

BROCHETTE DE FRUITS POUR FONDUE AU CHOCOLAT

Un restaurant souhaite agrémenter sa carte des desserts d'une fondue au chocolat. Elle sera composée d'un ramequin de chocolat chaud et d'une brochette de fruits, le tout présenté sur une assiette et décoré d'un coulis de framboise.

Vous devez :

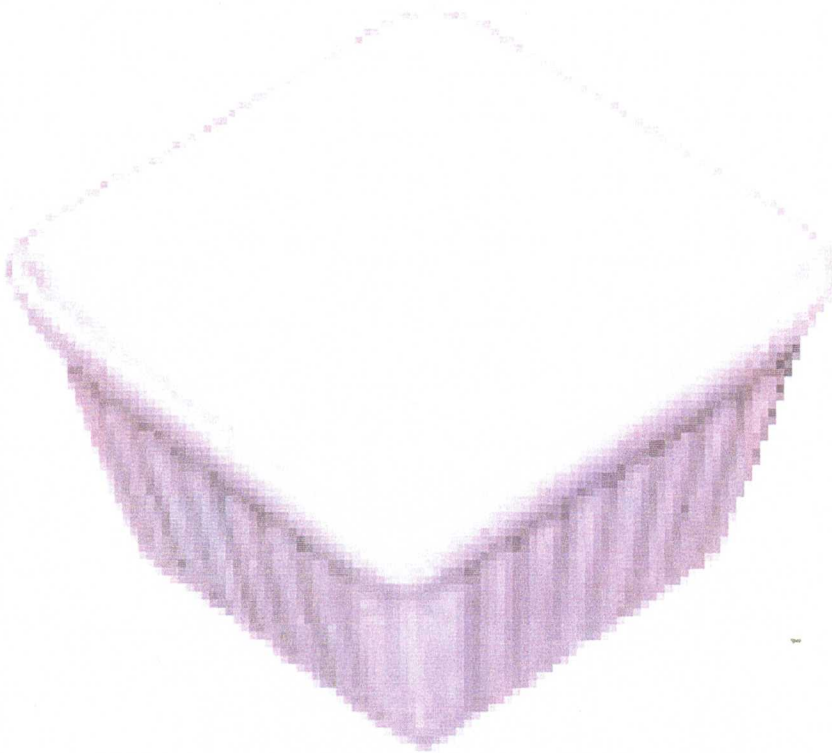
1. **Composer la** brochette en créant une alternance de fruits et de couleurs. Pour cela, vous utiliserez les documents en annexe que vous décalquerez.
2. **Organiser** l'assiette sur laquelle vous disposerez le ramequin de chocolat (que vous découperez et collerez) ainsi que la brochette de fruits (préalablement décalquée). Vous décorerez l'ensemble à l'aide d'un coulis de framboise.
3. **Mettre** en couleur l'ensemble à l'aide de crayons de couleur.

Critères d'évaluation

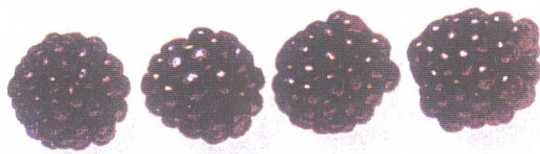
Composition de la brochette/alternance des couleurs
Organisation de l'assiette/Décor du coulis de framboise
Soin et qualité d'exécution

Groupement interacadémique II	Session 2006	Facultatif : code		
Examen et spécialité : MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT				
Intitulé de l'épreuve : EP2 – Dessin appliqué à la profession				
S U J E T		Durée : 1 heure	Coefficient : 2	Page 1/3

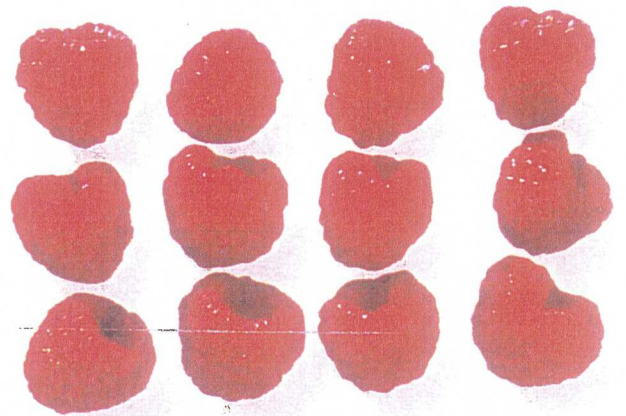
ANNEXE



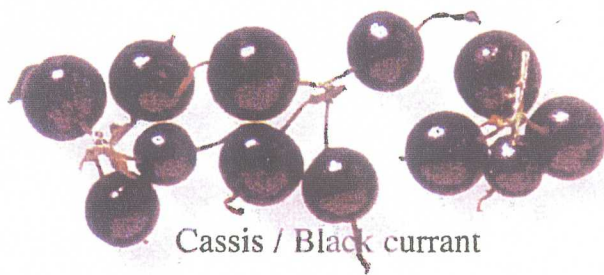
Questsche / Dark-red



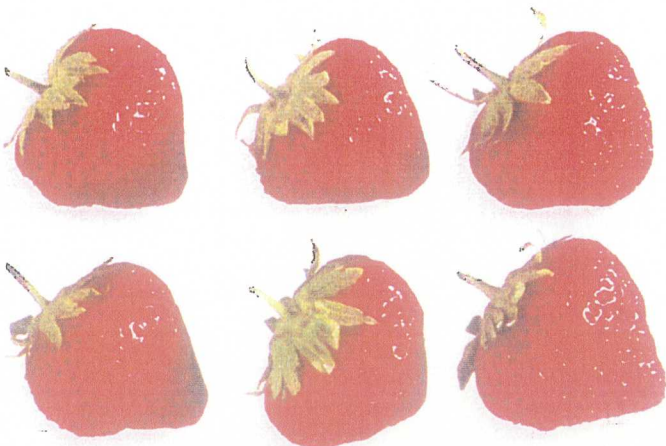
Mûre / Black berry



Framboise / Raspberry



Cassis / Black currant



Fraise / Strawberry



Pink Grapefruit

SUPPORT DE REALISATION

(à rendre à la fin de l'épreuve.)

