

Le design culinaire

mardi 16 décembre 2014

Le design culinaire

Dresser et mettre en valeur les préparations, créer des éléments de décoration et d'ambiance avec de la pâte à modeler

1er thème : le centenaire de la guerre, bleu, noir.

Créer des formes, des volumes, des harmonies ...

Maitriser le geste : tailler, découper, briser, décorer, manipuler, réaliser, mouler, rouler, dresser, affiner, étirer, élever, ...



Travaux réalisés par les classes de terminale CAP Restaurant et CAP Pâtisserie

