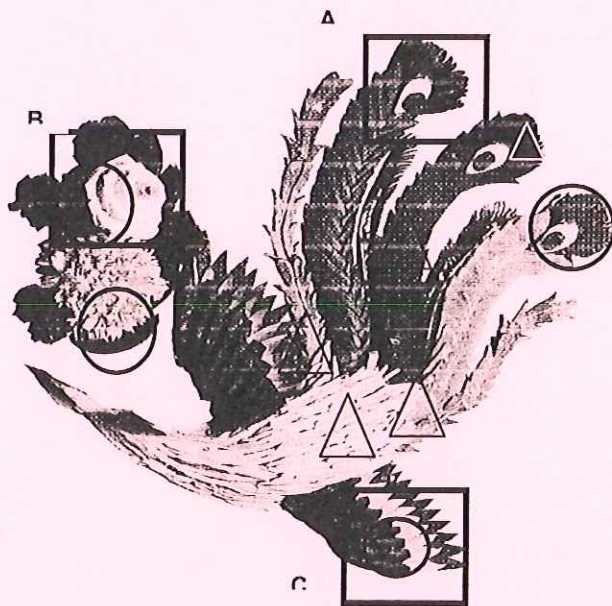




Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

CORRIGÉ et PROPOSITION DE BARÈME DE CORRECTION
Sujet DESIGN CULINAIRE : Buffet « Nouvel An chinois – tête de chat »



A - ANALYSES

3,5 POINTS

- a) Relevés graphiques
0,5 point par relevé graphique..... 1,5 point
- b) Principes de composition
A : rayonnement ; superposition ; entrecroisement ;
B : superposition ; enroulement ;
C : rayonnement ; superposition ; alternance
0,5 point par identification..... 1,5 point
- c) et d) contraste fort et contraste faible
Quelques possibilités, voir oiseau ci-dessus
0,25 point par repérage correct..... 0,5 point

B - RECHERCHES

3 POINTS

- a), b) et c) ingrédients sélectionnés
Croquis des 6 ingrédients sélectionnés (0,5 point par croquis renseigné)..... 3 points

C - RÉALISATION

13,5 POINTS

Principes de composition (au moins 2 parmi ceux de l'oiseau)

Tous les principes doivent être identifiés par écrit, tout principe identifié mais absent de la composition finale est compté comme une erreur, les principes de composition clairement identifiables sur la tête, (on vérifiera qu'il n'y ait pas de zone non traitée remplacée par un aplat sensé être une seule tranche de roti par exemple ou de la purée d'olive...)..... 4 points

Ingrédients identifiés par écrit (voir c)) et reconnaissables par la forme, la taille, la texture, la couleur

..... 4 points

La tête du chat et ses différentes parties (yeux, nez, cils, moustaches, langue...) sont nettement identifiables notamment par la composition et les contrastes (forme, couleur, valeur...), les ingrédients recouvrent bien la totalité de la tête

..... 2,5 points

Maitrise graphique et soin

..... 3 points

B.P	Spécialité : Charcutier –Traiteur	Durée 1h	Session 2011
	CORRIGÉ ET PROPOSITION DE BARÈME DE CORRECTION		
Épreuve : E3 Arts appliqués		Coefficient: 1	Folio 1/1
N°Sujet : 11 1657			