

<b>Groupement Interacadémique II</b>	<b>Session 2005</b>			Facultatif : Code
Examen et spécialité : <b>Mention Complémentaire</b>				
<b>CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT</b>				
Intitulé de l'épreuve : <b>E.P.2 –Partie DESSIN APPLIQUE A LA PROFESSION</b>				
Type : <b>S U J E T</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 heure</b>	Coefficient <b>2</b>	N° de page/total <b>1/3</b>



MENTION COMPLÉMENTAIRE

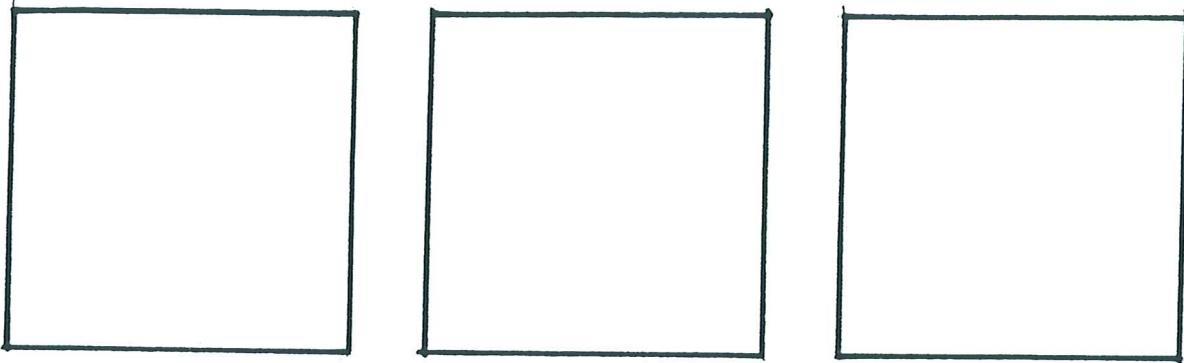
Cuisinier en Desserts de Restaurant

EP.2 -PARTIE DESSIN APPLIQUE A LA PROFESSION

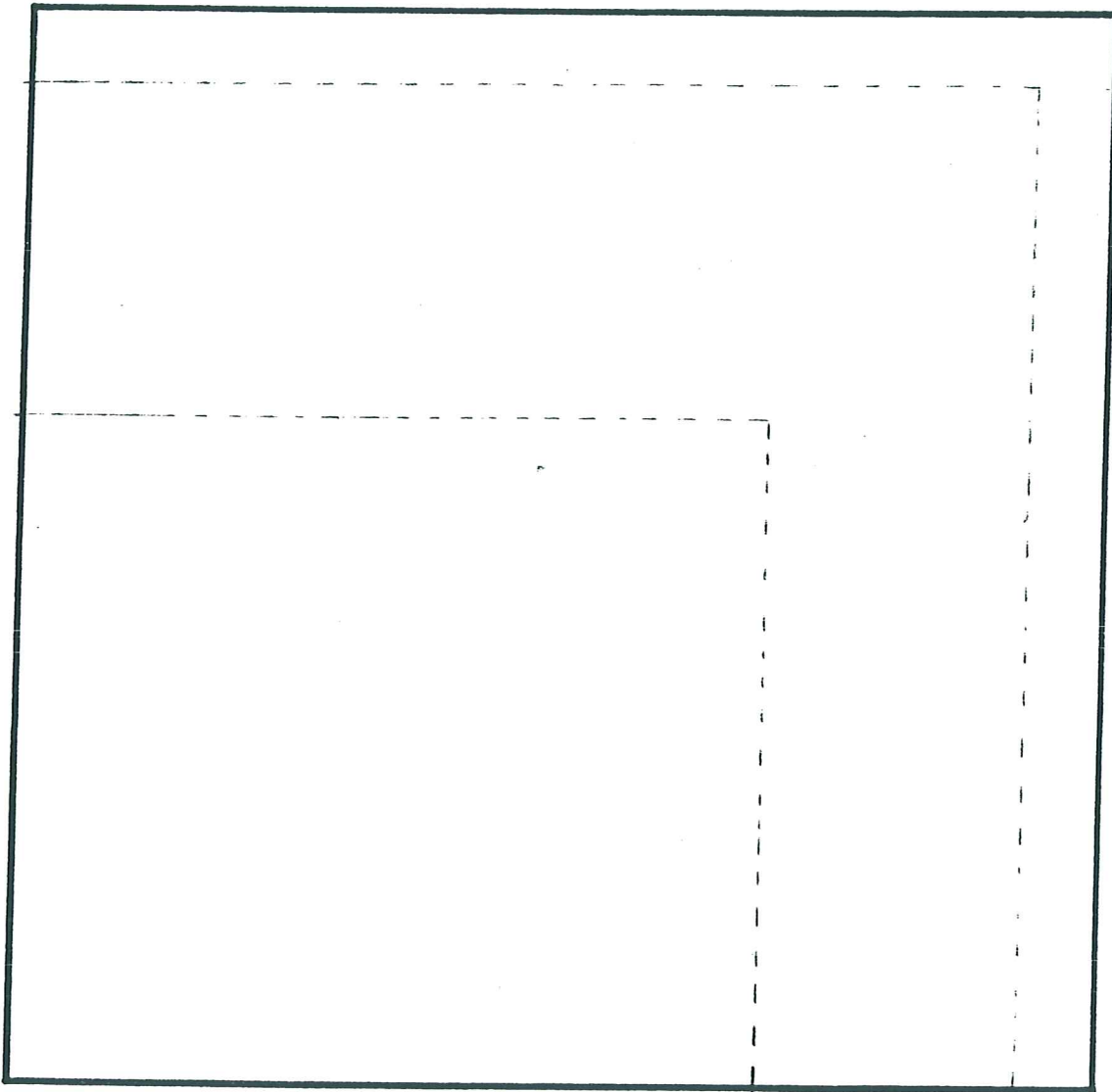
Code

Page 2/3

1



2



FRISE