

BTS ASSISTANT EN CRÉATION INDUSTRIELLE

EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

Sous-épreuve : analyse-recherche et développement

Session 2005

Durée : 48 heures

Coefficient : 7

CALCULATRICE AUTORISÉE

Les produits susceptibles de provoquer des émanations toxiques sont interdits.

Le candidat traitera au choix l'un des deux sujets proposés ci-après

Sujet A : Valeur Technique (page 2)

Sujet B : Valeur d'estime (pages 3 à 6)

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet comporte 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6 .

| | | |
|---|-------------------|--------------|
| BTS ASSISTANT EN CRÉATION INDUSTRIELLE | | Session 2005 |
| EPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE Analyse-recherche | | AEARDEV |
| Coefficient : 7 | Durée : 48 heures | Page : 1/6 |

« ATTISER LE FEU »

Jamais vraiment abandonné, souvent remis au goût du jour, le feu dans la cheminée fait partie de ces plaisirs d'un autre temps ancrés dans un certain mode de vie. Ruralité, loisir, confort, convivialité, « cocooning ».

Parmi les objets qui gravitent autour de ce lieu de vie, le **soufflet** est l'instrument par lequel le maître des lieux orchestre la bonne marche du foyer.

Cet instrument bien que très fonctionnel et élémentaire dans son principe, véhicule une dimension symbolique, il garde dans notre imaginaire une place d'objet mystérieux dont la manipulation rituelle nous transporte dans la quiétude de la rêverie.

Vous avez à étudier cet objet qui permet d'attiser le feu ou de le raviver. Seule l'énergie musculaire peut être sollicitée. Son image sera ancrée dans une vision contemporaine.

1) Phase d'analyse et de recherche

Durée : 8 heures en loge – Coefficient 2

- Vous analyserez le contexte et les contraintes d'utilisation d'un point de vue pratique, technique et symbolique afin de déterminer votre propre cahier des charges et de dégager des axes de travail.
- Vous réfléchirez aux différents moyens de répondre à la fonction principale (attiser le feu) et vous proposerez sous forme d'esquisses, de schémas ou de croquis, diverses solutions intégrant l'ensemble de votre cahier des charges.
- A l'issue de cette phase de travail, vous signalerez et argumenterez l'option choisie pour votre développement.

Cahier d'esquisses sur format A3.

Les esquisses seront tamponnées à la fin de la première journée.

2) Phase de développement

Durée : 40 heures – Coefficient 5

Après avoir fait un bilan de la proposition choisie, vous procéderez à la mise au point des différentes composantes de votre projet : ergonomie, dimensionnement, principes constructifs, matériaux et mise en œuvre, image et relation à l'environnement...

Dans ce développement, vous veillerez à présenter une cohérence de la démarche et des choix opérés.

Vous fournirez toutes pièces nécessaires à la bonne compréhension de votre projet :

Plans de forme à l'échelle ainsi que des coupes et des vues de détail.

- un éclaté avec nomenclature,
- une ou plusieurs perspectives couleur du produit,
- une maquette d'étude blanche, échelle 1.

L'usage du photocopieur est interdit en phase 1 de l'épreuve.

**Il est autorisé en phase 2 à partir des seuls documents produits par le candidat
(10 feuilles A4 maximum).**

L'usage de l'ordinateur est interdit.

Critères d'évaluation

en phase 1 :

- Prise en compte du contexte pour définir un univers et des priorités d'étude.
- Diversité des principes énoncés en recherche.
- Qualité et adéquation de la communication.

en phase 2 : A propos de l'idée retenue et respect de votre cahier des charges :

- Définition correcte des solutions techniques retenues.
- Logique et cohérence de la mise au point.
- Qualité de la communication écrite et graphique.

CRÉATION D'UNE CAVE A FROMAGES

« Derrière chaque fromage, il y a un pâturage d'un vert différent, sous un ciel différent : prés incrustés du sel que les marées de Normandie déposent chaque soir ; prés parfumés d'arômes au soleil venteux de Provence ; il y a différentes façons d'élever les troupeaux, tantôt séjours dans les étables et tantôt transhumances ; il y a les secrets de travail transmis au long des siècles ».

Italo CALVINO, Palomar, 1983, Édition Le Seuil

Il vous est demandé de concevoir un contenant à fromages permettant aux gastronomes de les conserver et de les affiner au réfrigérateur.

Vous êtes également invités à prévoir la présentation de ces différents fromages sur la table, avant leur consommation, de manière à valoriser leurs qualités gastronomiques : parfums, silhouettes, couleurs, croûtes, origines...

- Les matériaux envisagés faciliteront un entretien régulier et leur assemblage assureront un contenant hermétique.
- Un dispositif filtrant (cf p.3) sera intégré.

1) Phase d'analyse et de recherche Durée : 8 heures en loge – Coefficient 2

Étude graphique et écrite sur papier au format A3 comportant :

- l'analyse du problème posé,
- la recherche qui envisagera les différentes possibilités de conservation et de présentation,
- la présentation de l'avant-projet qui sera développé.

Les esquisses seront tamponnées à la fin de la première journée.

2) Phase de développement Durée : 40 heures – Coefficient 5

Cette deuxième phase permettra de lire et comprendre l'articulation entre la phase 1 et le développement du projet.

Étude du projet sur papier au format raisin et maquette comportant :

- le développement de la piste retenue à l'issue de la recherche en présentant l'évolution,
- l'ensemble des dessins, plans, éclatés et croquis nécessaires à la compréhension du projet,
- une maquette blanche, échelle 1.

**L'usage du photocopieur est interdit en phase 1 de l'épreuve.
Il est autorisé en phase 2 à partir des seuls documents produits par le candidat
(10 feuilles A4 maximum).
L'usage de l'ordinateur est interdit.**

Critères d'évaluation

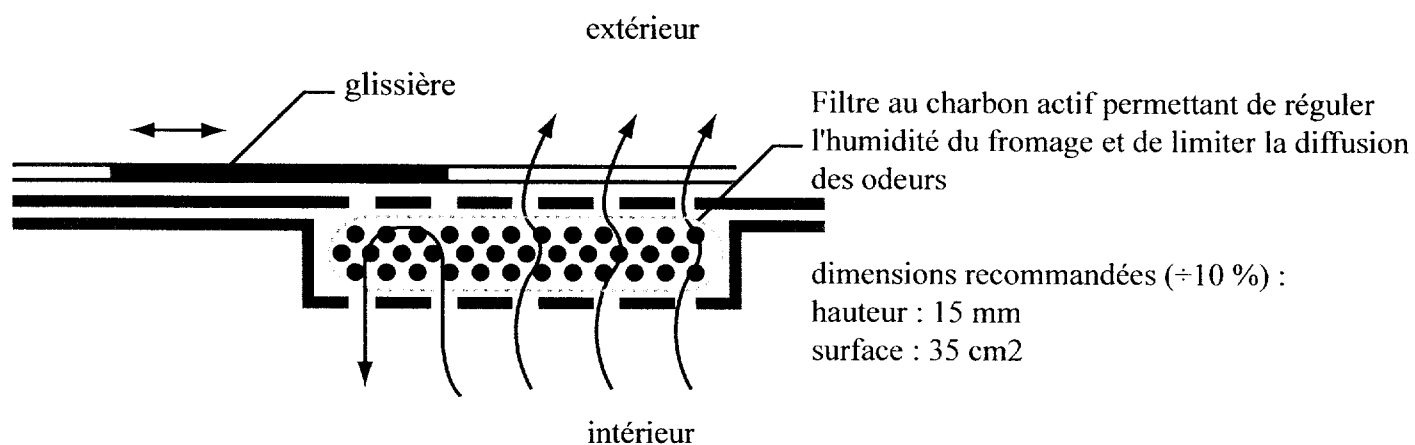
en phase 1 :

- prise en compte des données du problème posé pour définir des orientations d'études et des objectifs
- qualité du questionnement
- diversité, pertinence et qualité des propositions.

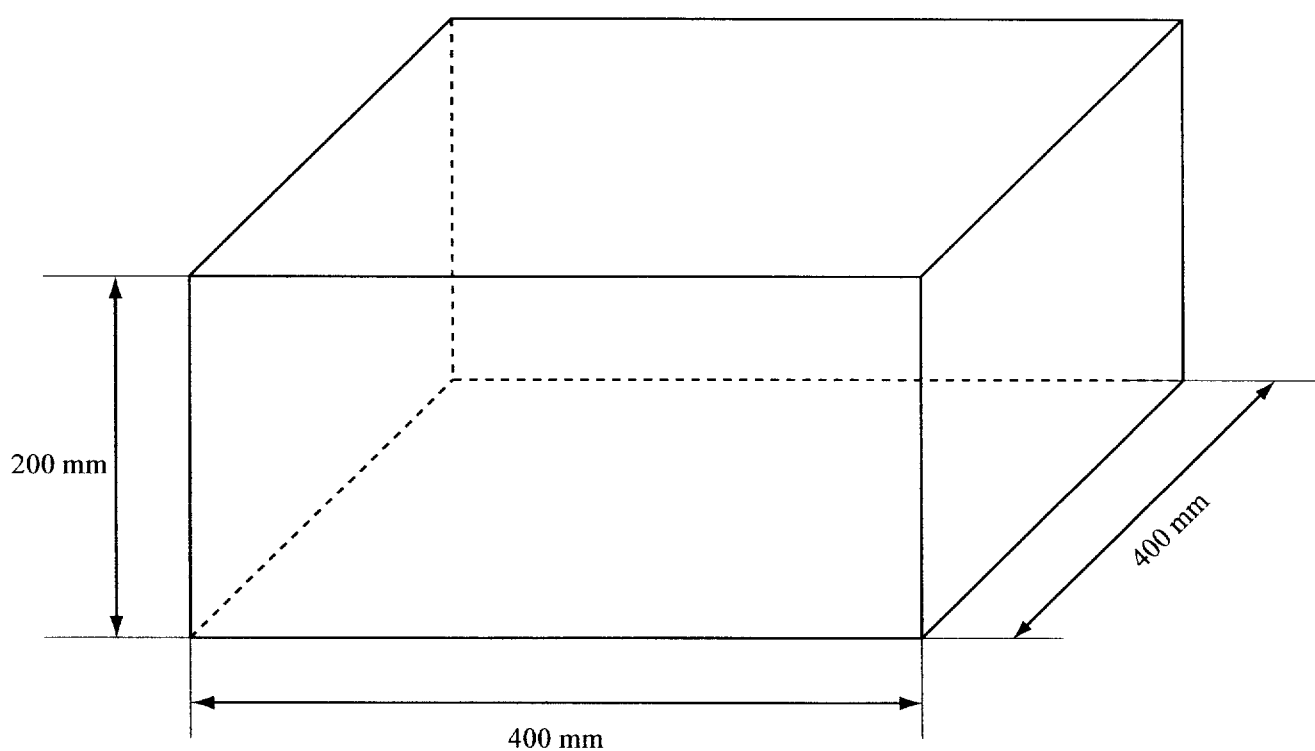
en phase 2 :

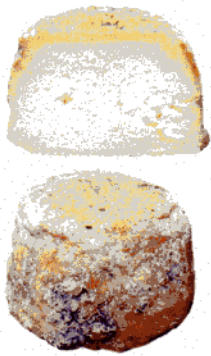
- pertinence de l'idée retenue
- logique, méthode et cohérence de la mise au point
- affirmation et validation des choix
- qualité de la communication 2D et 3D.

COUPE REPRÉSENTANT LE PRINCIPE DU DISPOSITIF FILTRANT



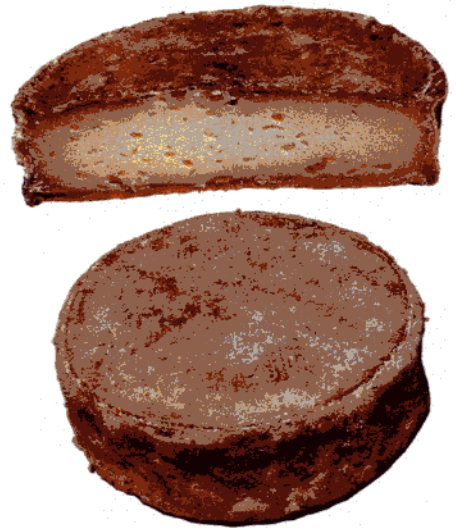
DIMENSIONS MAXIMALES DE L'ESPACE RÉSERVÉ AUX FROMAGES DANS UN RÉFRIGÉRATEUR





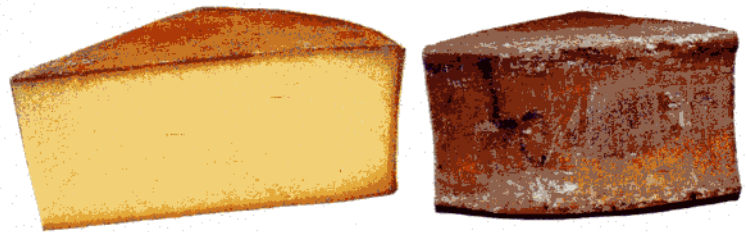
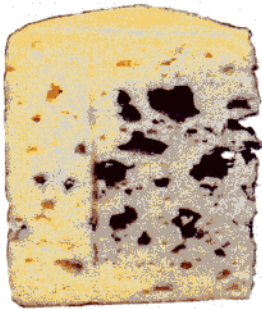
Crottin de Chavignol (AOC), Sancerrois
chèvre
pâte non pressée et non cuite
fine croûte devenant épaisse
affinage de 2 semaines à 4 mois
dim. 4 à 5 cm de diamètre, 3 à 4 cm d'épaisseur
60 à 110 g selon l'affinage

Tome de Lullin, Savoie
vache, lait cru
pâte mi-dure, pressée et non cuite
croûte épaisse
affinage de 6 semaines minimum
dim. 18 cm de diamètre, 5 à 8 cm d'épaisseur
1,2 à 2 kg selon l'affinage



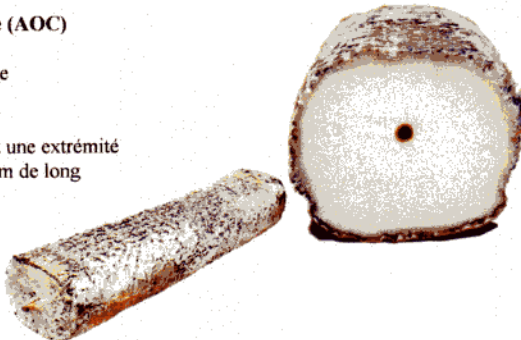
Roquefort (AOC), Languedoc-Roussillon

brebis, lait cru entier
pâte suillante et friable
croûte absente
affinage de 1 à 6 mois
dim. 19 à 20 cm de diamètre, 8,5 à 10,5 cm d'épaisseur
2,5 à 2,9 kg



Sainte-Maure de Touraine (AOC)

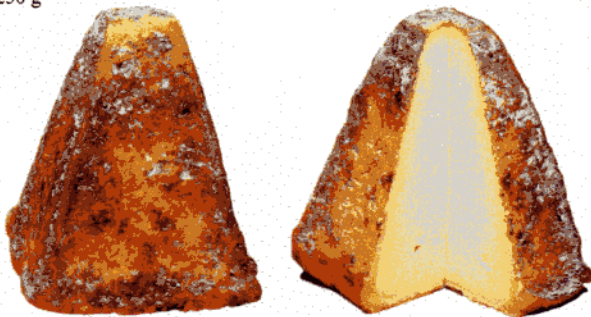
chèvre
pâte non pressée et non cuite
croûte naturelle cendrée.
affinage de 3 à 6 semaines
dim. 3 à 4 cm de diamètre à une extrémité et 4 à 5 de l'autre, 14 à 16 cm de long
250 g



Beaufort (AOC), Savoie
vache, lait cru entier
pâte souple, blanc crème à jaune pâle, légèrement fissuré
croûte dure, humide marron clair
affinage de 6 à 18 mois
dim. 35 à 75 cm de diamètre, 11 à 16 cm d'épaisseur
20 à 70 kg

Poulligny Saint-Pierre, (AOC), Berry

pâte non-pressée et non cuite
croûte naturelle
affinage de 4 à 6 semaines
dim. 6,5 cm de côté pour la base et 8 à 9 cm de hauteur
250 g



Laguiole (AOC), Monts d'Aubrac

vache, lait cru entier
pâte ferme, jaune, mi-dure, pressé deux fois et non cuite
croûte épaisse, sèche, blanche et orange qui fonce avec l'âge
affinage de 4 mois minimum
dim. 40 cm de diamètre, 30 à 40 cm d'épaisseur
30 à 50 kg selon l'affinage

