



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

**BREVET PROFESSIONNEL
CHARCUTIER-TRAITEUR**

ARTS APPLIQUÉS

SESSION 2012

COEFFICIENT : 1

DURÉE : 1 HEURE

Le dossier comporte 2 pages numérotées de 1/2 à 2/2. Assurez-vous que cet exemplaire est complet. S'il est incomplet, demandez-en un autre au chef de salle.

CALQUE INTERDIT

	Page	Format	Feuilles à rendre à l'issue de l'épreuve
Page de garde du dossier		A 3	
A. ANALYSES ÉCRITES ET GRAPHIQUES	1/2	A 3	Page 1/2
B. RÉALISATION	2/2	A 3	Page 2/2
Feuille reproduite sur papier dessin épais : page 2/2			

BP : CHARCUTIER-TRAITEUR	Code : 12-1604	Session 2012	SUJET
Épreuve : E3 Arts Appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :	
NOM : (en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Note :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

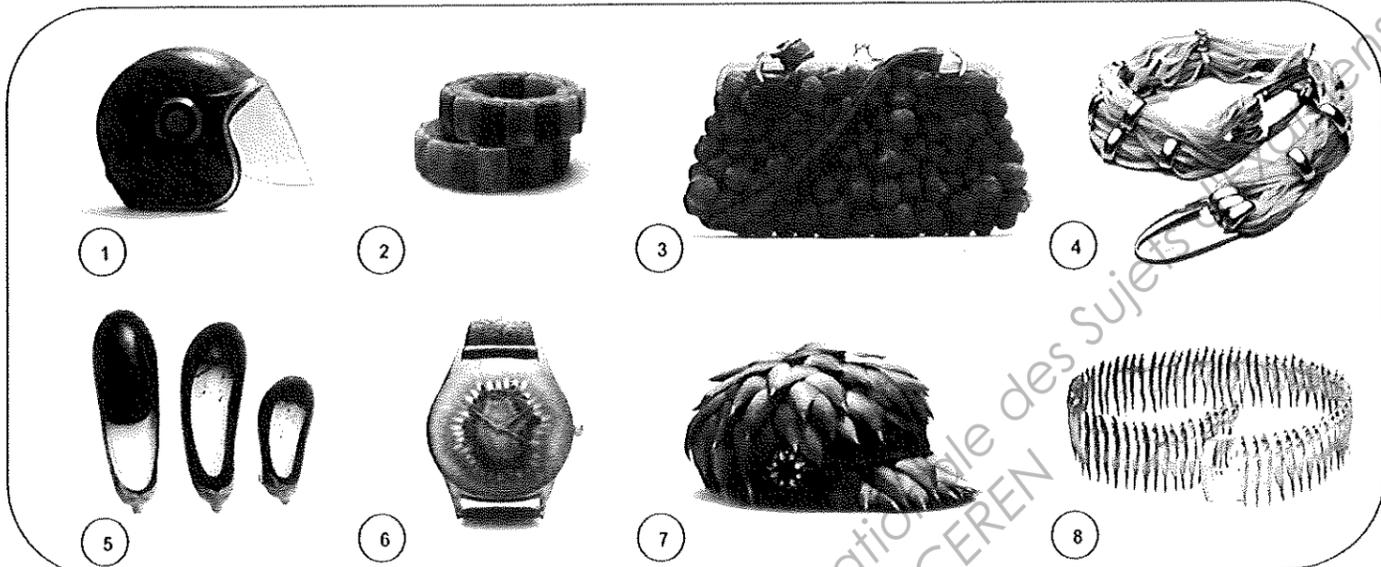
FEUILLES À RENDRE : PAGE 1/2 ET PAGE 2/2
CALQUE INTERDIT

LA MODE « EN BOUCHE »

Afin de rendre hommage à la mode et à la haute couture, une société de charcuterie-traiteur a été sollicitée pour réaliser des compositions de charcuterie, de légumes et de fruits en s'inspirant des robes du styliste japonais **Issey MIYAKE**.

A. ANALYSES ÉCRITES ET GRAPHIQUES

1. Analyse des photographies de Fulvio BONAVIA (issues du livre « Le goût du luxe » (éditions Hors Collection))



a) Indiquez dans le tableau ci-dessous les 8 ingrédients utilisés pour chacune de ces photographies :

1 :	2 :	3 :	4 :
5 :	6 :	7 :	8 :

b) Indiquez dans le tableau ci-dessous les 8 objets (accessoires de mode) différents que ces compositions représentent :

1 :	2 :	3 :	4 :
5 :	6 :	7 :	8 :

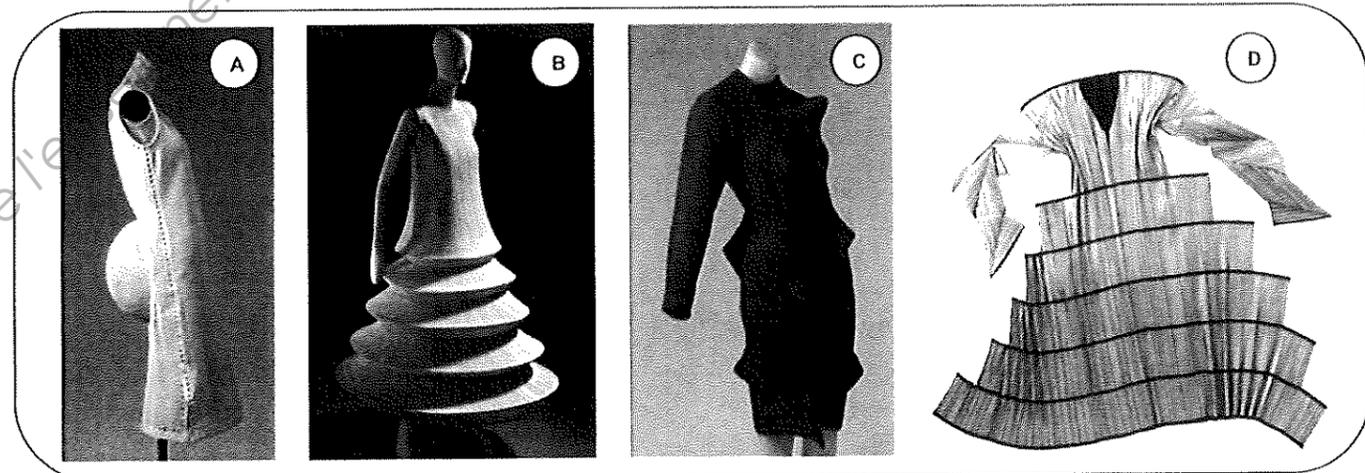
c) Citez 2 ingrédients utilisés en entier et 2 ingrédients découpés et indiquez le N° de l'objet dans lequel il est utilisé :

- Entier : n° - Découpé : n°

- Entier : n° - Découpé : n°

d) Indiquez le N° d'un objet où l'ingrédient n'est utilisé qu'une fois pour former l'accessoire : n°

2. Analyse des robes d'Issey MIYAKE: A: "Spring" 2000 - B: "Minaret" 1994 - C: "Dress" 1989 - D: "Foiled again" 1994



- a) Repérez et citez 2 formes et/ou volumes géométriques différents utilisés dans les robes ci-dessus et indiquez la lettre de la robe correspondante :
..... lettre : lettre :
- b) À quelles parties de fleur et/ou plante font penser les excroissances (boursouffures, enflures) de la robe C :
.....
- c) Que vous évoquent les formes de la robe D :
.....
- d) Réalisez 3 relevés graphiques de 3 robes parmi les 4 proposées et indiquez la lettre de la robe correspondante :

Robe lettre :

Robe lettre :

Robe lettre :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

B. RÉALISATION

À partir de vos analyses, de vos 3 relevés graphiques réalisés précédemment et en utilisant si vous le souhaitez la planche documentaire proposée ci-dessous ;

Dans le cadre PROPOSITION FINALE COLORÉE « MIYAKE EN BOUCHE » ci-contre :

a) Proposez **1 composition** qui doit répondre au cahier des charges suivant :

- choisir un thème parmi les 3 proposés : CHARCUTERIE, LÉGUMES ou FRUITS,
- reprendre la forme et les principes de composition d'une des 3 robes dessinées précédemment,
- réaliser la composition uniquement à partir de **3 ingrédients différents** dont **1 présenté entier et 1 découpé** (le nombre d'ingrédients est à votre choix).

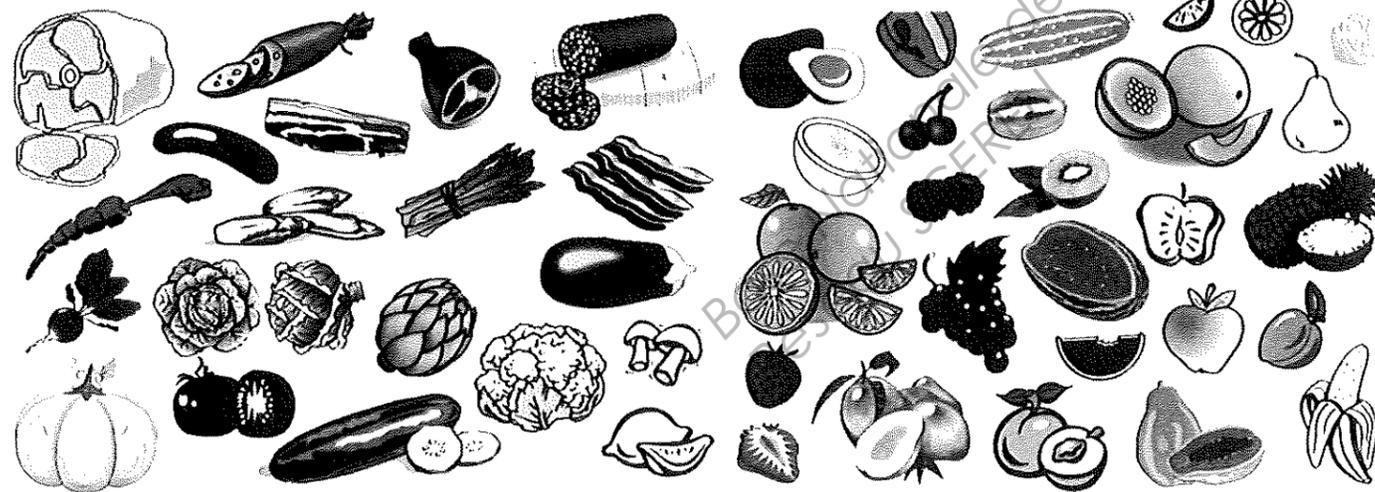
b) Finalisez votre composition en respectant la couleur des ingrédients (cru ou cuit) et leur taille réaliste (proportion entre les ingrédients)

Technique de réalisation : crayons et/ou feutres de couleurs ; CALQUE INTERDIT

c) Citez les 3 ingrédients utilisés et leur présentation (entier, découpé, morceaux, rondelle, tranche, etc.)

Référence de la robe choisie, lettre : ...	Ingrédients			
Thème :	Présentation			

PLANCHE DOCUMENTAIRE



Critères d'évaluation :

- relevés, identification écrite et graphique des éléments proposés
- transfert des éléments et des principes de composition analysés
- respect du cahier des charges
- maîtrise graphique et soin

PROPOSITION FINALE COLORÉE

« MIYAKE EN BOUCHE »

BP : CHARCUTIER-TRAITEUR	Code : 12-1604	Session 2012	SUJET
Épreuve : E3 Arts Appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 2/2