

DANS CE CADRE	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 <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/>	

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

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

Session 2024

Épreuve : E1 - Partie Arts Appliqués

Durée : 30 minutes

Coefficient : 2

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES	2406-MC3 PGCCS E1A -1	Session 2024	SUJET 1
ÉPREUVE : E1 – ARTS APPLIQUÉS	Durée : 30 mn	Coefficient : 2	Page 1 / 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

La fête du printemps, connue également sous le nom de « Nouvel An chinois », est une fête mondialement célébrée. Le « Tsé Yang », restaurant gastronomique, souhaite marquer cet événement en proposant un dessert à l'assiette. À cette occasion, il fait appel à vous pour concevoir ce dessert à l'assiette

Demande :

En exploitant les documents des pages 4/5 et 5/5, concevez un dessert individuel présenté à l'assiette (Ø : 7 cm, hauteur : 4,5 cm) composé :

- d'un petit gâteau individuel (un biscuit pistache, un insert abricot passion, une crème diplomate pistache, un glaçage neutre (fourni par le centre), un élément de décor à base de chocolat dont le pourtour est agrémenté de coques de macarons) ;
- d'une crème glacée pistache (quenelle ou boule) ;
- d'un décor libre au cornet en lien avec le thème ;
- de la pâte de fruit abricot-passion détaillée.

Vous disposez :

- pour les macarons : colorants ;
- pour la finition et le décor :
 - chocolat (noir, lacté et/ou blanc) ;
 - colorants liposolubles (couleurs primaires).

Vous proposerez un montage rythmé qui exprime, par sa composition, son décor, ses motifs, ses couleurs... l'esprit festif du Nouvel An chinois. Vous travaillerez certains éléments du décor en volume.

Réalisation : sur le gabarit de la page 5/5.

Sous la forme d'annotations, vous explicitez vos intentions et identifierez les matières d'œuvre. Technique libre à l'exception des techniques à séchage lent.

Évaluation :

- Traduction graphique et plastique (matières, textures...)
- Expression des volumes (mise en perspective et modelé)
- Composition des éléments du dessert en réponse au sujet
- Appropriation et exploitation des références artistiques et culturelles données
- Pertinence des harmonies colorées vis-à-vis du thème et de la matière d'œuvre
- Explicitation écrite des intentions et identification des matières d'œuvre

MC PATISserie, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			2406-MC3 PGCCS E1A -1
SUJET 1	SESSION 2024	ÉPREUVE : E1 – Arts Appliqués	Page 2/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



MC PATISserie, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			2406-MC3 PGCCS E1A -1
SUJET 1	SESSION 2024	ÉPREUVE : E1 – Arts Appliqués	Page 3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

