

Académie : _____ Session : _____

Examen : _____ Série : _____

Spécialité/option : _____ Repère de l'épreuve : _____

Epreuve/sous épreuve : _____

NOM : _____

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : _____ N° du candidat _____

Né(e) le : _____ (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

DANS CE CADRE

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Noté :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

ARTS APPLIQUES

DECOR D'UN GATEAU AU CHOCOLAT

A l'occasion d'une exposition d'orchidées, les pâtisseries chocolatiers s'associent aux collectionneurs de plantes rares, et décident de créer un nouveau gâteau au chocolat dont la surface décorative aura pour thème « l'orchidée ».

Réalisation

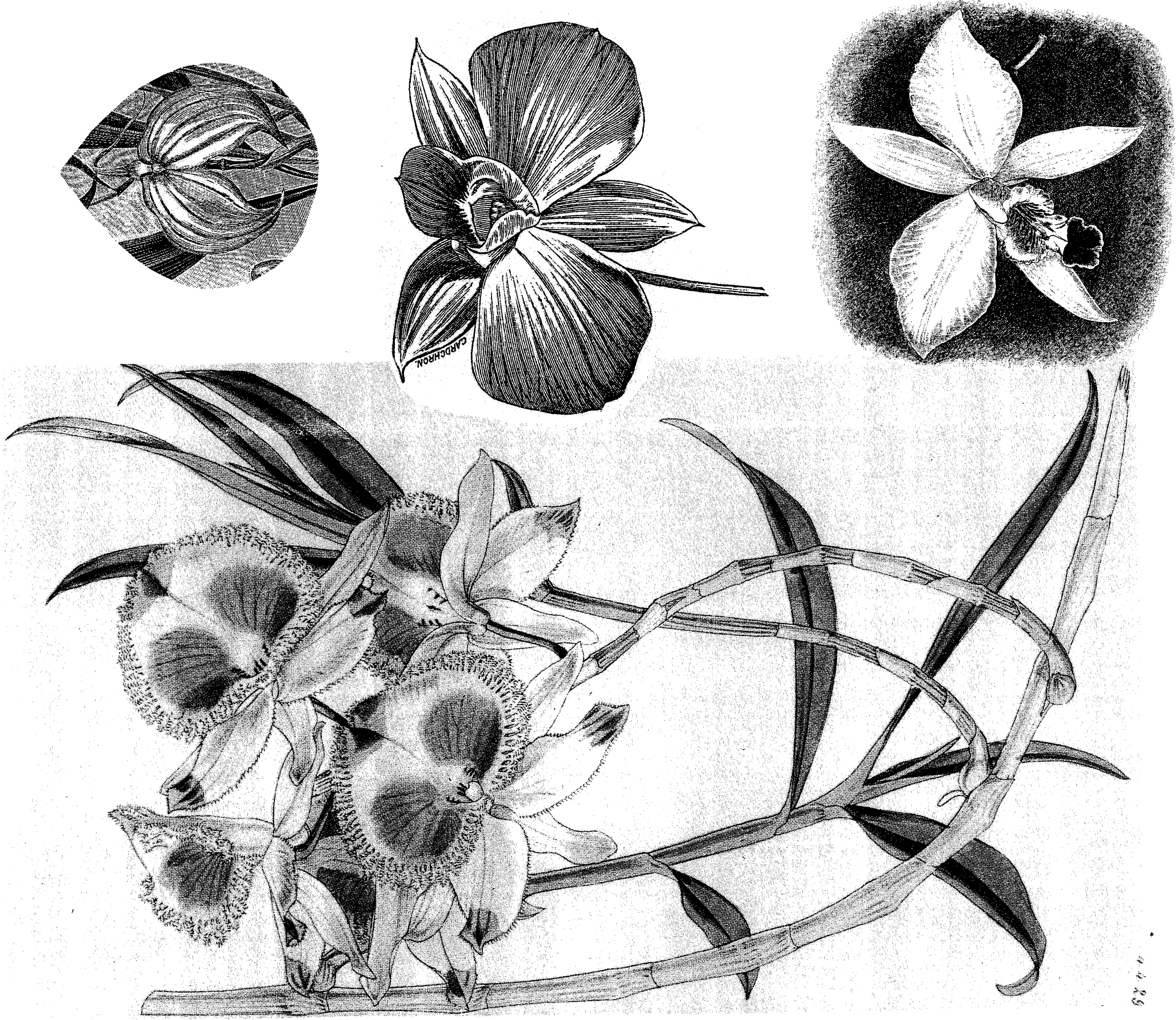
Il vous est demandé de réaliser un décor à partir de la documentation ci-jointe.
(feuille 2/3)

- 1°) Organiser une composition stylisée.
- 2°) Réaliser et imaginer une bordure selon un mouvement circulaire qui suivra la forme du gâteau.
- 3°) Travailler le contraste du chocolat noir et du chocolat blanc, des teintes habituellement employées en pâtisserie sur la feuille 3/3.

Critères d'évaluation

Analyser, exploiter les documents
Stylisation des éléments décoratifs
Qualité du mouvement circulaire de la bordure
Qualité de la correction du décor
Soin, propreté

MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	Durée : 01h00	SESSION 2008	SUJET
ÉPREUVE :E1 ARTS APPLIQUES	52 221 04	Coefficient 2	Page : 1/3



MENTION COMPLÉMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE
 CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE

Durée : 01h00

SESSION 2008

SUJET

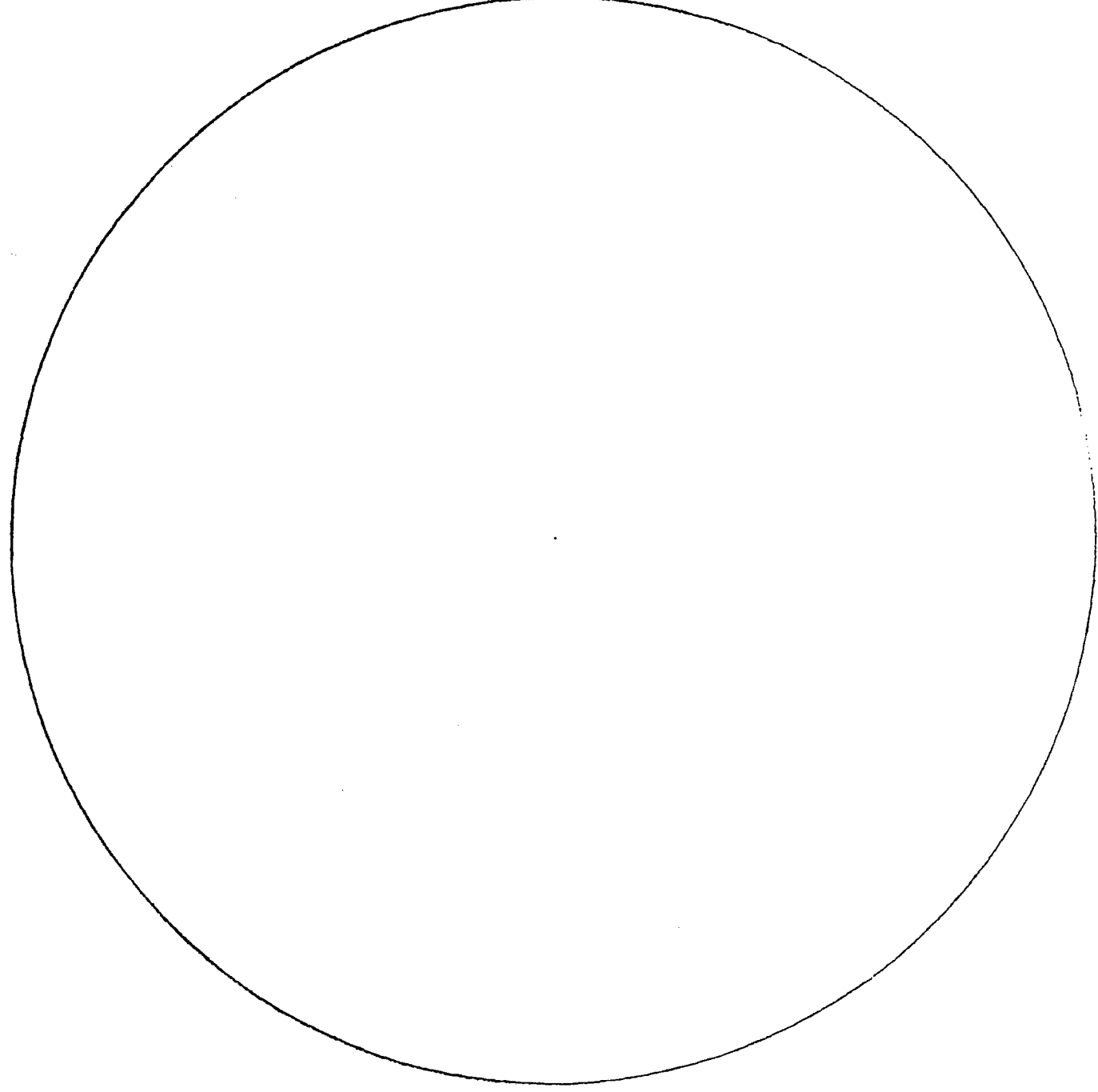
ÉPREUVE : E1
 ARTS APPLIQUES

52 221 04

Coefficient 2

Page :
 2/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



MENTION COMPLÉMENTAIRE PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	Durée : 01h00	SESSION 2008	SUJET
ÉPREUVE :E1 ARTS APPLIQUES	52 221 04	Coefficient 2	Page : 3/3