



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

<b>DANS CE CADRE</b>	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)	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	<b>Appréciation du correcteur</b>	
	<input type="text"/>	
	Note :	

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

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR

## E3 Arts Appliqués

**SESSION 2013**

**CALQUE AUTORISÉ**

**Ce sujet comporte 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.  
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.**

**Aucun document n'est autorisé.**

**L'usage de la calculatrice est autorisé (circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999).**

**Durée : 1 heure**

**Coefficient : 1**

<b>BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR</b>		<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>E.3 –Arts appliqués</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coefficient : 1</b>	<b>Page 1/7</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **Aliments et Art Contemporain**

Natacha Lesueur est une artiste française qui travaille régulièrement avec des aliments. A la fin des années 90, elle réalise une série de photos (dont certaines figurent sur le document) où elle emploie différents ingrédients qu'elle applique comme des coiffures sur des modèles.

L'artiste souhaite aujourd'hui collaborer avec des professionnels afin d'assembler et de composer des aliments harmonieusement entre eux.

1



2



3



4



Sans titre photographies 80 x 80 cm 1998

<b>BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR</b>		<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>E.3 –Arts appliqués</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coefficient : 1</b>	<b>Page 2/7</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## A. ANALYSES ECRITES ET GRAPHIQUES

8 points

- 1.1 A l'aide du calque, réaliser quatre relevés sous forme de croquis de la composition de chacune des images et indiquer dans la case si elle est symétrique, asymétrique, en spirale, circulaire, superposée, ou juxtaposée.

1	2
3	4

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

- 1.2 Il existe plusieurs manières de tailler un légume : en brunoise (dés), en julienne (minces lamelles), en rondelles, en tranches ou en encore en lanières. Citer quatre types d'ingrédients utilisés par l'artiste (page 2/7) et indiquer comment ils sont façonnés (utilisés en entier ou autre).

Ingrédients	Utilisation de l'ingrédient

### B. REALISATION FINALE

12 points

En vous aidant de l'analyse, vous proposerez une recherche qui associera obligatoirement :

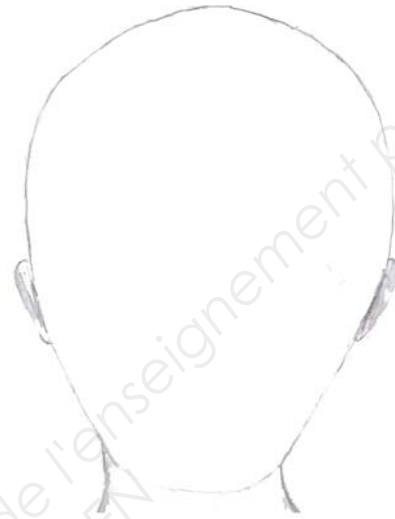
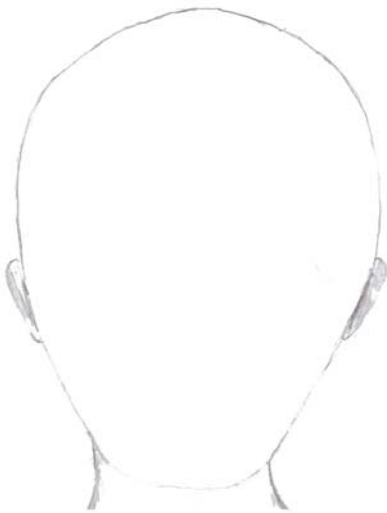
- **Quatre aliments de votre choix qui pourront être travaillés de différentes façons : en brunoise, en julienne, rondelles, tranches, lanières.**
- **Un ou plusieurs principes de composition clairement identifiés : symétrique, asymétrique, en spirale, circulaire, juxtaposé, superposé.**
- **Des ingrédients adaptés et proportionnés au volume du crâne.**
- **Une réalisation en couleurs.**

Vous dessinerez sous forme de croquis deux propositions en noir et blanc (page 5/7), et choisirez une de ces recherches pour la proposition finale en couleurs (page 6/7). Vous pourrez vous aider des ingrédients de la planche documentaire (page 7/7).

Technique de réalisation : crayons de couleurs.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR		Session 2013	SUJET
E.3 –Arts appliqués	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page 4/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**



**Recherche 1**

**Principe de composition**

.....  
.....

**Recherche 2**

**Principe de composition**

.....  
.....

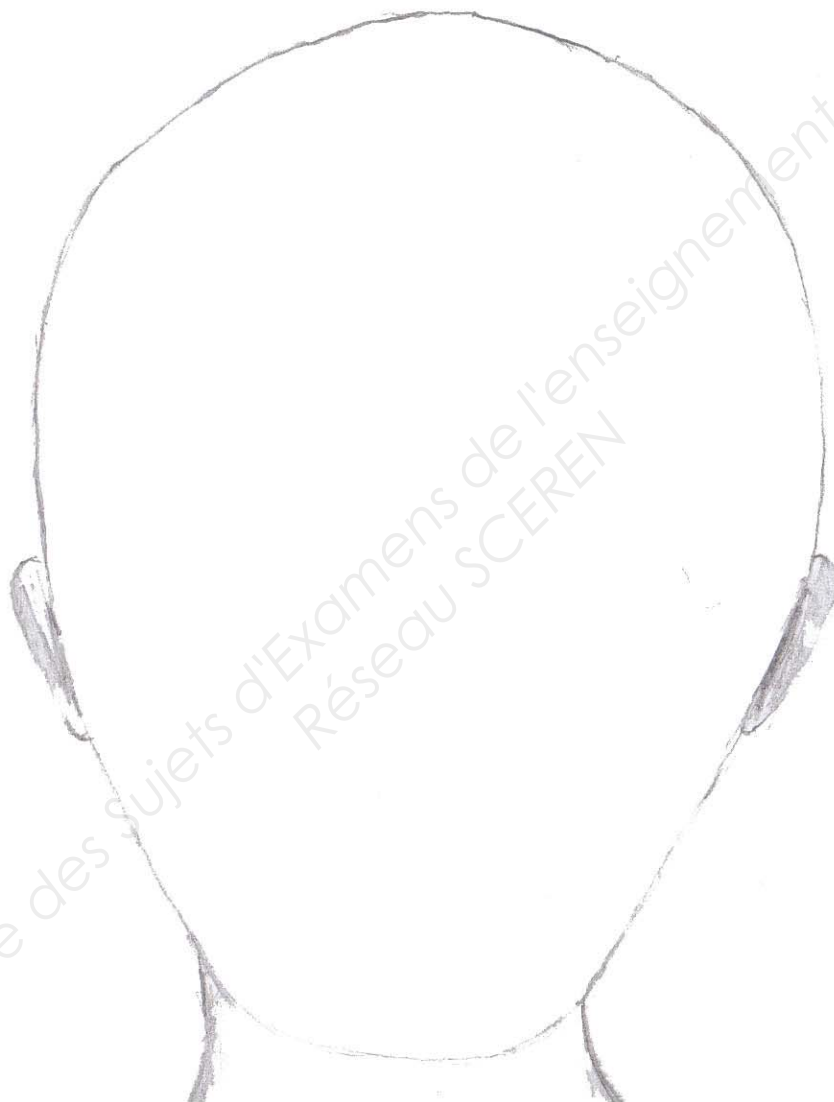
**Critères d'évaluation (12 points)**

- Identifications écrites et graphiques des éléments proposés
- Respect du cahier des charges
- Respect des proportions
- Qualité de la mise en couleurs de la réalisation finale
- Maîtrise graphique et soin

<b>BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR</b>		<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>E.3 –Arts appliqués</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coefficient : 1</b>	<b>Page 5/7</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Proposition finale**



<b>BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR</b>		<b>Session 2013</b>	<b>SUJET</b>
<b>E.3 –Arts appliqués</b>	<b>Durée : 1 heure</b>	<b>Coefficient : 1</b>	<b>Page 6/7</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Planche documentaire**



Concombre



Tomates cerise



Carottes



Citron



Haricots rouges



Haricots verts



Champignons



Petits pois