

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

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



MENTION COMPLÉMENTAIRE

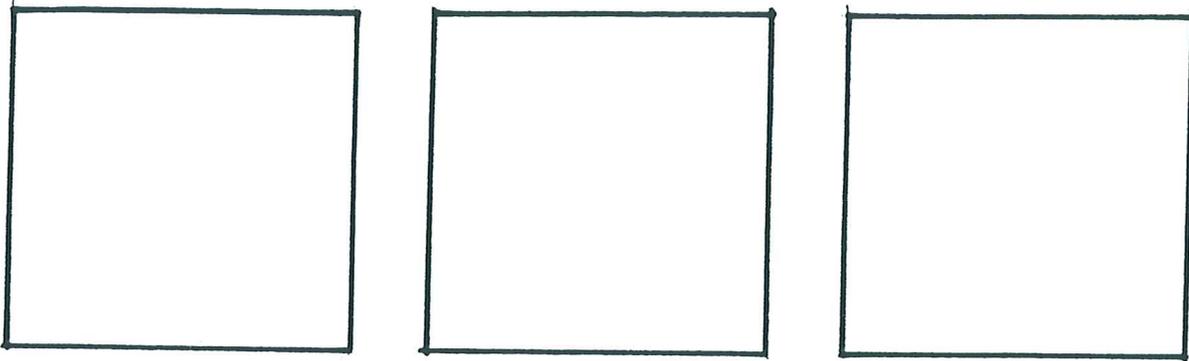
Cuisinier en Desserts de Restaurant

EP2 - PARTIE DESSIN APPLIQUÉ À LA PROFESSION

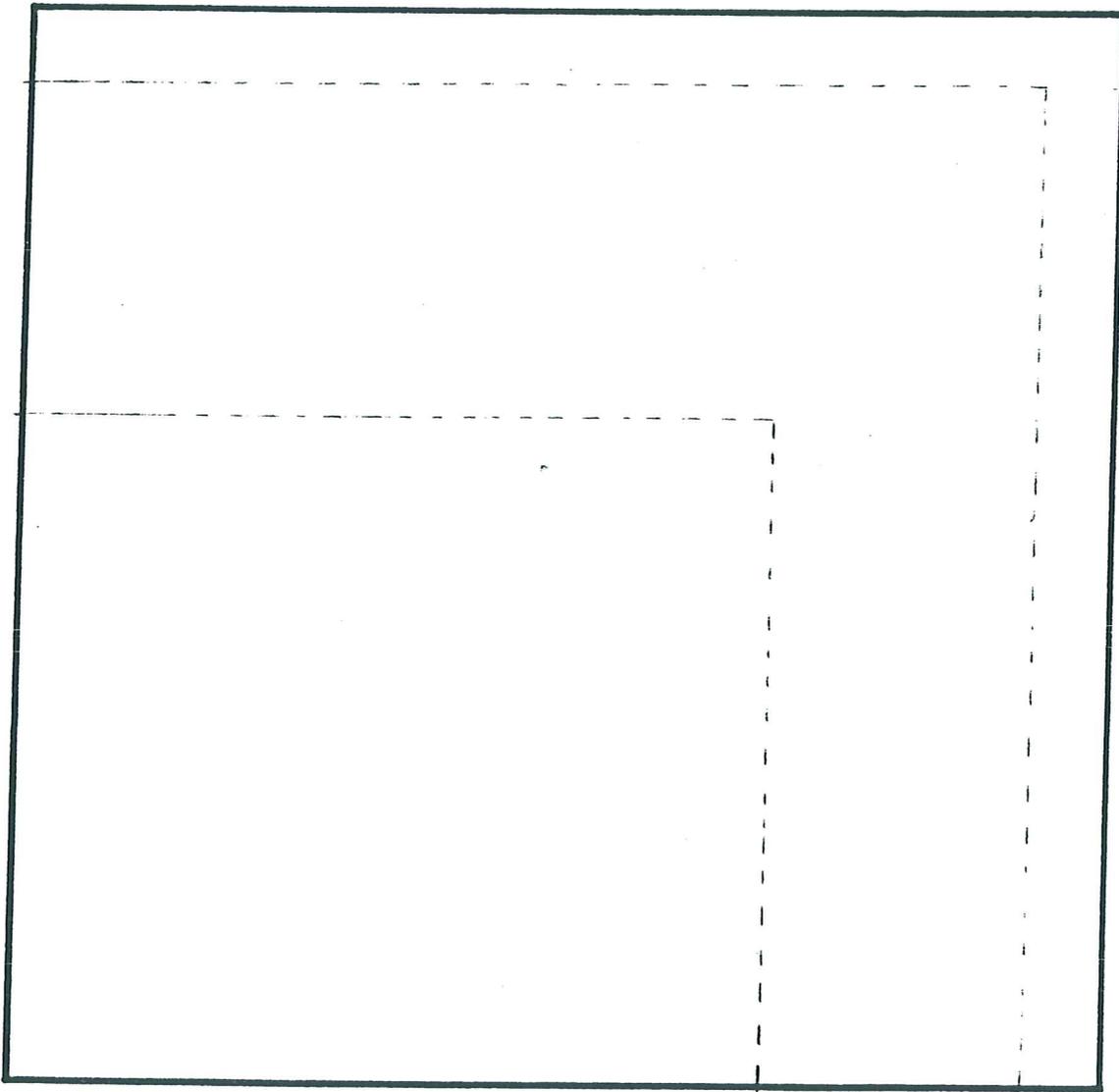
Code

Page 2/3

1



2



FRISE