



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 anonymable.

Ce sujet comporte 3 pages numérotées de 1/3 à 3/3.

Assurez-vous qu'il est complet.

S'il est incomplet, demandez-en un autre au chef de salle.

Depuis que ces petits verres ont vu le jour dans les apéritifs dinatoires, on ne saurait s'en passer !

Vous devez présenter 3 verrines de compositions différentes.

A partir des documents de la page 2, choisissez les ingrédients qui vous permettent de réaliser les verrines proposées page 3.

Chaque verrine comptera au maximum 2 ou 3 mousses. Y associer un décor de fruits, de légumes ou de crustacés en veillant à l'harmonie des saveurs.

Expression colorée :

Vous proposerez, pour chaque verrine, une association de couleurs différentes.

L'une sera traitée en camaïeu ; l'autre en contraste chaud/froid ; la dernière sera organisée avec une dominante et une tonique.

Ingrédients :

Vous veillerez à la pertinence du dressage de la verrine et de l'association des divers ingrédients. Vous avez la possibilité de les façonner (tailler, ciseler, etc.).

Consignes :

Rendu en couleurs en respectant celles des ingrédients.

Technique : crayons de couleurs.

Noter par écrit et avec un fléchage les ingrédients que vous utilisez.

Critères de notation :

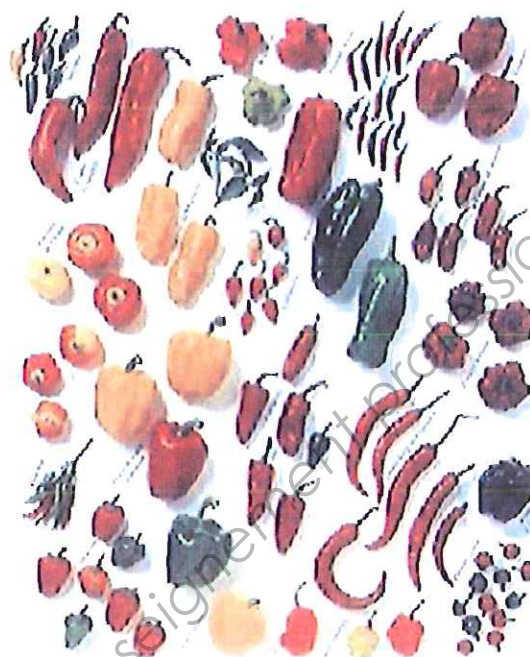
- Organisation cohérente des associations d'ingrédients,
- Respect des demandes colorées,
- Qualités d'exécution et du soin.

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Arts Appliqués			
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page :	1/3

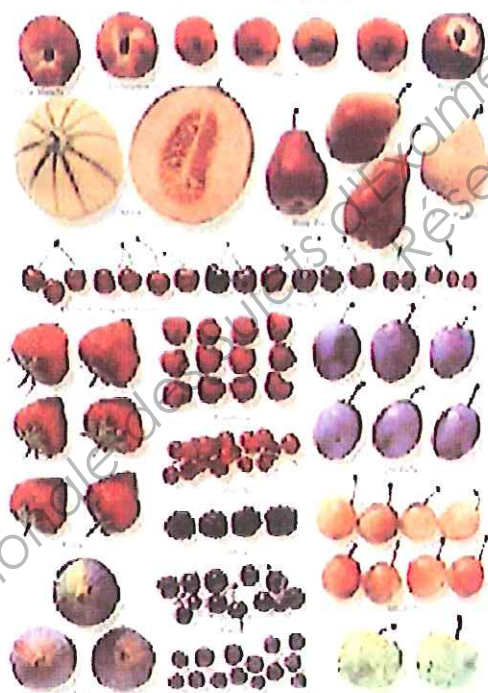
LÉGUMES D'ÉTÉ



LES PIMENTS

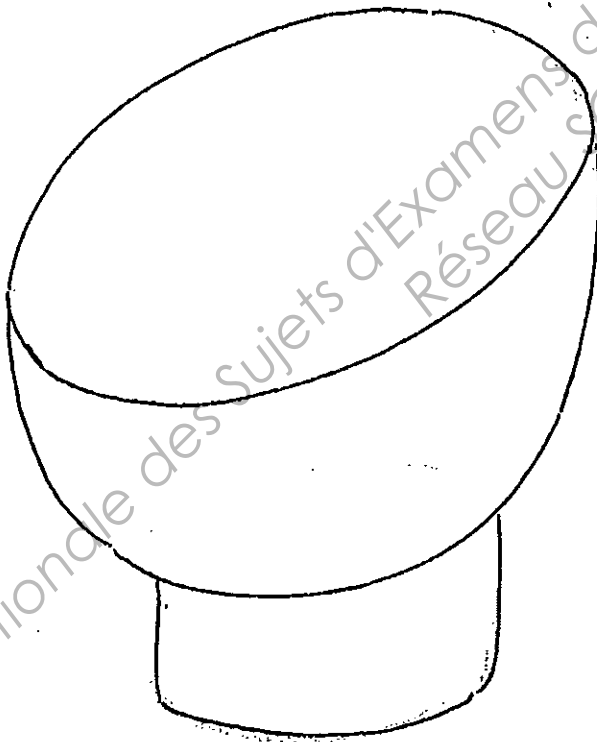
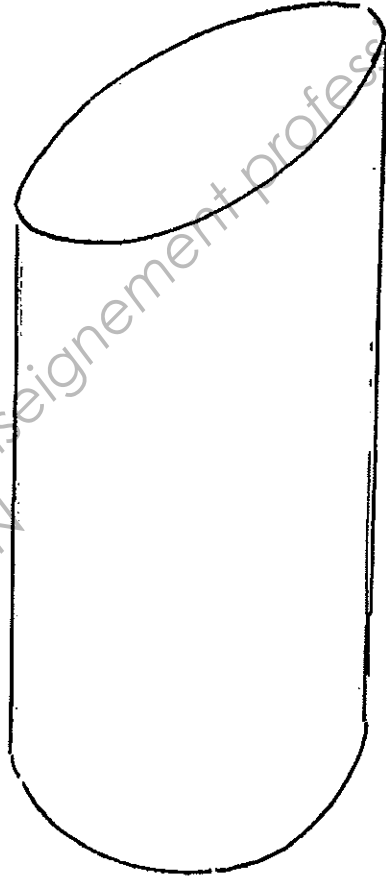
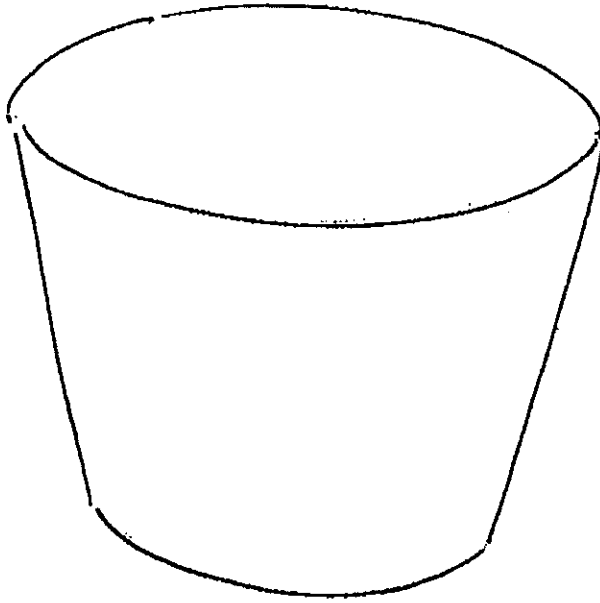


FRUITS D'ÉTÉ



	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Arts Appliqués		
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 2/3

LES VERRINES :



	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP CHARCUTIER TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 2 – Partie Arts Appliqués			
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page :	3/3