

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Pour l'anniversaire de leur grand-mère qui est férue du peintre Vassili KANDINSKY, ses petits-enfants ont décidé de l'inviter au salon de thé : « Les petites douceurs sucrées ».

En tant que responsable du poste « Pâtissier », vous devez concevoir et réaliser les desserts.

Vous leur servirez :



1) dessert traditionnel ou de spécialité

« Un entremets pour huit personnes + deux individuels pour la dégustation ».



2) Quatre desserts à l'assiette.

Vous devrez :

- Réaliser une production d'un entremets pour huit personnes + deux individuels pour la dégustation (fiche technique fournie voir annexe I).
- Réaliser une production de 4 desserts à l'assiette (fiche technique fournie voir annexe II).
- Présenter votre production.

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			15LP7A
SUJET	SESSION 2015	ÉPREUVE : E1 : Pratique Professionnelle	page 2 / 7