

DES PAVÉS DE LÉGUMES APPÉTISSANTS

Vous êtes apprenti(e) dans une société de restauration spécialisée dans la confection de repas pour des écoles primaires, qui décide, pour la semaine du goût, de mettre l'accent sur la consommation de légumes.

Pour les présenter agréablement, elle choisit un thème attractif : **les animaux de la ferme.**

Le Canard et le coq présentes sur le plat seront réalisées à l'aide de moules en aluminium alimentaire composés de plusieurs parties remplies de légumes différents et densifiés avec un liant.

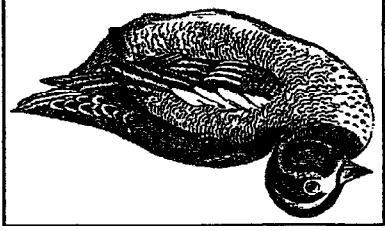
Avant de faire fabriquer les moules, le charcutier traiteur de cette société conçoit un projet dessiné qu'il vous demande de compléter.

Pour vous aider, il vous propose l'exemple du canard qu'il a déjà réalisé, traduit graphiquement en trois étapes successives.

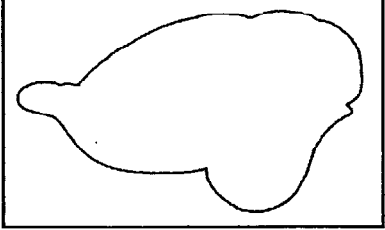
Après l'avoir observé et analysé, il vous demande (sur le plat ci-contre) :

- de tracer les parties intérieures **du coq** qu'il a déjà simplifié (*forme plus compacte*) en vous inspirant des modèles présentes.
- de les animer au moyen de graphismes pour évoquer les légumes choisis.
- d'indiquer par des flèches le nom des légumes utilisés.

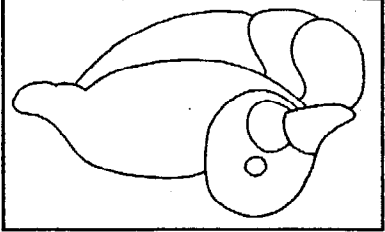
Réalisation au crayon HB.



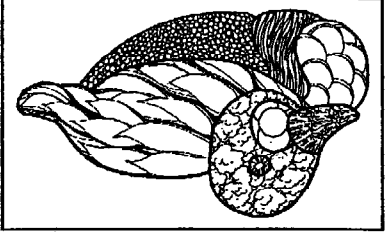
Première étape :
Le contour du canard est simplifié en une forme plus compacte (forme du moule).
Dessin au trait.



Deuxième étape : ses parties intérieures (différentes parties du corps, décor, graphismes différents, taches...) sont délimitées au trait.



Troisième étape : toutes les parties intérieures sont animées de graphismes évoquant les légumes utilisés.



EVALUATION

Expressivité du tracé des parties intérieures du coq.....6 points
Pertinence des graphismes utilisés pour évoquer les légumes choisis.....10 points
Qualité graphique de la réalisation.....4 points

BP

Spécialité : Charcutier Traitreur

Epreuve : E3 Arts appliqués		N° Sujet : 06-1630	
Durée : 1h	Coefficient : 1	Folio : 1 / 1	Session : 2006

