

# Une assiette de charcuterie

A l'occasion d'un repas, on vous demande de proposer une assiette de charcuterie avec sa garniture.

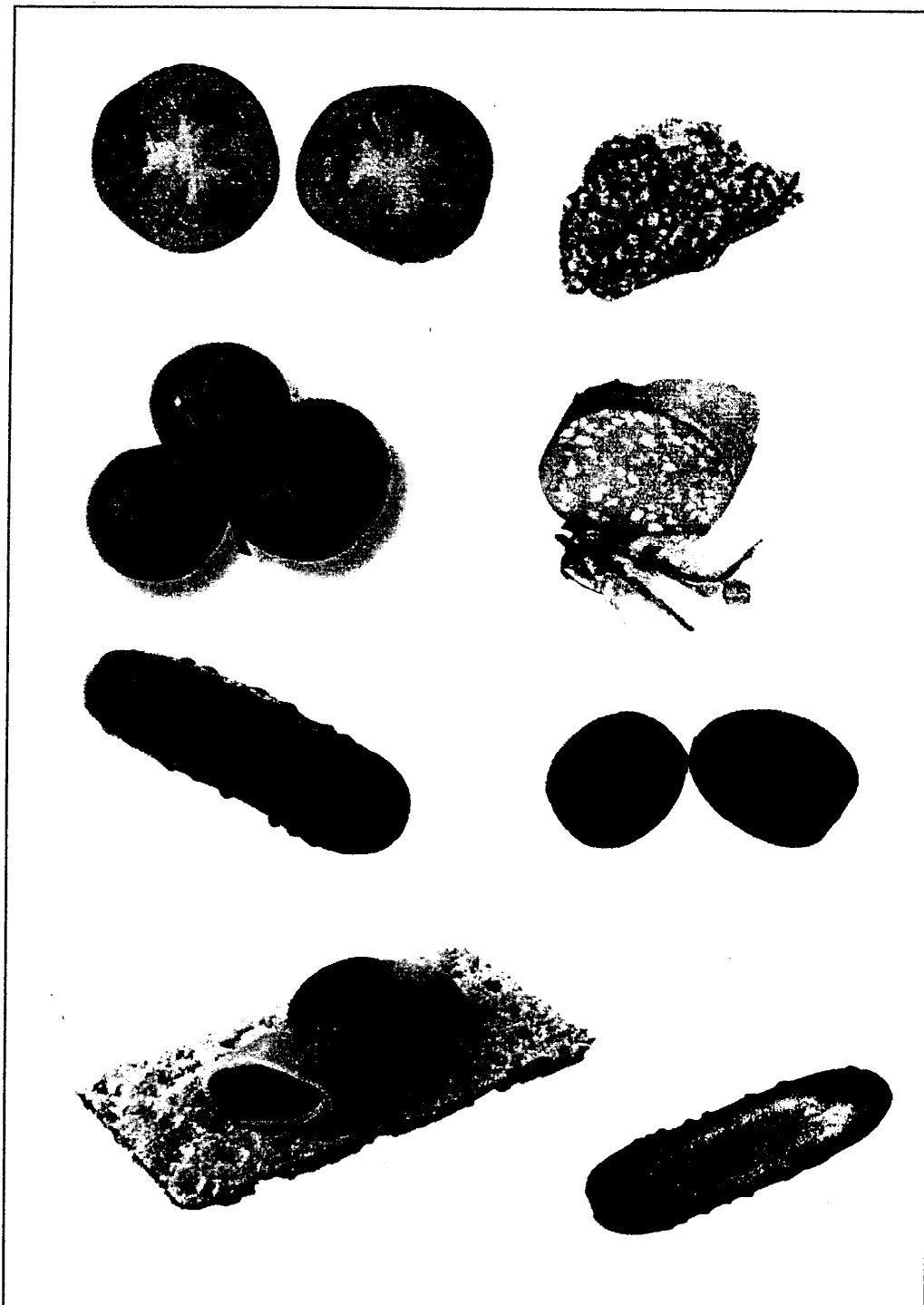
## Il vous est demandé :

- de proposer l'organisation (page 3/3) des produits dans l'assiette. Vous vous inspirerez des éléments documentaires (page 2/3) que vous devez **obligatoirement** compléter par d'autres produits de charcuterie.
- d'appliquer des règles simples de composition telles que : la répétition, l'alternance, la superposition, et la symétrie par exemple.
- de mettre en couleur l'ensemble de la composition  
(exécution aux crayons de couleur)

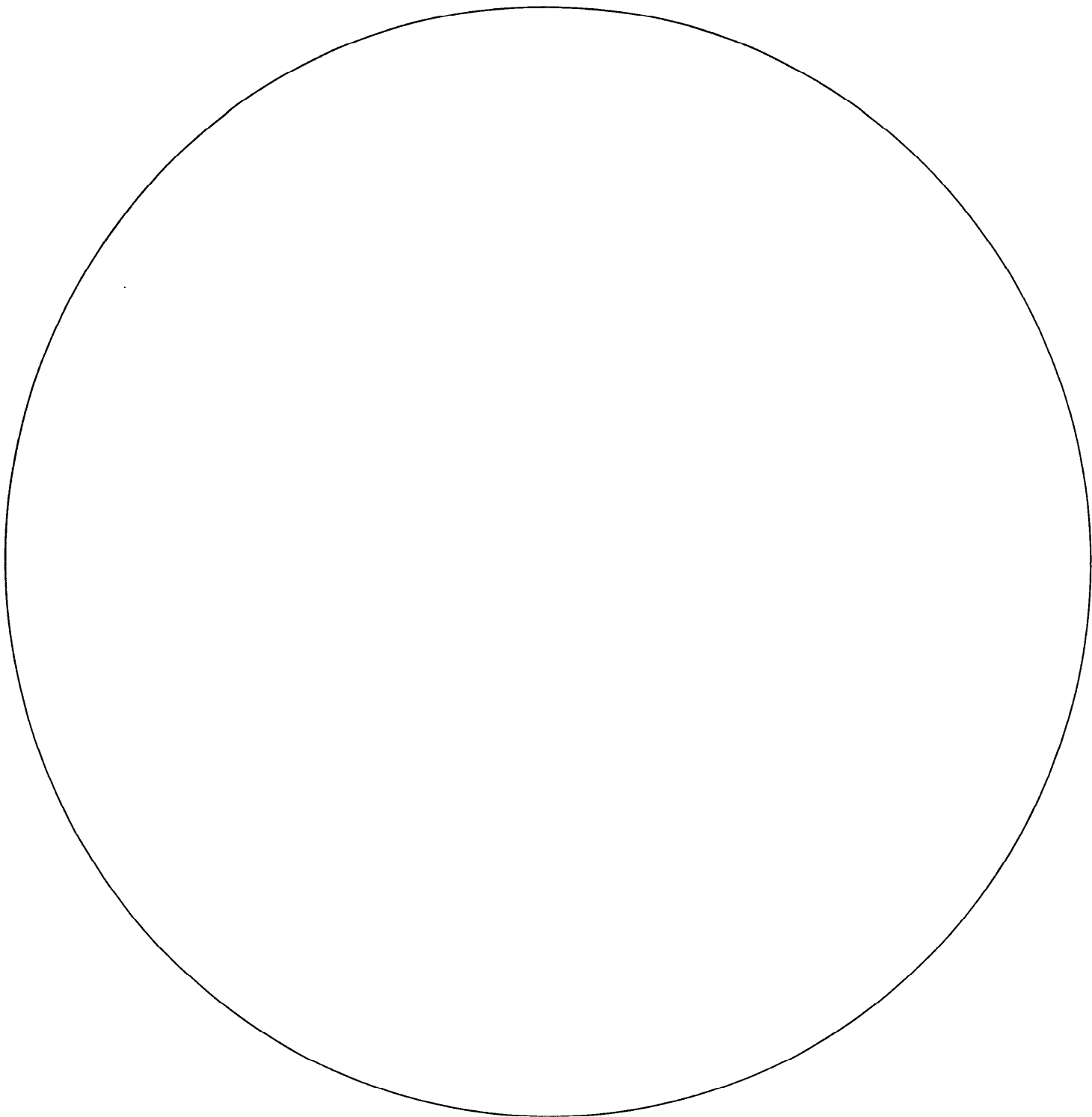
## Evaluation

- Equilibre de la composition /5
- Qualité de la représentation des éléments choisis (produits, éléments de décor, etc) /7
- Mise en couleur /5
- Maîtrise technique /3

Groupement inter académique II		Session 2002	Facultatif : code 036VV02
Examen et spécialité : BEP CAP Alimentation CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve ARTS APPLIQUEES			
Type SUJET	Durée BEP 3 h 30 total Ep2 CAP 2 total Ep2	Coefficient BEP 5 total EP2 CAP 4 total	N° de page / total 1/3



Groupement inter académique II		Session 2002	Facultatif : code 036Vv02
Examen et spécialité : BEP CAP Alimentation CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve ARTS APPLIQUEES			
Type SUJET	Durée BEP 3 h 30 total Ep2 CAP 2 total Ep2	Coefficient BEP 5 total Ep2 CAP 4 total	N° de page / total 2/3



<b>Groupement inter académique II</b>		Session 2002	Facultatif : code 036V02	
Examen et spécialité : BEP CAP Alimentation CHARCUTIER TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve ARTS APPLIQUEES				
Type  <b>SUJET</b>	Durée  BEP 3 h 30 total Ep2 CAP 2 total Ep2		Coefficient  BEP 5 total EP2 CAP 4 total	N° de page / total  <b>3/3</b>