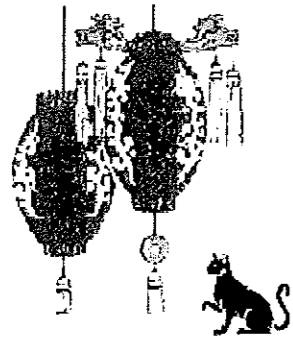




Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel



## Nouvel An chinois

La nouvelle année chinoise a commencé le 03 février 2011.  
Chaque année est sous la protection d'un animal,  
2011 est sous le signe du chat de métal.

Pour l'occasion on vous demande de présenter un plat en  
forme de tête de chat.

Champignon noir  
Persil  
Gâteau de jaune d'œuf

Champignon noir  
Concombre  
Tranche de gâteau de jaune d'œuf  
Cerise  
Viande de canard

Champignon noir  
Pousse de bambou  
jambon

**FEUILLES À RENDRE FOLIO 1/3 ET 2/3  
CALQUE NON AUTORISÉ**

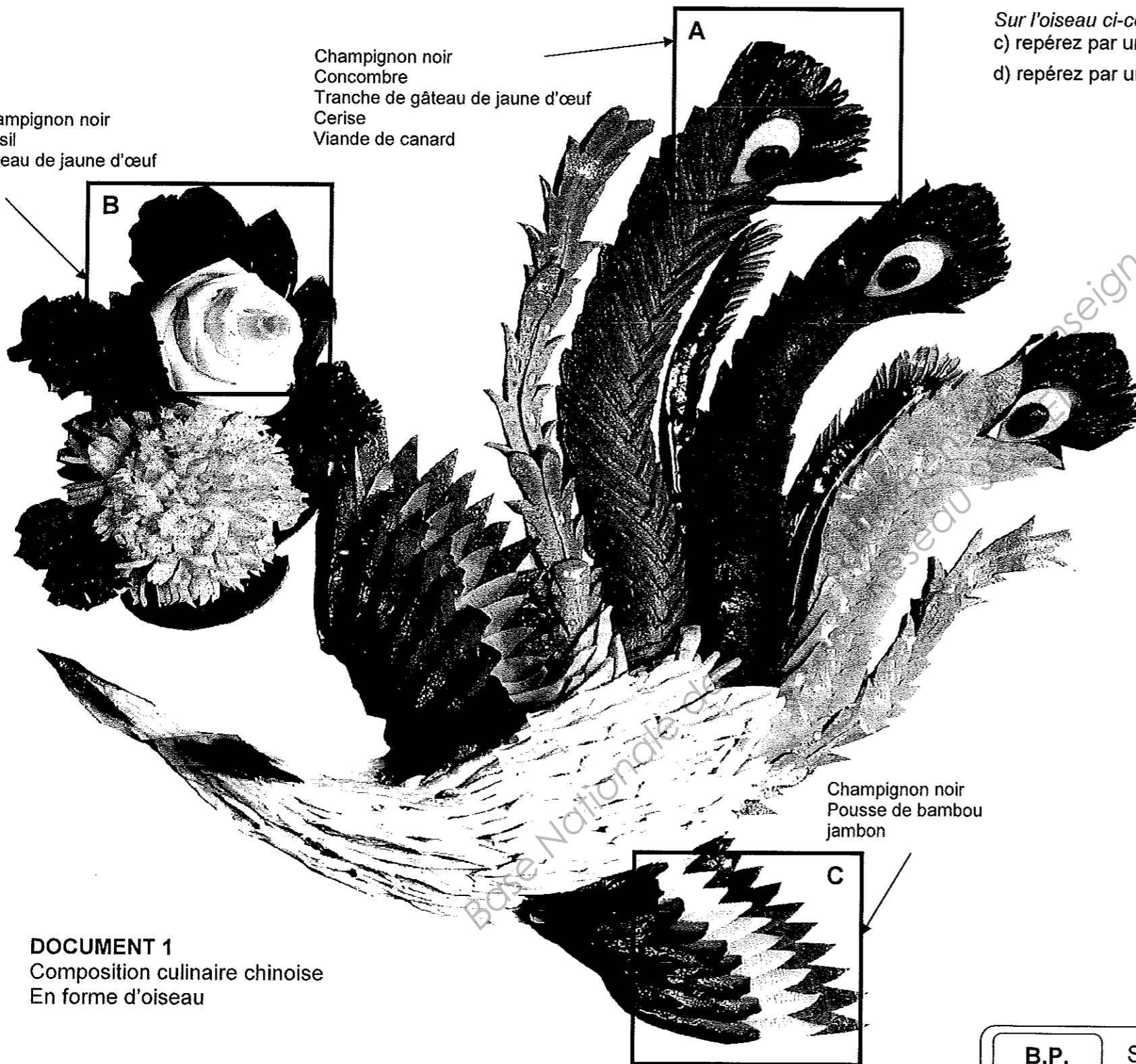
### A- ANALYSES : COMPOSITION CULINAIRE CHINOISE EN FORME D'OISEAU

Dans les cadres A B C ci-dessous :

- Faites un relevé graphique aux crayons à papier des parties sélectionnés du document 1
- Précisez par écrit les principes de compositions utilisés pour chaque cadre (au moins 2 par case)  
*Exemple : superposition, juxtaposition, alternance, éclatement, entrecroisement, éparpillement, inversement, rayonnement, enroulement...*

Sur l'oiseau ci-contre (document 1) :

- repérez par un cercle des ingrédients assemblés en contraste fort,
- repérez par un triangle des ingrédients assemblés en contraste faible



A

Principes de composition :

.....  
.....  
.....  
.....

B

Principes de composition :

.....  
.....  
.....  
.....

C

Principes de composition :

.....  
.....  
.....  
.....

**DOCUMENT 1**  
Composition culinaire chinoise  
En forme d'oiseau

**B.P.**

Spécialité : Charcutier traiteur

Durée :  
**1h**

Session :  
**2011**

Épreuve : E3 Arts appliqués

N°Sujet : 11-165 7

Coefficient:  
**1**

Folio  
**1/ 3**

## B- RECHERCHES : LES INGREDIENTS

Pour réaliser le décor de la tête du chat et ses différentes parties (yeux, nez, cils, moustaches, langue...) :

a) Choisissez et entourez 6 ingrédients dans la liste ci-dessous

Liste des ingrédients :

Carotte ; navet ; concombre ; olive noire ; poivron ; tomate ; persil ; citron ; cornichon ; betterave rouge ; champignon ; oignon ; rôti de bœuf ; rôti de porc ; bacon ; blanc de dinde ; œuf ; mayonnaise.

Dans chaque case du tableau ci-dessous :

b) Notez les ingrédients que vous avez choisis et le mode d'utilisation (cuit, cru, entier, demi, quartier, rondelle, lamelle, coupé, tranché, émincé, rapé ...),.

c) Proposez une traduction graphique au crayon de papier sous forme de croquis rapide  
Vous pouvez vous aider de la planche documentaire folio 3/3

Ingrédient : ..... Mode d'utilisation : .....	croquis	Ingrédient : ..... Mode d'utilisation : .....	croquis
Ingrédient : ..... Mode d'utilisation : .....	croquis	Ingrédient : ..... Mode d'utilisation : .....	croquis
Ingrédient : ..... Mode d'utilisation : .....	croquis	Ingrédient : ..... Mode d'utilisation : .....	croquis

## C- RÉALISATION : COMPOSITION CULINAIRE EN FORME DE TÊTE DE CHAT

À partir des ingrédients choisis ci-dessus et des principes de composition analysés folio 1/3 :  
Sur la tête de chat ci-contre, au crayon de couleur

a) Proposer le décor de la totalité de la tête du chat en reprenant :  
- au moins 2 principes de composition utilisés sur l'oiseau,  
- des contrastes forts et des contrastes faibles,  
- les 6 ingrédients choisis (le même ingrédient pouvant être traité de plusieurs manières différentes).

Les ingrédients seront identifiables par leur forme, leur taille réaliste les uns par rapport aux autres, leur texture pour certains et leur couleur naturelle suivant qu'ils sont crus ou cuits.

La composition finie, la tête du chat et ses différentes parties (yeux, nez, cils, moustaches, langue...) devront être nettement identifiables.

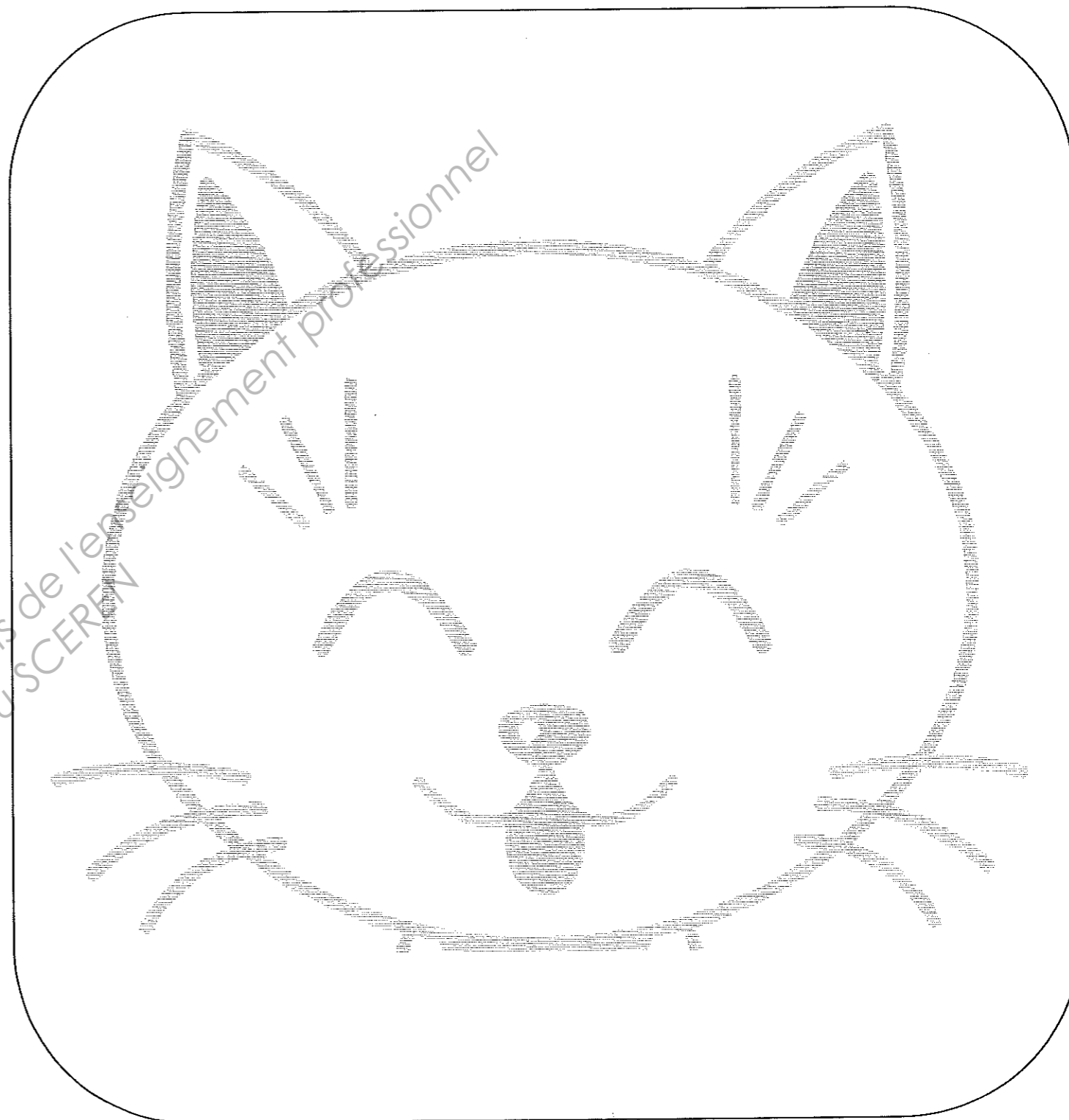
b) indiquer par écrit ci-dessous les principes mis en œuvre pour la réalisation de votre tête de chat :

.....  
Autour de la tête de chat, au crayon de papier sans trop appuyer :

c) indiquer par écrit les ingrédients utilisés et le mode d'utilisation : exemple : XXX émincé



RÉALISATION FINALE COLORÉE



### Critères d'évaluation :

- relevés, identification écrite et graphiques des éléments proposés
- transfert des éléments et des principes de composition analysés
- proposition réaliste colorée
- maîtrise graphique et soin

B.P.

Spécialité : Charcutier traiteur

Durée :  
1h

Session :  
2011

Épreuve : E3 Arts appliqués

N°Sujet : 11 - 1 657

Coefficient:  
1

Folio  
2/3

PLANCHE DOCUMENTAIRE



Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

B.P

Spécialité : Charcutier -Traiteur

Durée :  
1h

Session :  
2011

Épreuve : E3 Arts appliqués

N°Sujet : 11-1657

Coefficient:  
1

Folio  
3/3