

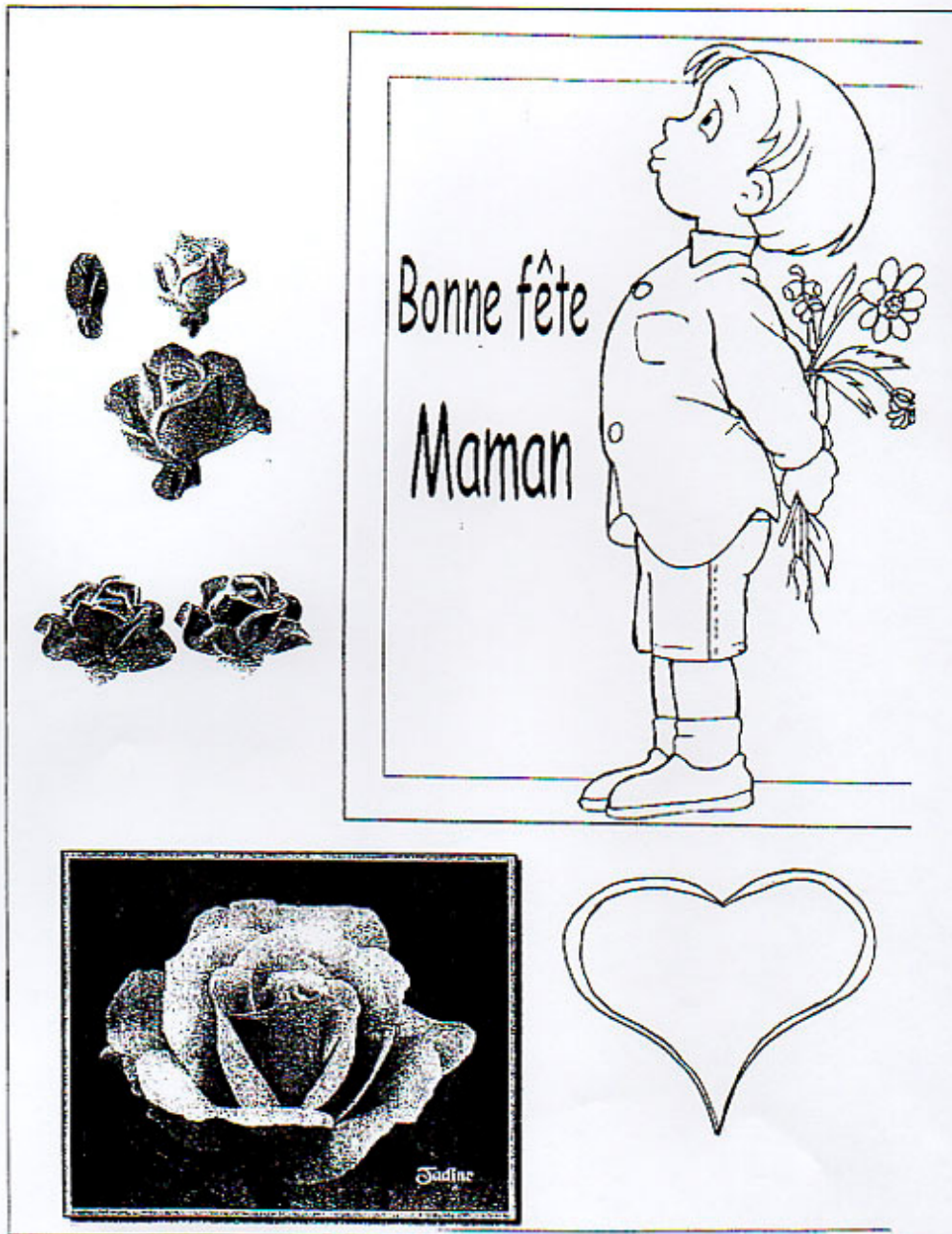
Dessin

- 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

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



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

SUJET DESSIN

A l'occasion de la SAINT - VALENTIN , votre employeur vous demande de réaliser une pièce commerciale.

Votre réalisation devra comporter un ou plusieurs cœurs et quelques éléments du répertoire proposé ci dessous, le tout organisé dans une composition verticale. Rendu au crayon de papier page 2/2.

Vous devrez réaliser la pièce commerciale en chocolat (maximum 400 grammes) dans la deuxième partie de l'EP2.



EVALUATION

LISIBILITE DE LA COMPOSITION DEMANDEE	/5
RESPECT DES ELEMENTS DEMANDES	/5
QUALITE GRAPHIQUE	/10

Groupement Interacadémique II	Session 2004	Facultatif : Code		
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR				
Intitulé de l'épreuve E.P.2 – Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - <u>1^{ère} Partie : DESSIN</u>				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H	Coefficient 14	N° de page/total 1/2