



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.

DANS CE CADRE

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

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

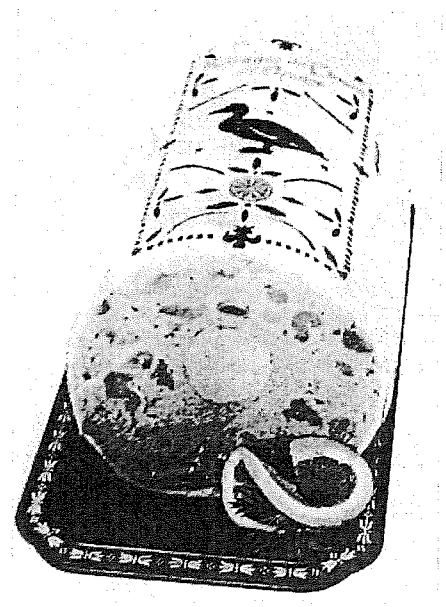
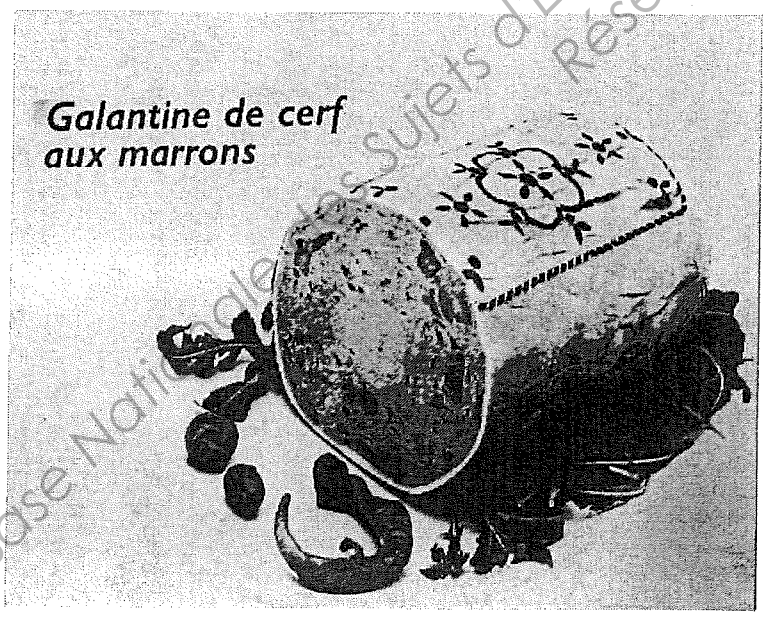
Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

EP2 - Arts Appliqués

Proposition de décor pour une galantine



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DECOR DE GALANTINE

I- Sujet :

Pour mettre en valeur un plat de galantine, votre employeur vous demande de concevoir une décoration.

II- Réalisation :

1. Géométrisation : En vous appuyant sur l'exemple, vous simplifierez les trois fleurs ci-dessous, dans les cadres correspondant :



Photo



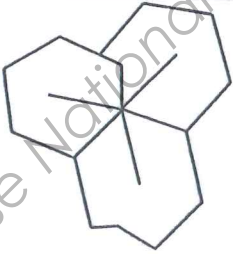
Narcisse



Aster



Aster violet

 <p>Dessin géométrique</p>	<p>Croquis Narcisse</p>	<p>Croquis Aster</p>	<p>Croquis Aster violet</p>
---	-------------------------	----------------------	-----------------------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Décor galantine : Vous réaliserez un décor floral de galantine à partir de vos fleurs géométrisées.

Contraintes :

- Votre composition florale sera organisée dans un rectangle qui correspond à la galantine vue du dessus (p 4/4),
- Vous en exploiterez la géométrie à travers le tracé des axes de symétrie, des médiatrices, des diagonales, des centres...
- Tous les éléments de votre composition florale seront réalisés à partir des ingrédients habituellement utilisés dans la profession (truffes, carottes, persil, poivrons, ciboulette...),
- Vous veillerez à rythmer votre composition tant par le placement de vos ingrédients que par leurs couleurs,
- Une fois votre dessin réalisé, vous préciserez le nom et la couleur des produits, dans le tableau prévu à cet effet (p 4/4).

Critère d'évaluation :

Géométrisation des fleurs

Composition :

- Exploitation de la géométrie du rectangle (axes de symétrie, médiatrices, diagonales...)
- Rythme (positionnement des fleurs, couleur)
- Correspondance des ingrédients avec les couleurs

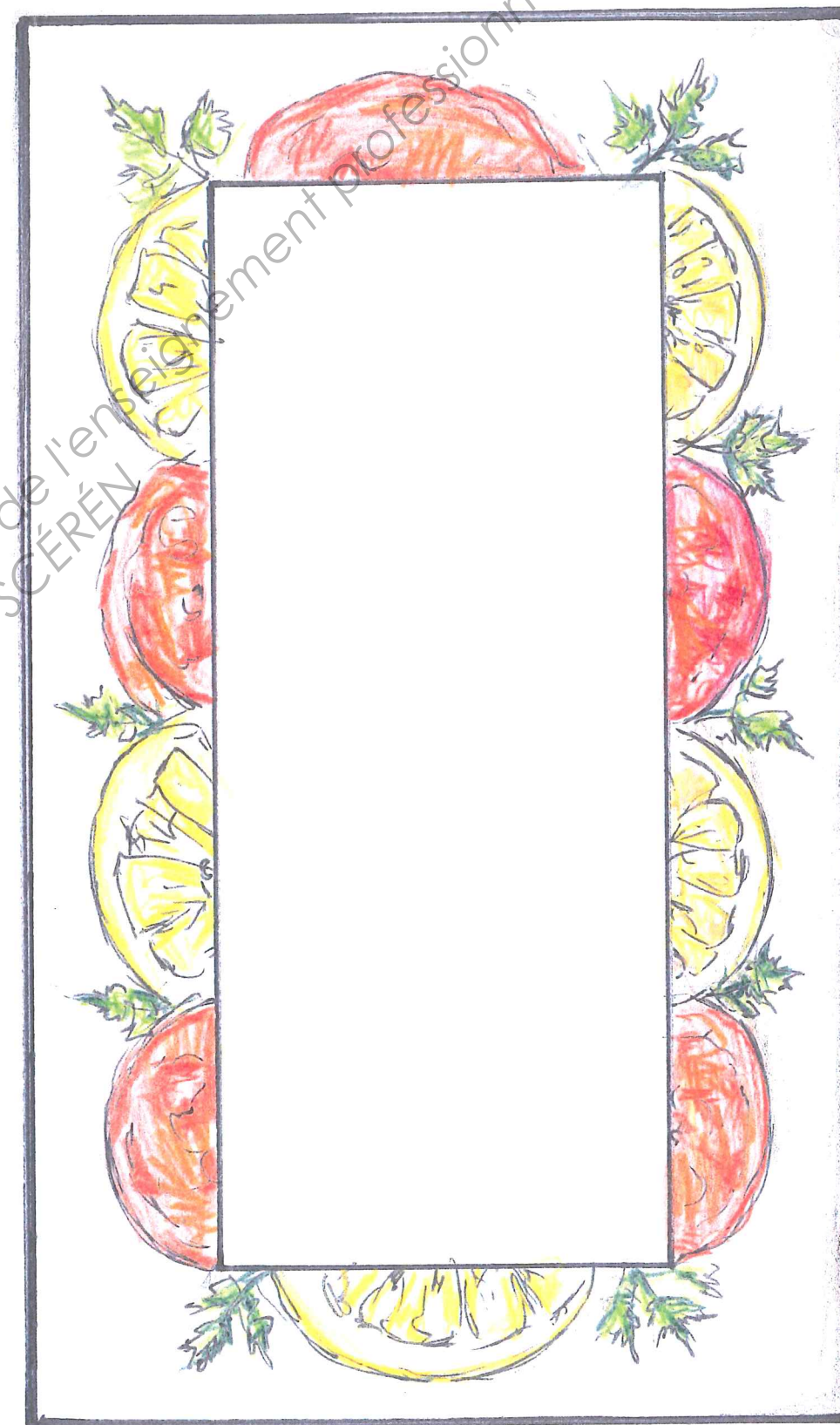
Qualité graphique de la réalisation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Légende chromatique

Exemple :

	tomate
---	--------



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement Professionnel
Réseau SCÉRÉN