

BEP ALIMENTATION
Option : Charcutier Traiteur

EP2 – Arts appliqués

Ce sujet est à insérer dans une feuille de copie d'examen anonyme.

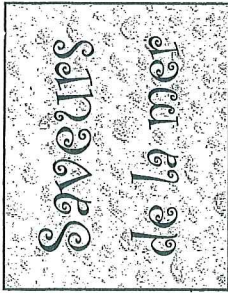
| | | | | |
|-------------------------|--|---------------------------------|---------------|---------------|
| SUJET NATIONAL | Session 2007 | Facultatif : Code | | |
| Examen et spécialité : | BEP ALIMENTATION – Option : Charcutier Traiteur | | | |
| Intitulé de l'épreuve : | EP2 – Arts Appliqués | | | |
| SUJET | Facultatif : Date et heure | <u>Durée totale :</u> 1 h 00 | Coefficient 1 | Feuille 0 / 3 |

Ce sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

- Sujet -



L'utilisation de la gelée ne date pas d'hier. On en mentionnait déjà au XIV^{ème} siècle, dans le Viandier, recueil de recettes manuscrites de Taillevent, cuisinier de Philippe VI et de Charles VI. Inodore, incolore, la gélatine proposée aujourd'hui gélifie tout ce qu'elle touche sans en dénaturer le goût.

Dans le cadre d'un buffet dédié aux saveurs de la mer on vous demande d'imaginer des portions individuelles de « gelées de poissons aux légumes ».

Travail à faire :

1 - STYLISATION

Dessiner les 2 éléments marins choisis parmi les documents page 3/3 en les stylisant pour obtenir des formes géométriques (éléments reconnaissables).

2 - COMPOSITION

Dessiner ces 2 éléments marins en les superposant de façon à les combiner.

Technique de réalisation : crayon à papier

| | | |
|------------------------|---|-------------------|
| SUJET | Session 2007 | Code : 510 221 04 |
| Examen et spécialité : | BEP Alimentation dominante Charcutier Traiteur | |
| Epreuve : | EP2 : Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués | |
| SUJET | Durée : 1 heure | Coefficient : 1 |
| | | Page 1/3 |

3 - LÉGENDE CHROMATIQUE ET INGRÉDIENTS

Compléter le tableau en mettant en parallèle une gamme de couleurs chaudes ou une gamme de couleurs froides au choix et les ingrédients (poissons, légumes et herbes aromatiques) que vous allez utiliser pour votre réalisation finale.

Contrainte : vous devez utiliser obligatoirement 4 ingrédients au minimum.

4 - PROJET FINAL ET CADRAGE

Reporter votre combinaison de formes stylisées dans le gabarit carré symbolisant le moule vu de dessus.

Contrainte : les éléments marins devront être reconnaissables et vous devez créer un équilibre entre les pleins et les vides.

Mettre en couleurs à partir de la légende chromatique précédente. Le motif réalisé sera visible par transparence à travers la gelée.

Technique de réalisation : crayons de couleur

CRITÈRE D'ÉVALUATION :

- 1 - Stylisation
- 2 - Composition
- 3 - Légende chromatique
- 4 - Projet final

10 points

10 points

- équilibre de la composition
- pertinence de l'adaptation forme/support
- qualité et soin de la mise en couleur

Aucun document n'est autorisé.
L'usage de la calculatrice est autorisé.

REALISATION

1 - STYLISATION

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

2 - COMPOSITION

| |
|--|
| |
|--|

3 - LEGENDE CHROMATIQUE

| COULEURS | INGREDIENTS |
|----------|-------------|
| □ | ↑ |
| □ | ↑ |
| □ | ↑ |
| □ | ↑ |
| □ | ↑ |
| □ | ↑ |

4 - CADRAGE ET PROJET FINAL

| |
|--|
| |
|--|

Gabarit carré

BEP Alimentation – dominante : Charcutier Traiteur

Session : 2007

Epreuve : EP2 : Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués

Page : 2/3

