



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

B.E.P. Alimentation

OPTION : CHARCUTIER TRAITEUR

Epreuve : Arts Appliqués

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

SUJET NATIONAL	Session.....	Facultatif : Code
Examen et spécialité :	B.E.P. ALIMENTATION – <u>Option</u> : Charcutier Traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	EP2 – Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, Arts Appliqués	
Durée totale de l'épreuve : 3 h 30	Coefficient : 5	Feuille 1/4

Projet d'étiquette promotionnelle

Un Charcutier traiteur de Charente Maritime est pressenti par une grande épicerie de Paris pour commercialiser ses produits régionaux. Afin de mettre en valeur sa production artisanale, il vous demande de réaliser un projet d'étiquette mettant en valeur l'aspect traditionnel de ses produits.

Travail demandé :

1 – Recherches graphiques

En reprenant le principe de stylisation et de simplification des formes qui vous est proposé sur la feuille 2/4, représentez les quatre produits présentés sur la feuille 3/4.

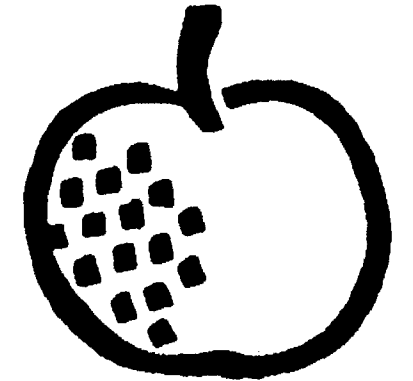
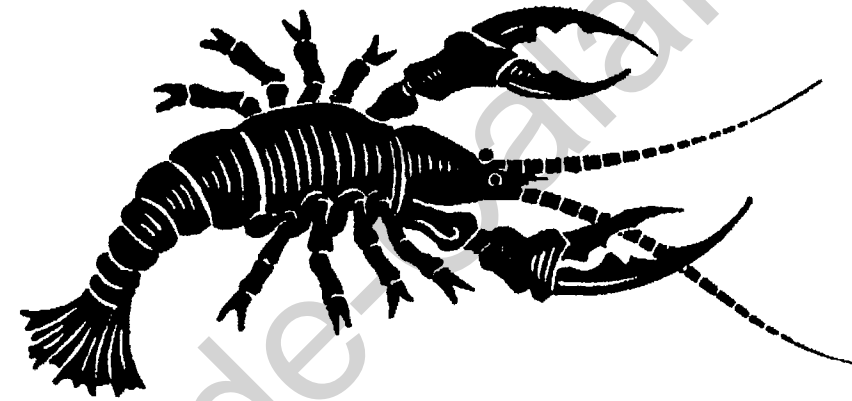
Technique utilisée : feutre de couleur noire

2 – Décor de l'étiquette (feuille 4/4)

Celui-ci comprend :

- une composition de plusieurs produits à partir des recherches précédentes,
- vous devez les assembler et les organiser comme l'exemple proposé ci-contre. Cette composition doit occuper le plus possible l'espace intérieur de l'étiquette.
- les couleurs utilisées doivent être dans une dominante complémentaire aux couleurs bleutées du tour de l'étiquette.

Technique utilisée : feutres, crayons de couleurs, à l'exclusion des procédés à séchage lent.



CRITERES D'EVALUATION

1 – Graphismes

- Pertinence de la stylisation dans le respect du document référence
- Qualité technique du tracé

2 – Organisation du décor central

- Pertinence de l'organisation
- Choix des couleurs adapté à la consigne
- Qualité technique de l'ensemble (tracé et mise en couleur)

