

Dessin

MUSIQUE

A l'occasion de **la fête de la musique**, on vous demande de réaliser un assemblage sur ce thème afin de décorer une vitrine.

Vous devez sélectionner tout ou partie de 2 à 3 illustrations (instruments, personnages, portées, clés de sol, notes de musique) (document page 2/3).
Ces éléments seront adaptés à une composition spiralée (document page 3/3).

Utiliser un contraste clair-obscur à partir de chocolat noir et blanc.

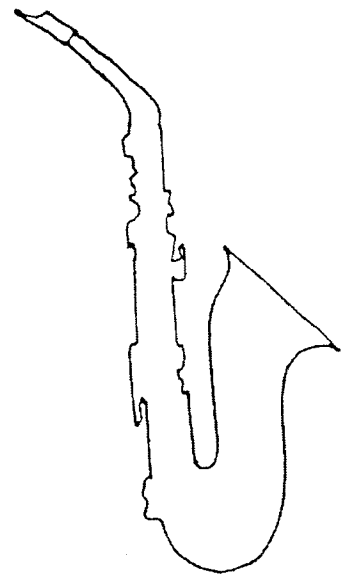
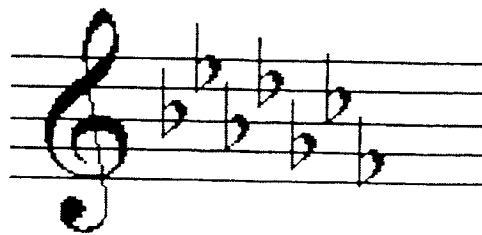
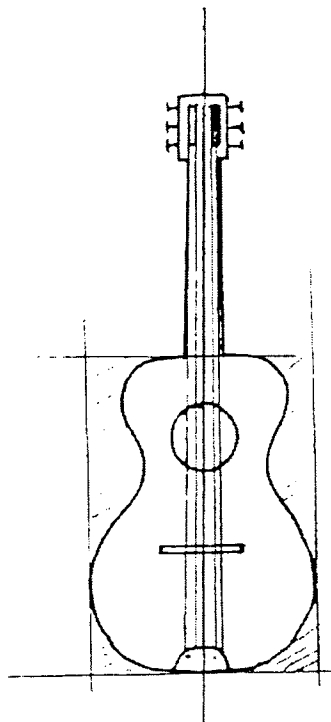
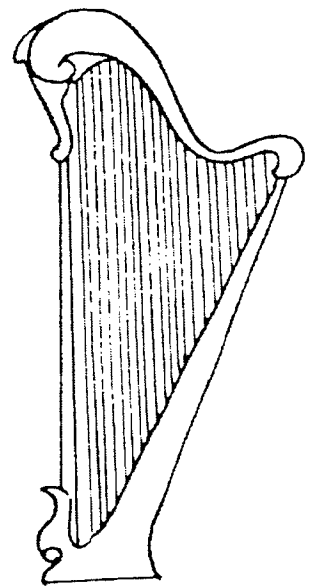
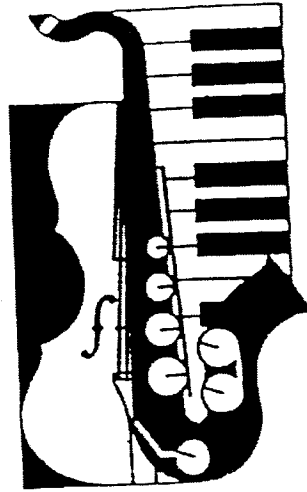
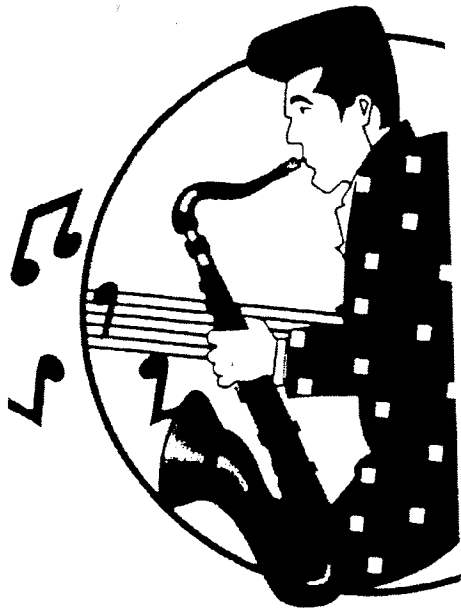
Vous veillerez à traduire le volume par un jeu d'ombres et de lumières.

Il vous sera demandé de réaliser cette pièce (400 g maximum de chocolat) dans la 2^{ème} partie de l'épreuve EP2 en laboratoire.

ÉVALUATION

Exploitation de la documentation
Respect de la composition
Respect des contrastes clair-obscur
Suggestion du volume

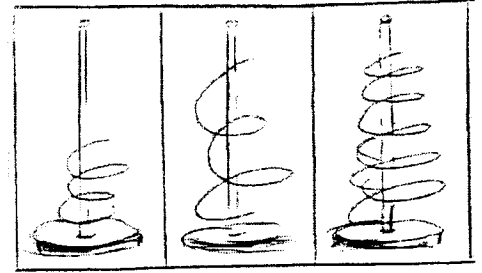
Groupement Inter académique II	Session juin 2006	Facultatif : Code		
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR				
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1ère Partie - DESSIN				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure les 13 et 14 juin 2006	Durée 1 H	Coefficient 1 point	N° de page/total 1/3



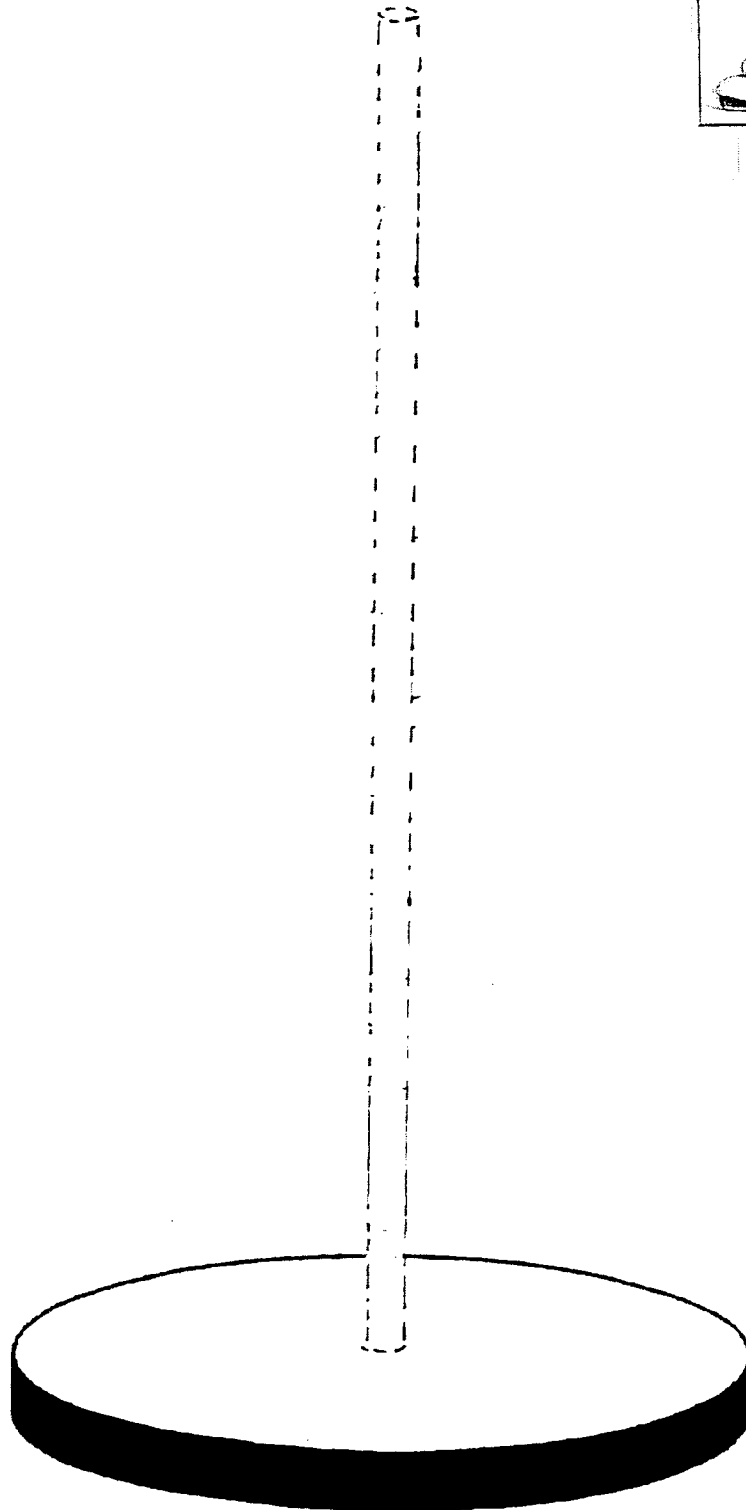
CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR

E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1^{ère} Partie DESSIN

2/3



EXEMPLES DE SPIRALES



Groupement interacadémique II		Session 2006		Facultatif : code	
Ne rien inscrire dans cette case		CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR			
		E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1 ^{ère} Partie DESSIN			
Ne rien inscrire dans cette case		SUJET 1	Durée : 1 heure	Coefficient : 1 point	3/3
		NOM :	Prénoms :		N° d'inscription :
		CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR		E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 1 ^{ère} Partie	