

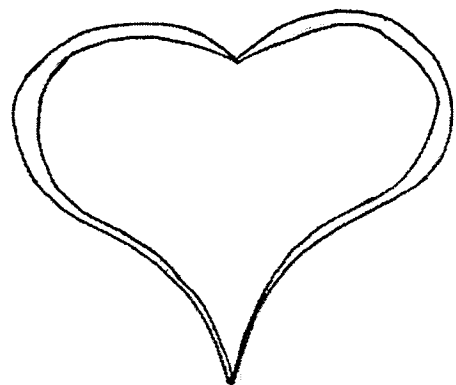
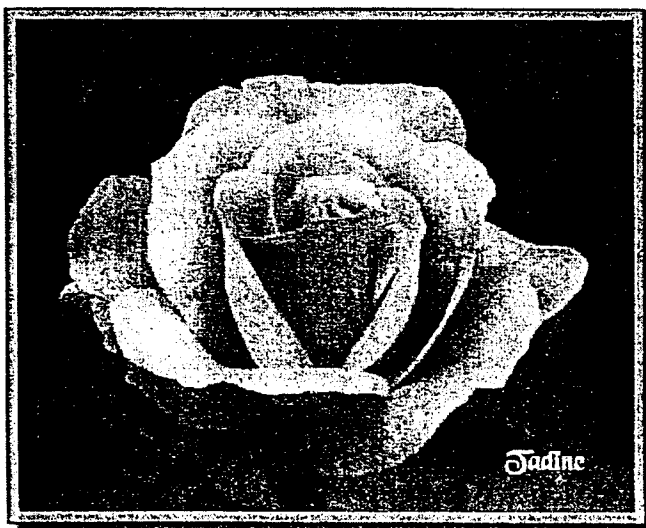
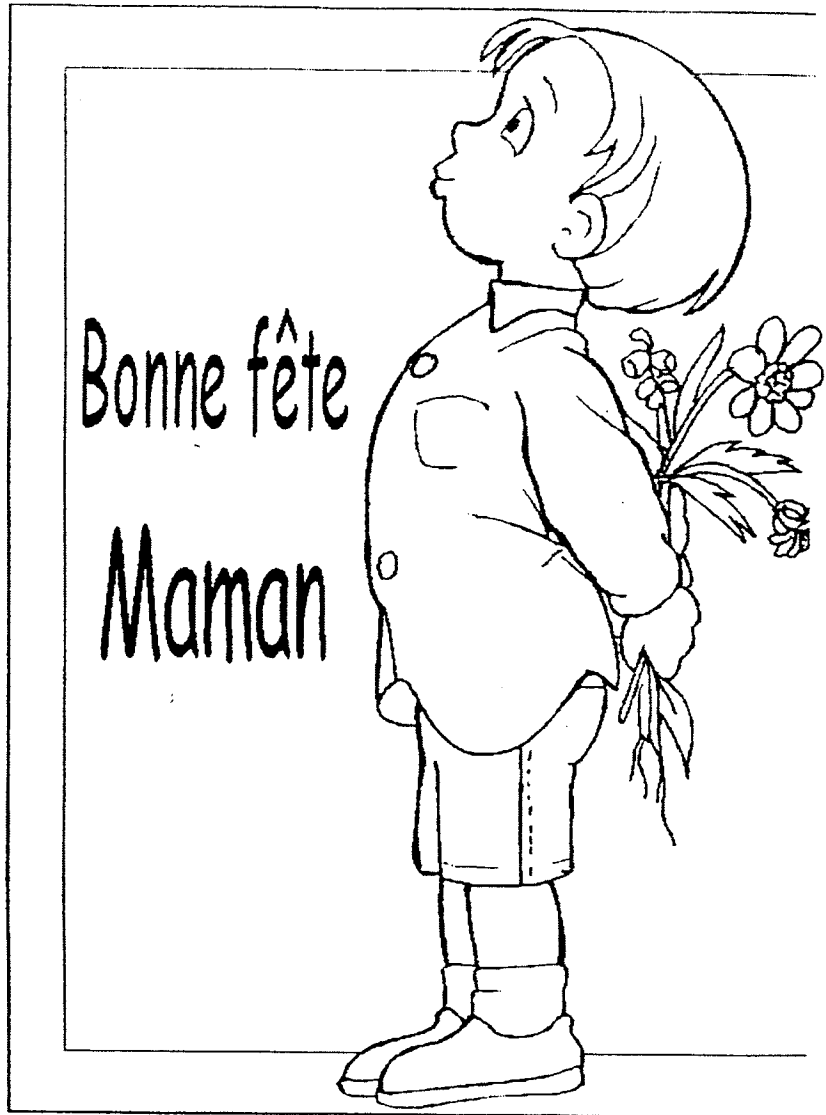
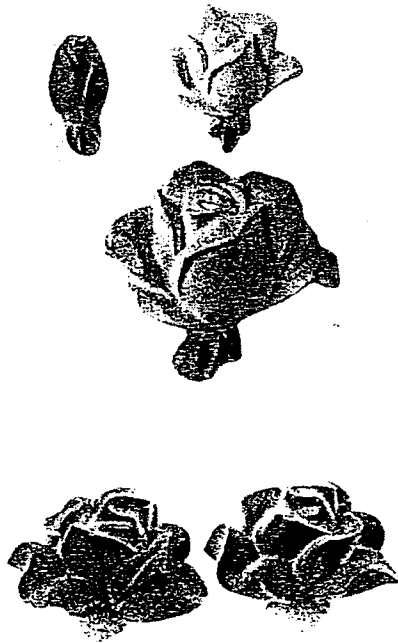
## Dessin

- A l'occasion de la **Fête des Mères**, votre employeur vous demande de réaliser une pièce commerciale (400 g environ).
- Cette pièce commerciale sera réalisée avec les techniques professionnelles du métier de chocolatier (exemples : moulage chocolat, gabarit, pochoir, cornet, etc...).
- Vous devez constituer page 3/3, sur la base d'un cœur horizontal, vertical ou incliné une composition verticale sur le thème de la Fête des Mères, à partir de la documentation située page 2/3.
- Réalisation au crayon de papier HB, 2B avec rendu des volumes par des valeurs.
- Vous devez réaliser la pièce commerciale en chocolat dans la deuxième partie de l'épreuve EP2.

### ÉVALUATION

- Respect de la composition demandée
- Rendu des volumes
- Qualité graphique de l'ensemble

<b>Groupement Inter académique II</b>	<b>Session de juin 2006</b>	Facultatif : Code		
Examen et spécialité <b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1<sup>ère</sup> Partie DESSIN</b>				
Type <b>SUJET 2</b>	Facultatif : date et heure <b>les 15 et 16 juin 2006</b>	Durée <b>1 H</b>	Coefficient <b>1 point</b>	N° de page/total <b>1/3</b>



<b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>	Code
<b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1<sup>ère</sup> Partie DESSIN</b>	2/3

Groupement interacadémique II		Session 2006		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case	<b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>				
	E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1 <sup>ère</sup> Partie DESSIN				
	SUJET 2		Durée : 1 heure	Coef : 1 point	3/3
Ne rien inscrire dans cette case	NOM :		Prénoms :		N° d'inscription :
	CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR		E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1 <sup>ère</sup> Partie		