

EXAMEN : CAP Charcutier traiteur

5022130

EPREUVE : EP2 : Technologie - Arts appliqués

Durée : 2 h 00

Coefficient : 4

Page : 1/3

### Partie Arts appliqués

Dans le cadre d'une soirée « Marine », vous devez représenter une série de plats à base de poissons, légumes et charcuterie sur ce thème.

On vous demande de réaliser un décor à base de légumes sur une pièce longue : un saumon.

A partir du document 1/2, vous réaliserez un bouquet plat composé de 3 fleurs différentes, avec les ingrédients suivants :

- Carottes
- Courgettes
- Ciboulettes
- Tomates
- Poivrons (vert, rouge, jaune)
- Concombre
- Radis
- Persil
- Champignon de « Paris » frais.

Vous adapterez votre composition pour mettre en valeur la forme longiligne du poisson, en respectant l'emplacement prévu pour le décor qui ne doit ni masquer la pièce, ni la déformer. Vous effectuerez une légende chromatique des ingrédients utilisés (doc. 2/2).

**Techniques :** Crayons et feutres de couleurs.

**Critères et barème de notation :**

- Pertinence de l'assemblage des fleurs sélectionnées en fonction des ingrédients : / 5 points
- Respect de la mise en valeur du poisson : / 5 points
- Adéquation des couleurs par rapports aux légumes : / 4 points
- Qualité graphique et maîtrise technique : / 6 points



