

BUFFET CHAMPETRE

Vous êtes sollicité pour organiser un buffet champêtre. Le client souhaite que les décors des plats soient conçus sur le thème des fleurs.

Vous lui proposez de décorer les fonds de plats en lait gélifié avec des motifs floraux réalisés en fruits et légumes découpés finement.

REALISATION

1° en vous inspirant des motifs floraux et de la liste de légumes disponibles de la page 2 / 3, vous réaliserez un motif central sur le plat de la page 3 / 3. (utiliser toute la surface du plat)

→ vous proposerez un bouquet de trois fleurs différentes réalisé avec 8 fruits et légumes maximum.

→ vous mettrez l'ensemble en couleurs en veillant à respecter les couleurs réelles des légumes et vous en tracerez les contours au feutre noir fin.

2° vous complèterez la légende chromatique de la page 3 / 3.

→ placez les couleurs utilisées dans les cases et inscrivez le légume correspondant.

TECHNIQUE

Crayons de couleur, feutres de couleur, feutre noir fin.

Calque non autorisé.

CRITERES D'EVALUATION

Réalisation du bouquet

Légende chromatique

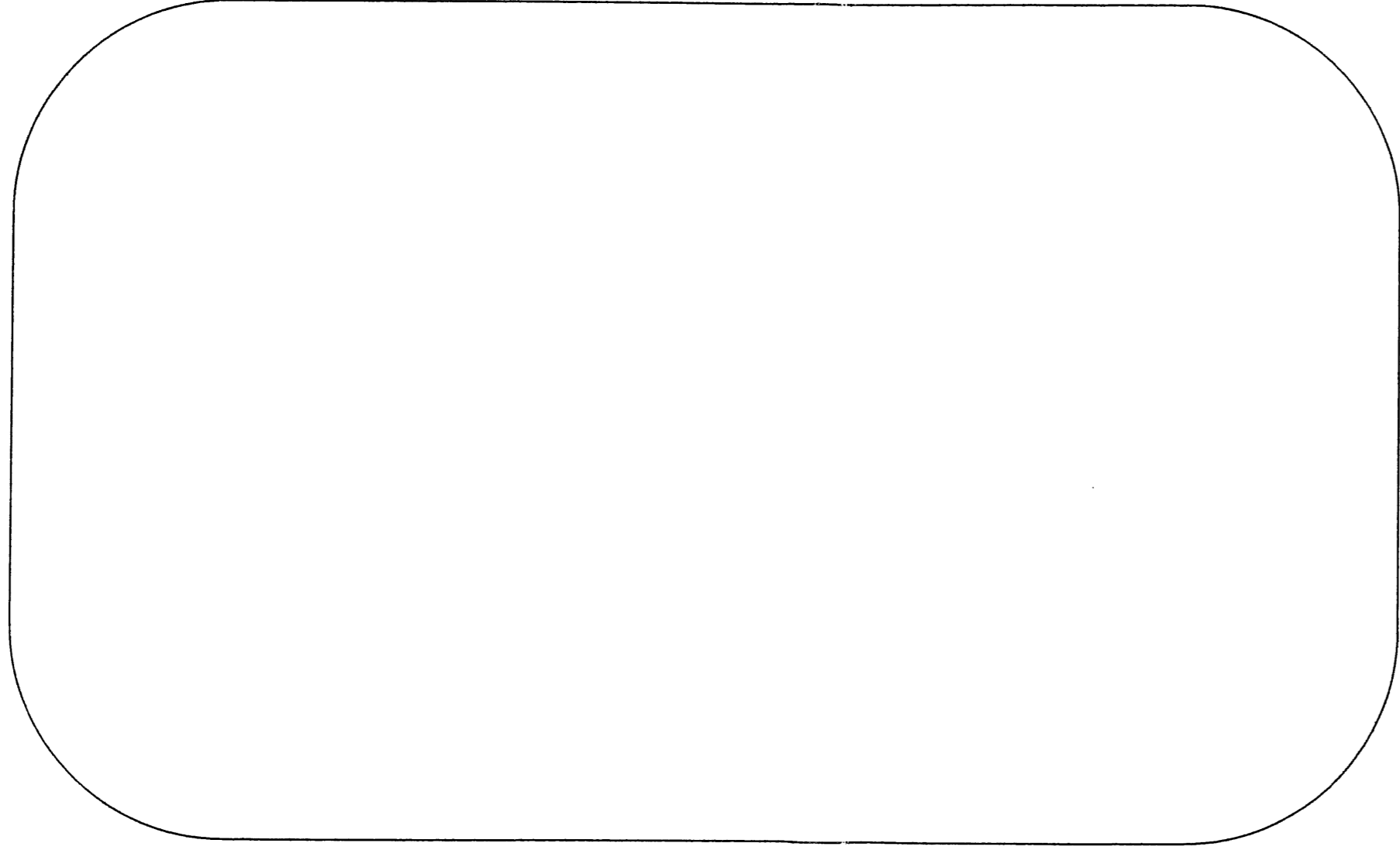
Soin de l'ensemble

| | |
|------------------------------------|---------------------|
| CAP Charcutier Traiteur | SESSION 2006 |
| Epreuve EP 2 Arts Appliqués | Coefficient : 1 |
| Temps conseillé : 1 heure | Page 1/3 |

1° PLAT A DECORER:

2° LEGENDE:

| <u>Couleur</u> | <u>Légume, fruit</u> |
|----------------|----------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |



| | |
|--------------------------------|---------------------|
| CAP Charcutier Traiteur | SESSION 2006 |
| Epreuve EP2 Arts Appliqués | Coefficient : 1 |
| Temps conseillé : 1 heure | Page 3/3 |