



## BALADE EN FORÊT - MAXENCE

RACONTER, À TRAVERS UN DESSERT, CE QUE M'ÉVOQUE UNE BALADE EN FORÊT.



GRANOLA PIGNON DE PAIN - NAMELAKA AU CHOCOLAT - CRÉMEUX CITRON - CRÈME GLACÉE BOURGEON DE SAPIN - SPONGE CAKE - CAMEL BEURRE SALÉ - INFUSION SAPIN MIEL



## PÂTURAGE - TRISTAN

SE CHALLENGER ET PARTIR DU FROMAGE DE BREBIS POUR CRÉER UN DESSERT À L'ASSIETTE EN JOUANT SUR DES ACCORDS INATTENDUS.



POMME AU FOUR DE 7H - SIPHON BREBIS ROMARIN - CAMEL WISKEY - STREUSEL NOISETTE - SORBET POMME ROMARIN - GEL POMME CITRON - INSERT GÉNÉPI - TUILLE CORAIL VERTE  
INFUSION KÉFIR CITRON VERT ET MIEL

# 1ere Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

En quoi le design culinaire permet-il de redonner du sens aux créations de pâques ?

Designer : Sonia Vergué



Réflexion - Idéation - Réalisation - Présentation - Sélection

Exercice difficile que de s'exprimer face à un public et de donner à entendre sa démarche.

Des titres et visuels évocateurs qui accrochent le jury : Un truc qui cloche -

Renaissance - Retour en enfance - La tête dans les nuages - Eggnime - Ovipâques...



Projets produits afin d'être présentés et vendus en boutique



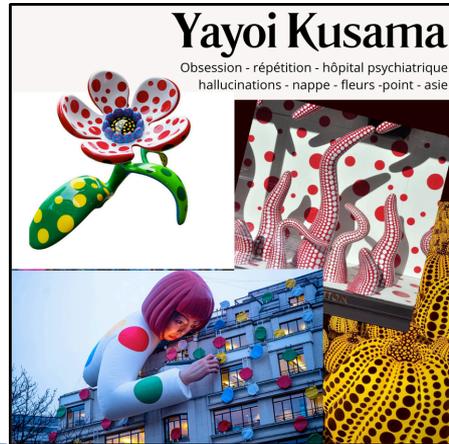
*Souvenir d'enfance*



*Renaissance*

# Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

Comment s'inspirer sans recopier ?  
Designer : Anne Claire Turbé

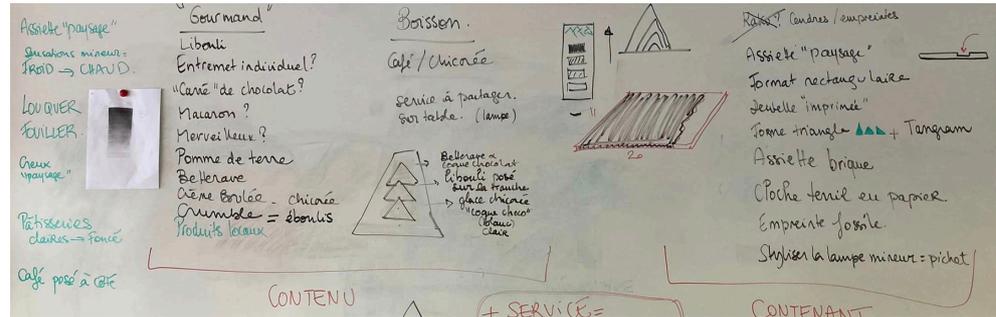


# Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant

Designer : Marion Chatel Chaix

Céramiste : Seija

"Café minier inspiré du café minier"



- Échanges avec la céramiste sur les techniques et les possibles, au regard du budget / Explication des élèves sur leur projet et souhaits.
- Arrêt de formes et de couleurs pour les prototypes.
- Découverte des prototypes *Préhension, taille, ergonomie, sonorité, texture, émaillage, technique, buvant, couleur, esthétique, proportions...* voici les réflexions menées par les élèves, afin de réajuster, proposer, s'accorder et définir comment seront les pièces finales.
- Réalisation finale et présentation du dessert lors de la finale du championnat du concours national des desserts de restaurant 2023.

