



L'intégralité du sujet est à insérer dans une copie Education nationale.

DEUX « CHILLIDILLOS » POUR HONORER CHILLIDA...

A La Lonja de Saragosse s'ouvre, l'été prochain, une grande exposition consacrée à l'œuvre du sculpteur Eduardo Chillida. Parce qu'Eduardo Chillida aurait 84 ans en l'année 2008, l'exposition sera une rétrospective.

Le soir du vernissage, une assemblée restreinte de fidèles, proches et amis de l'artiste se réunit pour un dîner.

Il est prévu de servir au dessert un assortiment de bouchées délicieuses : les « Chillidillos » – une idée d'un jeune concepteur en desserts.

Ces créations pâtissières s'inspireront de quelques sculptures d'Eduardo Chillida, figurant à l'exposition.

Vous êtes (bien sûr) le concepteur en desserts.

On vous demande d'imaginer la forme de deux « chillidillos »...

Pilotage National	Session 2008	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC cuisinier en desserts de restaurant				
Intitulé de l'épreuve EP2 - Dessin appliqué à la profession				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 h	Coefficient 2	N° de page / total 1/8



Note à propos du sculpteur :

Eduardo Chillida (1924 – 2002), basque, né à Saint-Sébastien en 1924.

Ses sculptures s'inspirent des rochers battus par les vagues.

L'artiste utilise la pierre et le fer pour créer des formes à la fois puissantes et sobres, offensives et repliées sur elles-mêmes.

On peut y voir des sortes de temples, des lieux magiques, des retraites habités par le vent et la fureur de la mer.

CAHIER DES CHARGES

1 - Ce dessert doit constituer une *surprise* et un clin d'œil respectueux (on fait honneur en effet à un artiste mondialement reconnu).

2 - Chacune de ces créations pâtisseries doit évoquer, avec raffinement et audace, l'univers formel original du sculpteur.

N.B. : Il s'agit, au travers de vos créations, de rendre hommage à l'artiste. Les « Chillidillos » doivent constituer, en terme de forme, une synthèse de son œuvre. Ne vous inspirez donc pas uniquement d'une seule de ses sculptures...

TRAVAIL A REALISER

Réaliser sur papier à dessin format A4 (**page 8/8**), 2 « idées » crayonnées, traduites en perspective isométrique ou cavalière, qui seront accompagnées des notes de couleurs et des commentaires écrits, nécessaires à la compréhension de vos intentions (les ingrédients utilisés, par exemple : chocolat, gaufrette, coulis, nougatine, pâte d'amande...).

Technique(s) : trait(s) / ligne(s) / hachures / aplats

Moyens plastiques d'expression : contrastes de traits, de lignes, de couleurs ;
de valeurs ;
de formes ;
de plans (frontaux/fuyants).

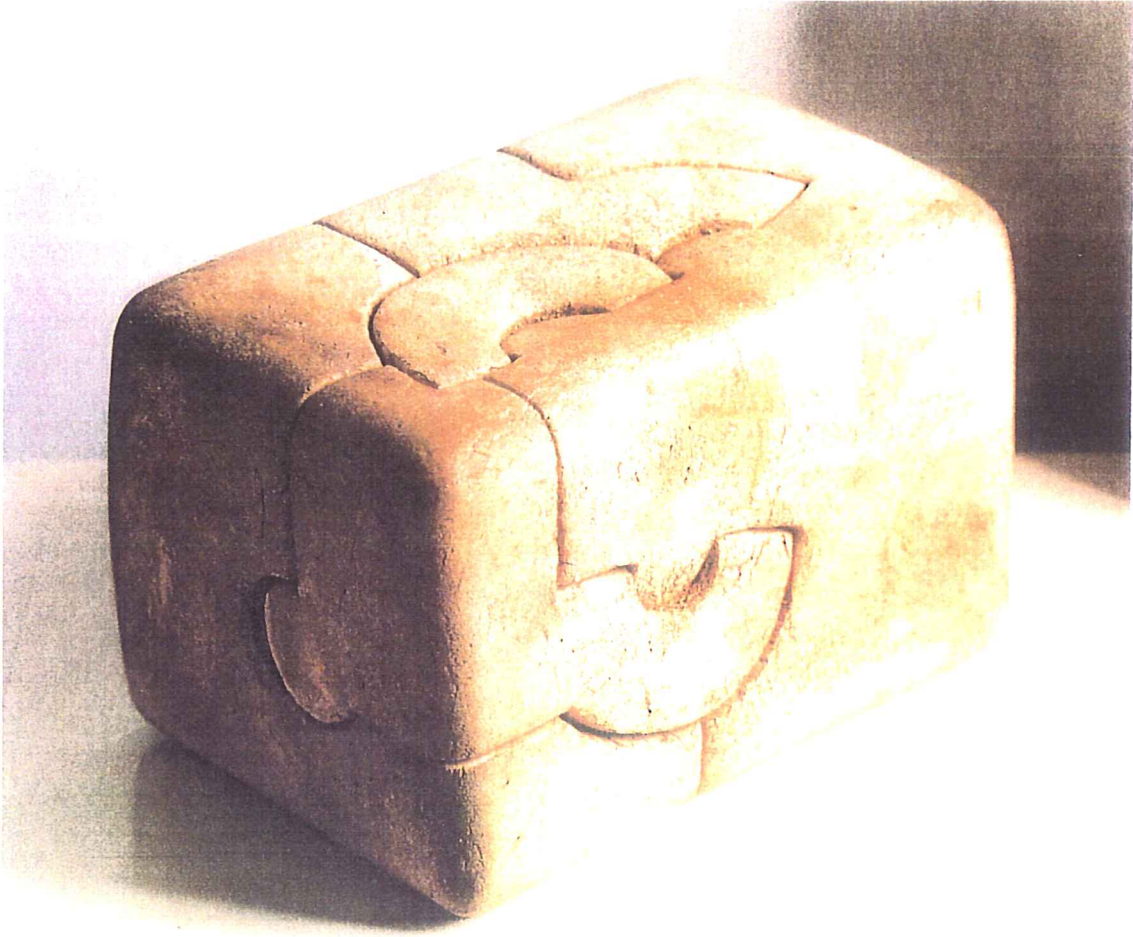
CRITERES D'EVALUATION ET BAREME

Originalité Qualité plastique des crayonnés	/6 points
Prise en compte du cahier des charges.	/5 points
Qualité du graphisme	/6 points
Composition de la planche Communication visuelle	/3 points
Note /20 :	

X Coefficient 2

Note /40 :	
-------------------	--

Examen : MC cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve : Dessin appliqué à la profession	3/8



27. TURNO III. TURNO

23,5 x 35,5 x 24,5 cm.

Examen : **MC cuisinier en desserts de restaurant**

Rappel codage

Intitulé de l'épreuve : **Dessin appliqué à la profession**

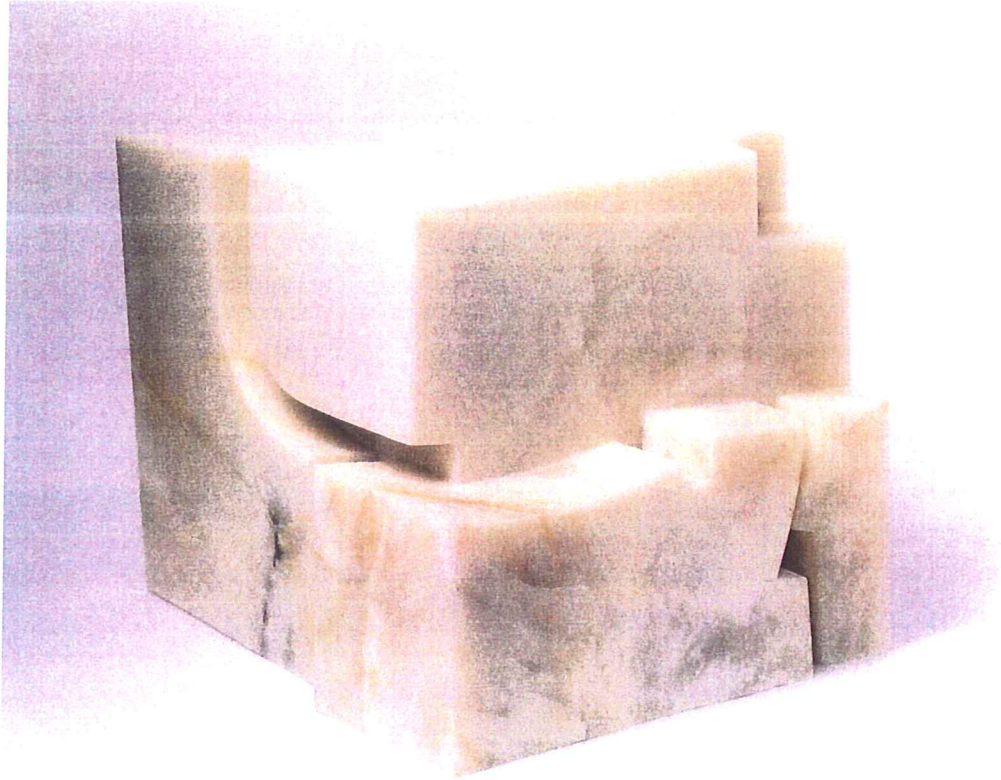
4/8



20. SIN TITULO. 1966

28 x 41,5 x 30 cm.

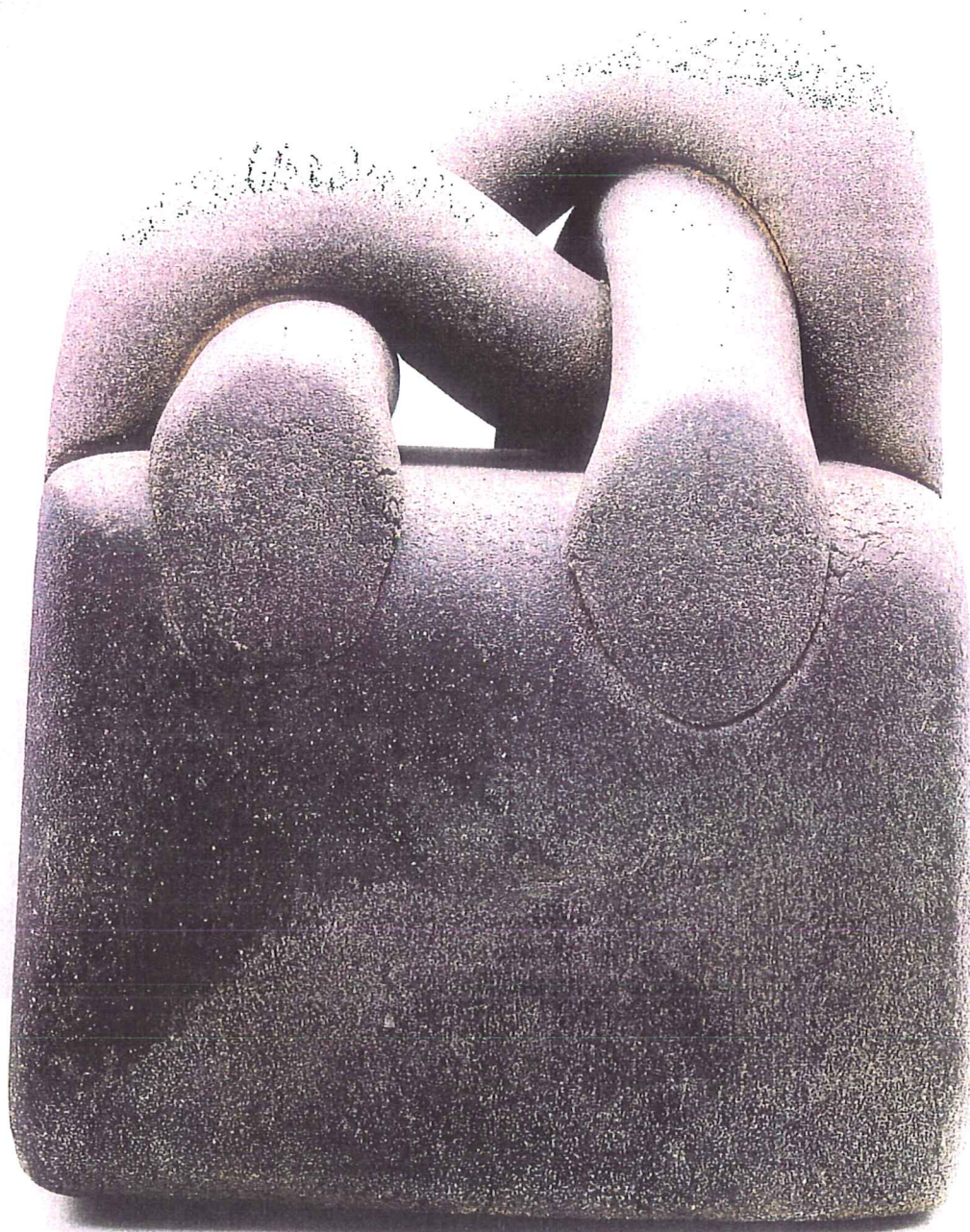
Examen : MC cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve : Dessin appliqué à la profession	5/8



19. SIN TÍTULO. 1966

27,5 x 36,5 x 29,5 cm.

Examen : MC cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve : Dessin appliqué à la profession	6/8



28. LURPA 5 38 1987

41 x 32 x 28 cm.

Examen : **MC cuisinier en desserts de restaurant**

Rappel codage

Intitulé de l'épreuve : **Dessin appliqué à la profession**

7/8

Examen : MC cuisinier en desserts de restaurant	Rappel codage
Intitulé de l'épreuve : Dessin appliqué à la profession	8/8