



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Partie II : Réalisation informatique (4 heures)

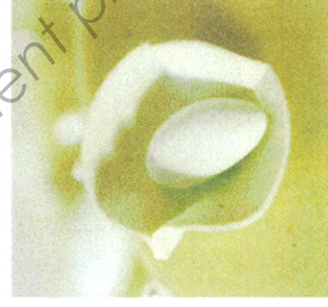
Verti

Flights of architectural fancy

Palladian relics, a celebration of constructivism and the world of water - the cakes created for ceremonial occasions are architectural marvels in cream and sugar. Elaborate construction of multiple cakes are cunningly devised to celebrate christenings, anniversaries or weddings.

No ingredients are *de rigueur*, on occasions like these the baker's imagination can roam freely, but chocolate and fruit tend to preminate.

Then there are the *colonnades*, with their multiple layers of openwork scaffolding on which the cake seems to float. They look like classical temples with their rows of white columns - or perhaps they remind us of an elegant folly or gazebo on some out of the way romantic island, where lovers meet in secret trysts. With a triptych of praline, red berries and chocolate at its base. The wedding cake embraces its central column, while *cascadines* make us long for the fountain of Youth.



Vestiges palladiens, hommage au constructivisme, au monde aquatique. Les pâtisseries de cérémonies sont de véritables architectures. Les « entremets superposés » ouvrent le spectacle à un échafaudage de plusieurs gâteaux savamment concocté pour les baptêmes, les anniversaires ou les mariages. Ici pas de diktat en matière de parfum, l'amour est liberté... mais la balance penche tout de même pour le chocolat et les fruits. Autre performances architecturales, les « colonnades » : une superposition d'étages ajourés sur lesquels les gâteaux semblent planer. Vertigineux temple néoclassique aux colonnes doriques qui fait penser à un kiosque à musique ou à un pavillon de l'Amour oublié au milieu d'une île.

Avec à sa base une triptyque de praline, de fruits rouges, et de chocolats, le *wedding cake* valse autour d'une colonne centrale. Et pour conclure, les « cascades » se métamorphosent en fontaines de jeunesse.

20 - Ladurée

CAP DESSINATEUR D'EXECUTION EN COMMUNICATION GRAPHIQUE			
EPREUVE : EP2 REALISATION TRADITIONNELLE ET INFORMATIQUE		SUJET	
Durée : 8h	Code : 5032101	SESSION 2011	
		Page 12/13 Couleur	

Partie II : Réalisation informatique (4 heures)

Entremets superposés vert Ladurée

g i n e u X

Délires d'architecture



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

CAP DESSINATEUR D'EXECUTION EN COMMUNICATION GRAPHIQUE			
EPREUVE : EP2 REALISATION TRADITIONNELLE ET INFORMATIQUE	SUJET	Page 13/13	
Durée : 8h	Code : 5032101	Coefficient : 8	SESSION 2011
			Couleur