



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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

BEP Alimentation
Option Charcutier traiteur

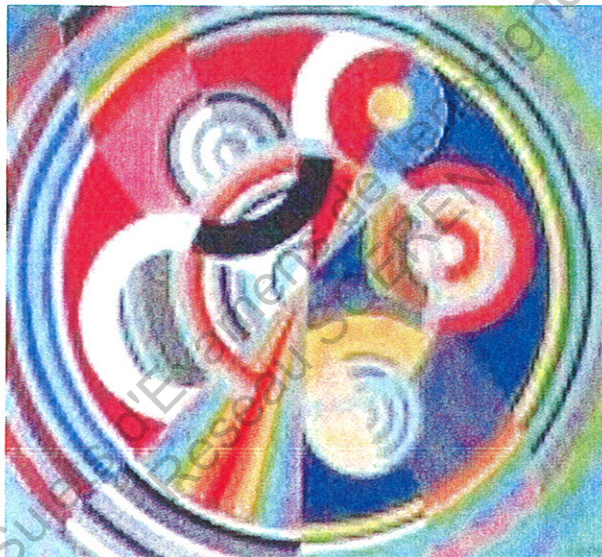
Epreuve : Arts appliqués

Tartelettes

Au début de leur carrière, **Robert et Sonya DELAUNAY** s'inspirent de l'Impressionnisme et du Cubisme pour se rapprocher de l'art abstrait. Leurs tableaux sont une succession de courbes, de rythmes et de tonalités chromatiques.

A l'occasion d'une exposition sur ces deux artistes, on vous demande, en vous inspirant de leurs œuvres, d'imaginer des desserts sous forme de tartelettes aux fruits.

	Session 2010	Facultatif : Code		
Examen et spécialité :		BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur		
Intitulé de l'épreuve :		Arts Appliqués		
Sujet	Facultatif : Date et heure	Durée totale de l'épreuve 3 h 30	Coefficient 5	Feuille 1 / 6



BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur

Feuille 2 / 6

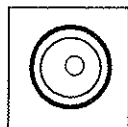
Intitulé de l'épreuve : Arts Appliqués

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

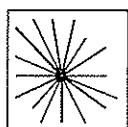
1. Analyse des œuvres de Robert et Sonya DELAUNAY

1. Mode d'organisation :

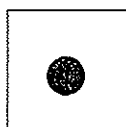
CONCENTRIQUE



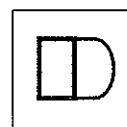
RAYONNANTE



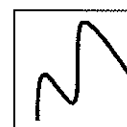
CENTRÉE



ASSYMETRIQUE



ONDULANTE



Identifiez ces modes d'organisation dans les deux œuvres présentées page 2.
Relevez-les à l'aide d'un calque



2. Précisez les particularités des couleurs en entourant les adjectifs appropriés :

vives

contrastées

douces

éclatantes

en camaïeu

éteintes

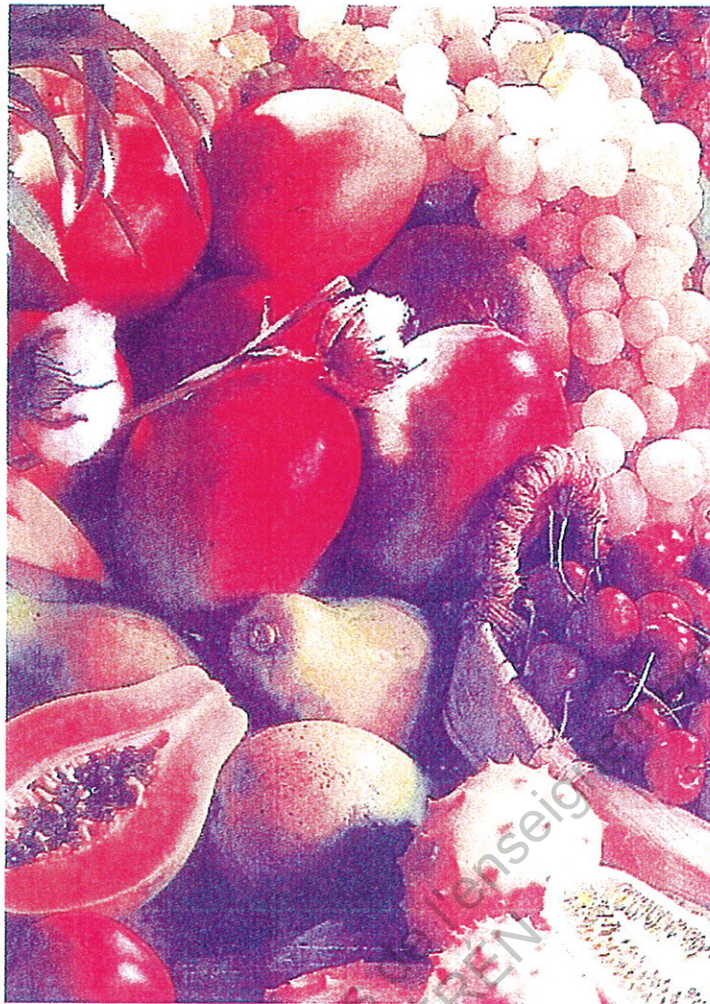
BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur

Feuille 3 / 6

Intitulé de l'épreuve :

Arts Appliqués

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE



BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur

Feuille 4 / 6

Intitulé de l'épreuve : Arts Appliqués

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Réalisation :

Dans les gabarits de la page 6, réalisez 3 projets de tartelettes qui respectent les caractéristiques de ces œuvres.

Les fruits choisis seront suggérés par le respect de leurs formes et couleurs.

Vous disposez du document de la page 4 pour guider vos choix de couleurs et de formes. Chaque fruit peut être taillé, découpé en rondelles, en quartiers...

Technique de réalisation : crayon et/ou feutres de couleur.

CRITERES D'EVALUATION

1. Pertinence de l'analyse
2. Respect du style de composition
3. Respect des formes et couleurs des fruits
4. Qualités graphiques
5. Pertinence des propositions

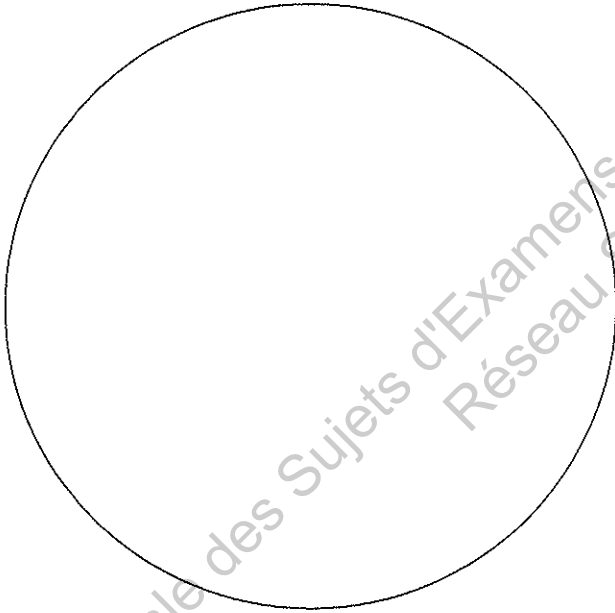
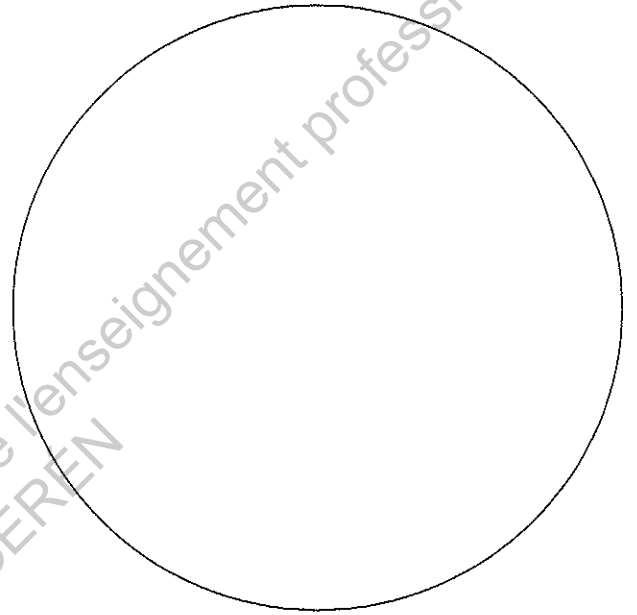
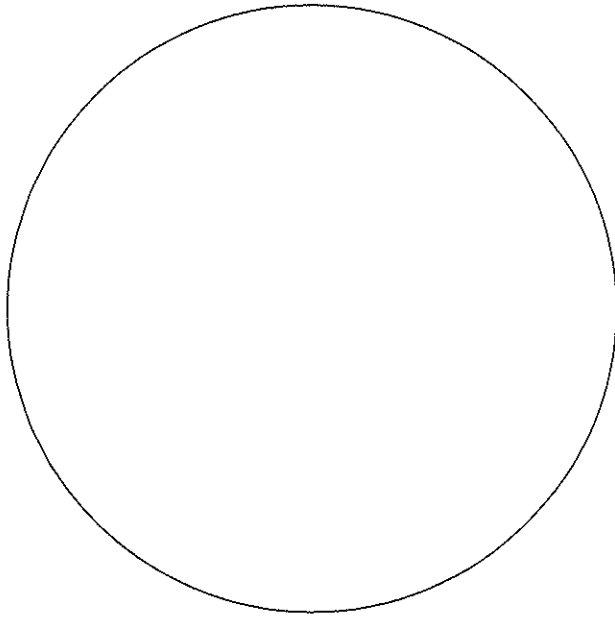
BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur

Feuille 5 / 6

Intitulé de l'épreuve :

Arts Appliqués

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE



BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur	Feuille 6 / 6
Intitulé de l'épreuve :	Arts Appliqués
NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE	