



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

CAP Charcutier Traiteur

EP2 : Arts Appliqués

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

Pour un repas sur le thème des papillons, vous êtes chargé de rechercher la composition de toasts et vous devez chercher les différents ingrédients pour les réaliser. Chaque convive disposera d'une assiette rectangulaire avec six bouchées, trois seront colorées.

Critères d'évaluation : (sur 20 points)

Relevé de formes et cadrages

Organisation des toasts sur l'assiette en fonction de leur décor

Recherche des ingrédients

Interprétation couleurs des ingrédients

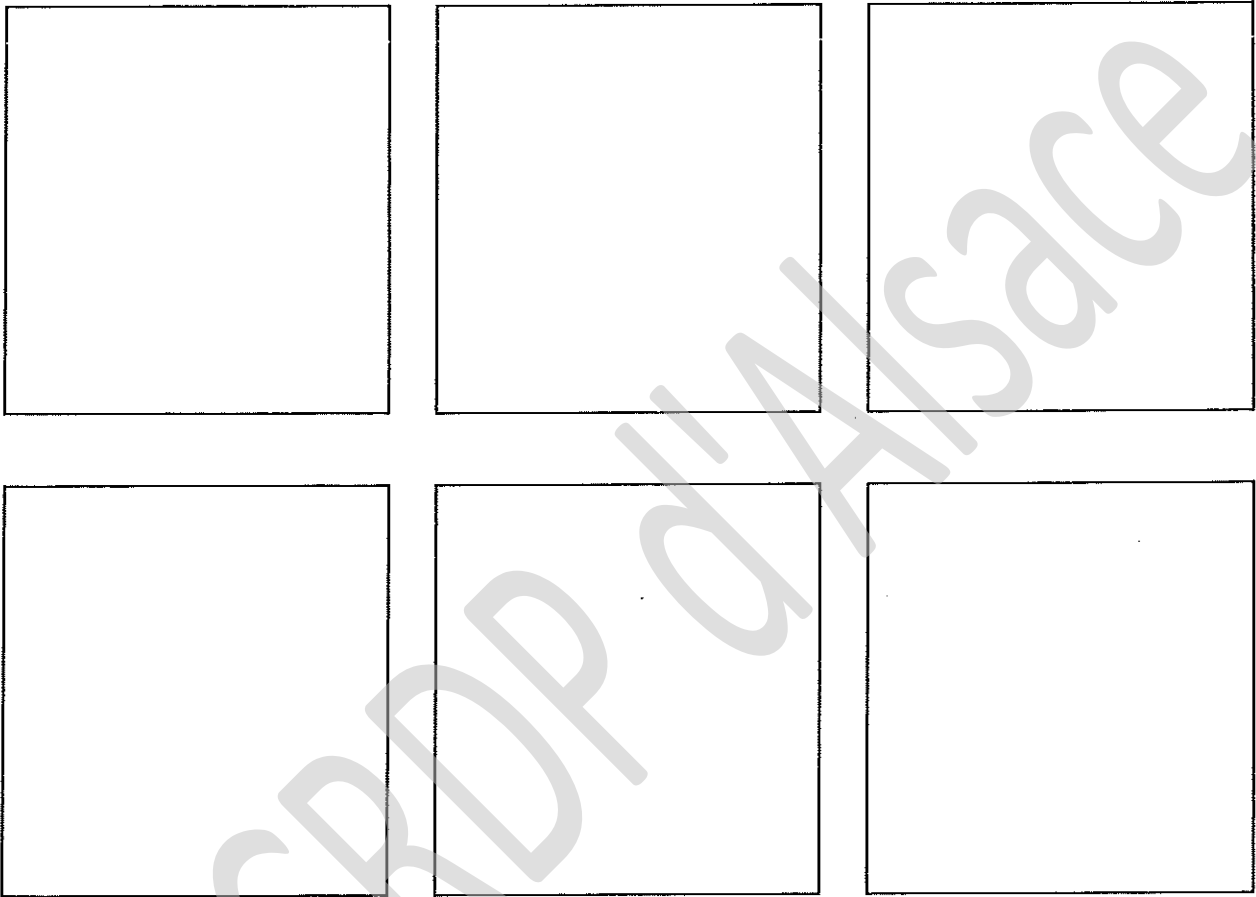
Soin dans la présentation et réalisation

	Session 2010	Facultatif : Code		
Examen et spécialité :	CAP Charcutier Traiteur			
Intitulé de l'épreuve :	EP2 - partie Arts Appliqués			
Sujet	Facultatif : Date et heure	Durée : 1 h	Coefficient 1	Feuille 1 / 4



Document photo référence

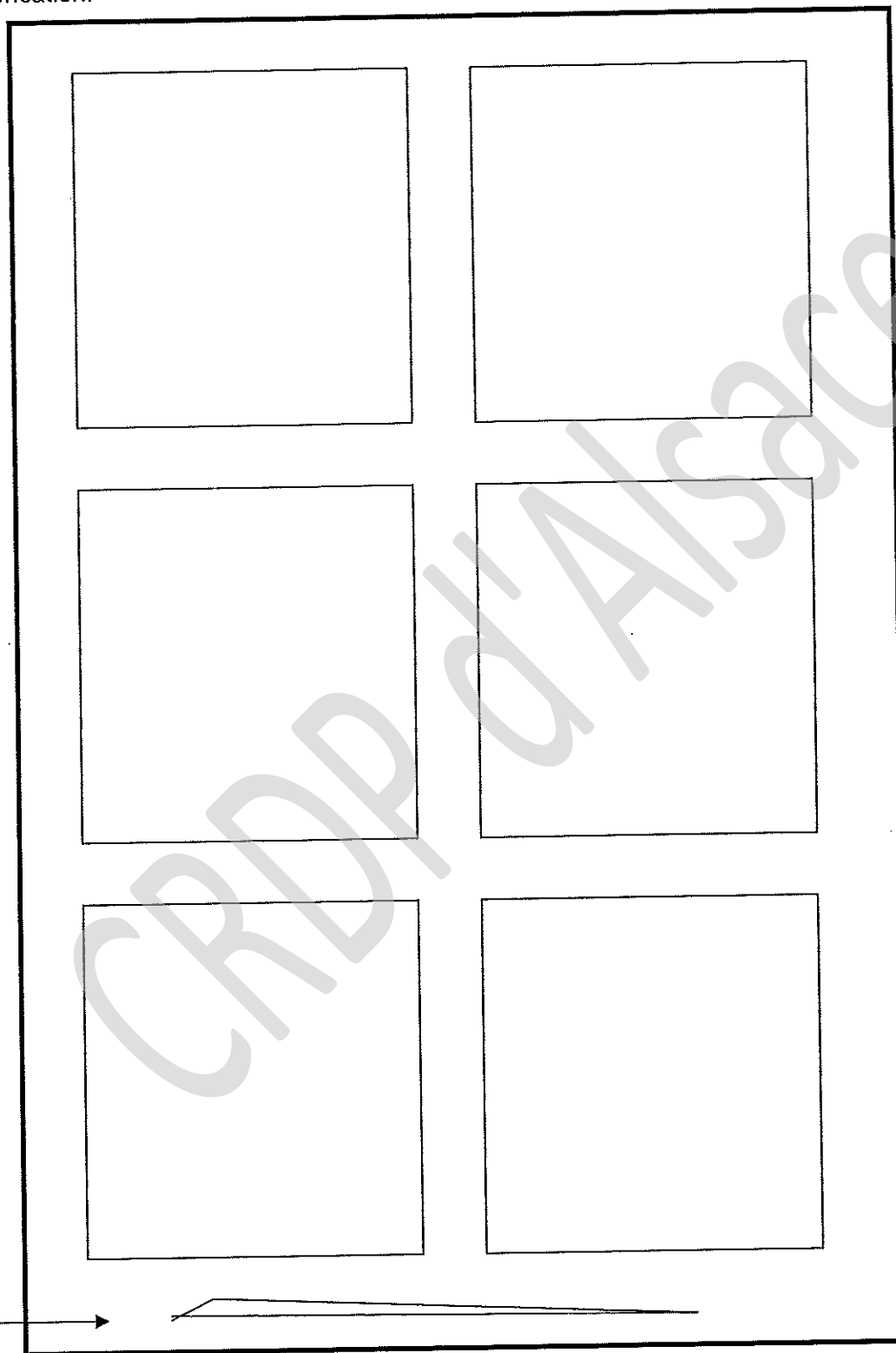
A l'aide du calque, relevez sur le document photo six motifs au trait.
Proposez 6 cadrages différents à partir des ailes du papillon.
Vos motifs doivent remplir le format carré et présenter une variété de formes et de décors.



Ces motifs sont à reporter sur l'assiette pour la partie réalisation.

Réalisation :

- Installez vos formes dans les formats prévus en tenant compte des différents décors et de leur positionnement les uns par rapport aux autres.
- Dans les marges notez par écrit et avec un fléchage les ingrédients avec lesquels vous allez travailler pour la fabrication.



- Vous réaliserez trois toasts colorés (en vous servant de la couleur des ingrédients choisis)

Technique de réalisation : crayons de couleurs.