

## CHANGEMENT DE PROPRIETAIRE !

*Monsieur Jean-Honoré Feuillade, charcutier traiteur émérite depuis trente-deux ans, en la cité périgourdine de Périgueux (Dordogne), au 9, passage de l'Echauguette, prend une retraite bien méritée. Lui succède Jean-Guy Feuillade, son fils aîné, talentueux et entreprenant, auquel il a transmis l'amour du métier, ainsi que maints secrets de fabrication artisanale qui ont assuré la renommée de la maison **Aux Saveurs du Terroir**.*

*Annonce est donc faite, en bonne et due forme, du changement de propriétaire.*

*Il s'agit de marquer le coup, d'informer et de séduire la clientèle – d'autant qu'on s'achemine doucement vers les réjouissances de fin d'année !*

*C'est dans ce contexte que Jean-Guy Feuillade vous demande de concevoir – en votre qualité de designer graphique – un nouveau conditionnement pour son papier d'emballage alimentaire...*

### CAHIER DES CHARGES

Dimensions de la feuille de papier d'emballage : L : 35 cm ; l : 25 cm.

Le nouveau conditionnement comporte : un décor floral et végétal *stylisé*

le texte obligatoire suivant : Jean-Guy Feuillade

« Aux Saveurs du Terroir »

9, passage de l'Echauguette

24000 Périgueux

L'esthétique de l'ensemble décor floral/texte doit symboliser l'idée d'une alliance heureuse entre les valeurs traditionnelles (le savoir-faire artisanal de Honoré, le père) et l'initiative innovante (l'esprit plus moderne et créatif de Jean-Guy, le fils).

Travail à faire : sur format A3, le décor et conditionnement d'une feuille de papier d'emballage alimentaire.

Matériel : crayon HB, crayons de couleur, feutres, règle graduée, ciseaux, colle

Matière d'œuvre : 1 feuille de papier à dessin A3 ; 1 feuille de papier calque A4

Moyens techniques de réalisation : aplats et (ou) dégradé / collage

Moyens plastiques d'expression : symétrie ou asymétrie

répétition, alternance, inversion (d'un ou plusieurs motifs)

contrastes de couleurs complémentaires

Documentation : planche iconographique « Fleurs »

planche typographique (Textes)

### Critères d'évaluation

### Barème de notation (sur 20)

Qualité plastique du projet	8 pts
Respect du cahier des charges	5
Qualité technique de la réalisation	7

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité BEP/CAP Alimentation dominante charcutier traiteur CAP charcutier traiteur				
Intitulé de l'épreuve : ARTS APPLIQUES				
Type SUJET	Date et heure	Durée conseillée 1 h 30	Coefficient	

## Consignes et conseils aux candidats

1- On vous demande un projet de conditionnement de papier d'emballage alimentaire. La longueur de la feuille de papier est de : 35 cm. La largeur est de : 25 cm.

2- Votre projet doit être réalisé sur une feuille de papier à dessin format A3 (29,7 cm / 42 cm). La mise en page du rectangle de 25 cm / 35 cm dans le format A3 doit être convenable.

3- Pour la réalisation du motif floral stylisé, vous devez vous inspirer de la documentation iconographique qui vous est fournie (cf. Doc. « Fleurs »).

4- Rappel : La stylisation consiste à simplifier, ou à schématiser, ou encore à « géométriser » au moyen de lignes pures, la ou les forme(s) dont vous vous inspirez.

5- Vous devez conserver, dans l'opération formelle de stylisation, l'essentiel du motif. Evitez en conséquence les détails inutiles, annexes ou anecdotiques.

6- Le travail de stylisation s'effectue d'abord sur la feuille de papier calque A4 qui vous est fournie. Ce n'est qu'ensuite que vous reportez votre dessin sur calque sur le support A3.

7- Le motif floral est accompagné obligatoirement d'un texte mentionnant : le nom du charcutier traiteur ; le nom du magasin ; l'adresse complète. Pour composer facilement ce texte, il vous suffit de découper, puis de coller à l'endroit convenable, l'un des trois textes pré-imprimés (cf. Doc. Typographies). Vous choisirez le caractère typographique du texte en fonction de l'esthétique de votre motif floral.

8- Le motif floral stylisé doit être exécuté dans une gamme de couleurs complémentaires. Des tons plus neutres ou « rompus » pourront servir de transition entre deux couleurs complémentaires et atténuer ainsi le contraste (si ce dernier s'avère un peu violent ou trop vif). Trois moyens techniques s'offrent à vous pour traduire votre ou vos motifs colorés : l'aplat (une surface de couleur unie, régulière) ; les trames (la couleur est utilisée en hachures, en semis, etc.) ; le dégradé (un champ coloré se déploie du foncé au clair, ou encore d'une couleur vers une autre couleur...).

LES DOCUMENTS ICONOGRAPHIQUES « Fleurs » sont extraits de :

*LES FLEURS DU JARDIN D'EICHSTÄTT Editions Taschen*

BEP/CAP alimentation dominante charcutier traiteur	Rappel codage
CAP charcutier traiteur	
Epreuve : ARTS APPLIQUES	

**Jean-Guy Feuillade**  
**« Aux Saveurs du Terroir »**

9, passage de l'Echauguette 24000 Périgueux

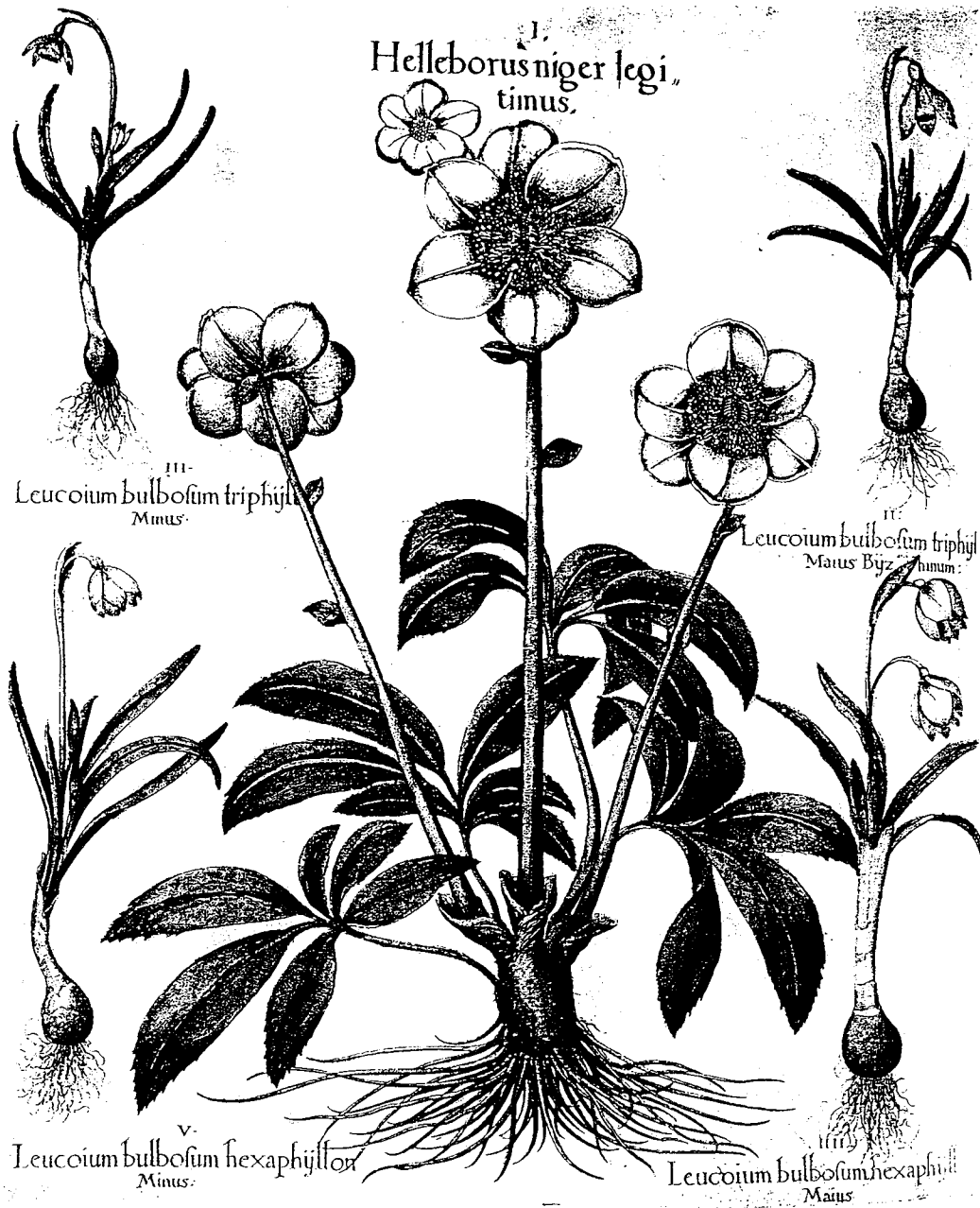
**Jean-Guy Feuillade**  
**« Aux Saveurs du**  
**Terroir »**

9, passage de l'Echauguette 24000 Périgueux

**Jean-Guy Feuillade**  
**« Aux Saveurs du Terroir »**

9, passage de l'Echauguette 24000 Périgueux

BEP/CAP alimentation dominante charcutier traiteur	Rappel codage
CAP charcutier traiteur	
Epreuve : ARTS APPLIQUES	



III. GALANTHUS NIVALIS  
*Perce-neige*

I. HELLEBORUS NIGER  
*Hellébore ou Rose de Noël*

II. GALANTHUS NIVALIS  
*Perce-neige de Byzance*

V. LEUCOJUM VERNUM  
*Nivéole à petite fleur*

III. LEUCOJUM VERNUM  
*Nivéole*

BEP/CAP alimentation dominante charcutier traiteur CAP charcutier traiteur	Rappel codage
Epreuve : ARTS APPLIQUES	



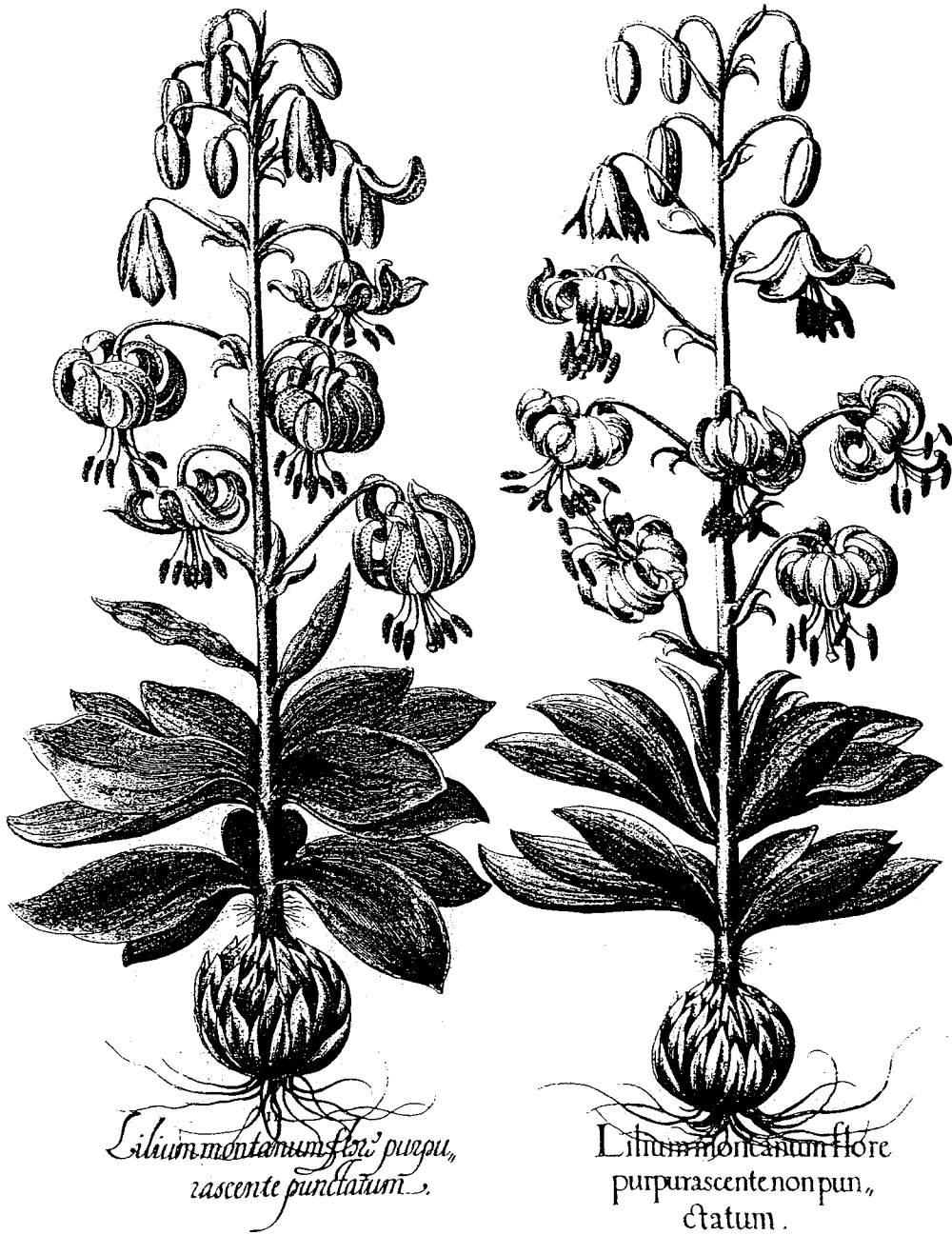
III. CROCUS SPEC.  
*Crocus des montagnes*

IIII. CROCUS SATIVUS  
*Safran*

I. IRIS XIPHIDIUM  
*Iris bulbeux à fleurs jaunes*

II. LILIUM CHALCEDONICUM  
*Lis de Chalcédoine*

BEP/CAP alimentation dominante charcutier traiteur	Rappel codage
CAP charcutier traiteur	
Epreuve : ARTS APPLIQUES	



*Lilium montanum flore purpu,  
rascente punctatum.*

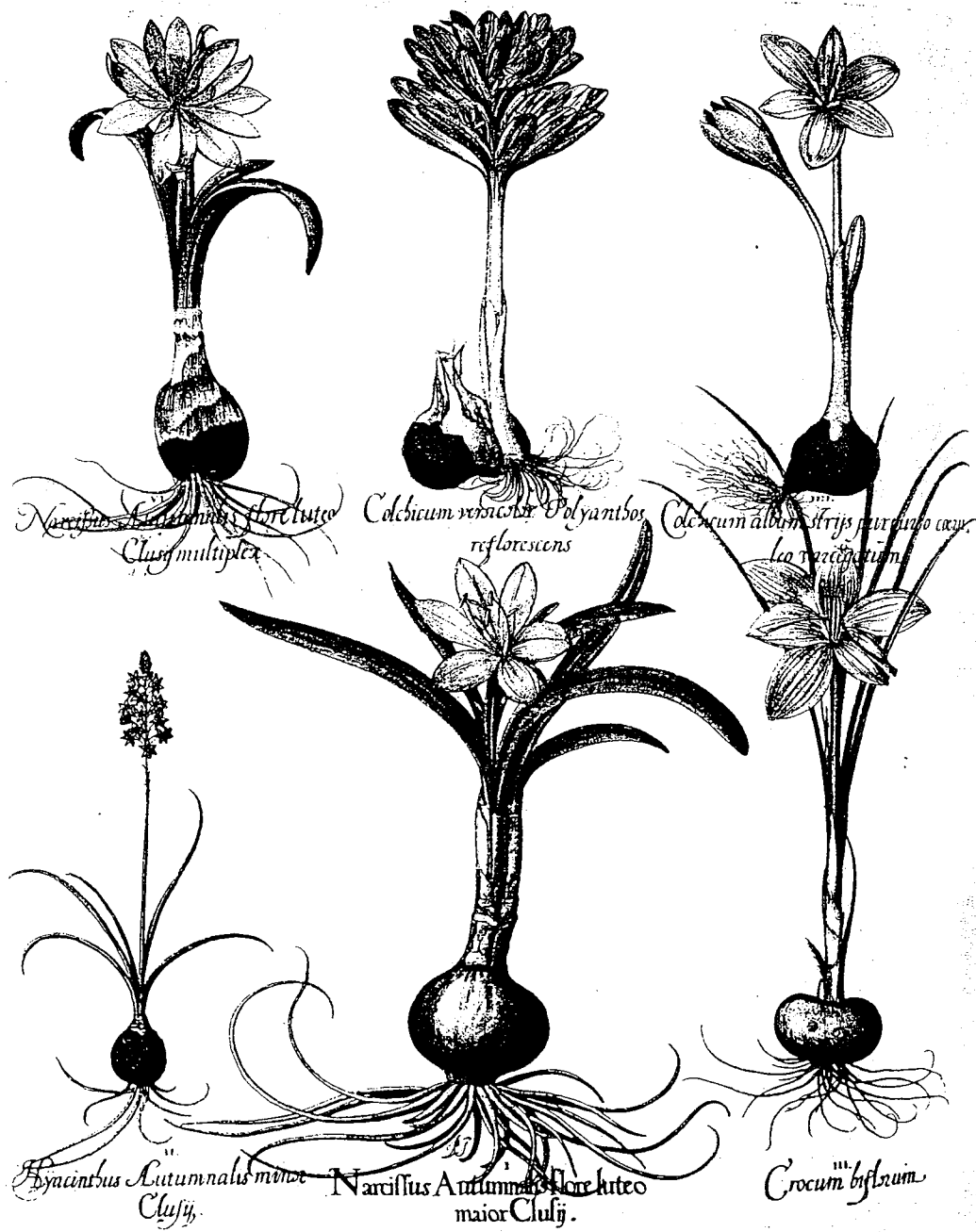
*Lilium montanum flore  
purpurascete non pun,  
ctatum.*

II. LILIUM MARTAGON  
*Lis Martagon*

I. LILIUM MARTAGON  
*Lis Martagon*

BEP/CAP alimentation dominante charcutier traiteur CAP charcutier traiteur	Rappel codage
Epreuve : ARTS APPLIQUES	

{Planche iconographique « Fleurs »}



VI. STERNBERGIA LUTEA  
Vendangeuse à fleurs doubles

V. COLCHICUM AUTUMNALE  
Colchique multiflore

IIII. COLCHICUM AUTUMNALE  
Colchique

II. SCILLA AUTUMNALIS  
Scille d'automne

I. STERNBERGIA LUTEA  
Vendangeuse

IIII. CROCUS SATIVUS  
Crocus d'automne

BEP/CAP alimentation dominante charcutier traiteur	Rappel codage
CAP charcutier traiteur	
Epreuve : ARTS APPLIQUES	