



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

MC Pâtisserie, Glacerie, Confiserie, Chocolaterie Spécialisées
E1- arts appliqués

Sujet

Décor d'un dessert et d'une tarte d'inspiration japonaise.

La BNF (Bibliothèque nationale de France) passe commande d'entremets à l'établissement pour lequel vous travaillez, à l'occasion du vernissage de l'exposition « Images d'un monde éphémère » (Estampes japonaises). Vous devez imaginer le décor d'un dessert à l'assiette et d'une tarte. Pour cela, vous réaliserez des croquis en vue de dessus et en perspective.

Réalisation graphique.

Il vous est demandé de réaliser les croquis en couleur à partir de la documentation ci-jointe.

(Document A dessert et tarte - Documentation B pour le décor)

Le dessert à l'assiette

Le dessert à l'assiette sera composé d'un biscuit orné d'une boule de glace (**Document A1**)

1. imaginer un décor en chocolat qui viendra garnir ce dessert.
2. organiser une bordure sur le gabarit 1

Réalisation feuille A3 folio 4/4

La tarte

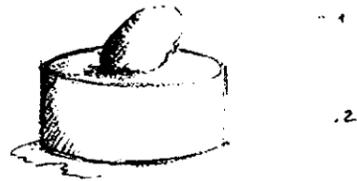
La tarte est composée d'une pâte sucrée surélevée d'un glaçage chocolat noir. (**Document A2**)

3. 1 : Imaginer un décor en chocolat ou en sucre sur cette tarte en utilisant les motifs ci-joints comme décor.

Votre dessin peut être légendé.

Réalisation feuille A3 folio 4/4

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie spécialisée				
Intitulé de l'épreuve Arts appliqués				
Type SUJET	Date et heure	Durée :	Coefficient :	N° de page/total 1/4



Document A1

Dessert à l'assiette.

- 1 : Boule de glace.
- 2 : Biscuit



Document A2

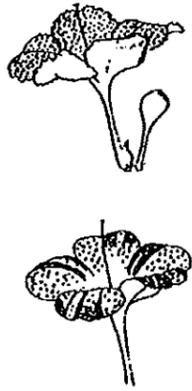
Tarte.

- 1 ; Glaçage chocolat
- 2 : Pâte sucrée

DOCUMENT A

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie spécialisée				
Intitulé de l'épreuve Arts appliqués				
Type SUJET	Date et heure	Durée :	Coefficient :	N° de page/total 2/4



右
之
遣
直
也

右
仁
榮
屋



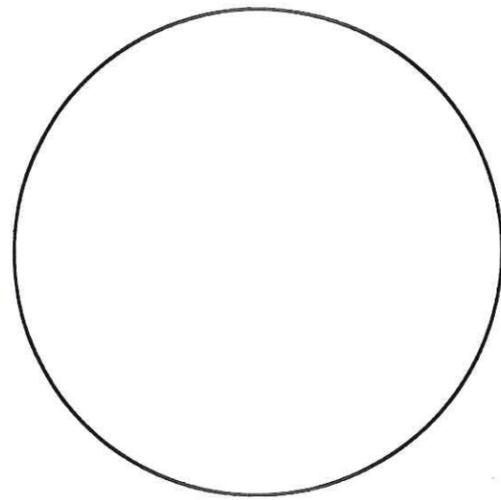
筆



DOCUMENT B

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code	
Examen et spécialité					
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie spécialisée					
Intitulé de l'épreuve					
Arts appliqués					
Type	Date et heure	Durée :	Coefficient :	N° de page/total	
SUJET				3/4	

Realisation graphique



Gabarit 1 : Bordure.



Dessert à l'assiette



Exemple

Décor tarte.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2011		Facultatif : code
Examen et spécialité				
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie spécialisée				
Intitulé de l'épreuve				
Arts appliqués				
Type	Date et heure	Durée :	Coefficient :	N° de page/total
SUJET				4/4