



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Clermont- Ferrand  
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
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.

## Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

### Epreuve : E 1 - Partie Arts Appliqués

**Session 2014**

**Durée : 30 minutes**

**Coefficient : 2**

**Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.**

**L'usage de la calculatrice est autorisé.**

Objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve vise à s'assurer que le candidat est capable :

- d'organiser et de conduire une production à partir d'une commande comprenant des produits de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie et de confiserie ;
- de présenter sa production en rapport avec un thème imposé ;
- de faire état de ses connaissances technologiques.

<b>MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE</b>		<b>Session 2014</b>		Facultatif : code <b>14LP02B5</b>
Examen et spécialité <b>MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>ÉPREUVE : E1 – ARTS APPLIQUÉS</b>				
Type <b>SUJET</b>	Date et heure	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total <b>Page 1/4</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## SUJET

À l'occasion de l'inauguration d'une exposition consacrée à l'oeuvre de l'artiste **Yayoi KUSAMA**, vous êtes sollicité pour réaliser le buffet.

On vous demande de concevoir la décoration d'un entremet circulaire pour 6 personnes.

Pour le décor vous aurez à votre disposition :

- des framboises fraîches ;
- une couverture de chocolat noir ;
- du sucre en technique libre ;
- de la pâte d'amande et des colorants alimentaires.

## Réalisation (sur la page 4/4) :

Vous imaginerez un décor floral en volume en vous inspirant des œuvres (folio 3/4) de **Yayoi KUSAMA**.

Votre projet mettra en valeur une composition dynamique et colorée.

Vous exploiterez :

- le répertoire formel (fleurs, feuilles, tiges, ... ) ;
- le répertoire graphique (motifs, changements d'échelle, rythmes) ;
- le répertoire coloré (couleurs vives et contrastées).

Votre projet devra être annoté (afin d'identifier les éléments mis en œuvre).

**Technique** : moyens d'expression libres à l'exception des techniques à séchage lent.

## Évaluation :

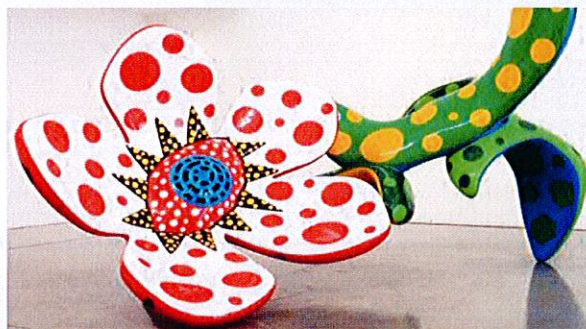
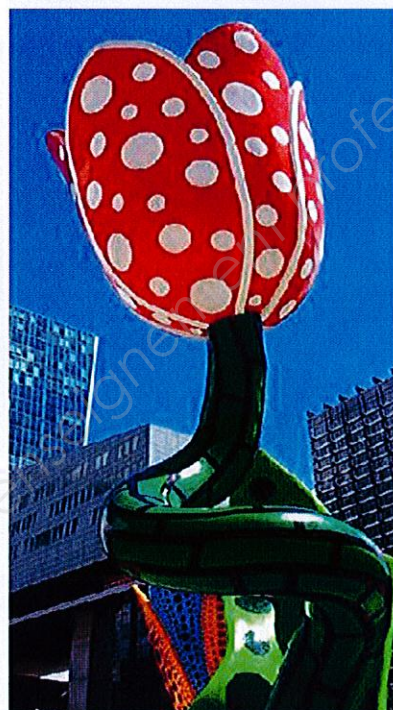
Expression graphique	10 pts
Rendu plastique	4 pts
Mise en volume et perspective	6 pts
Organisation du décor	5 pts
Couleur, harmonie	5 pts
Exploitation plastique des produits à disposition	5 pts
Annotation et identification des éléments	5 pts

MC PATISserie, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			14LP02B5
SUJET	SESSION 2014	ÉPREUVE : E1 – ARTS APPLIQUÉS	Page 2/4

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

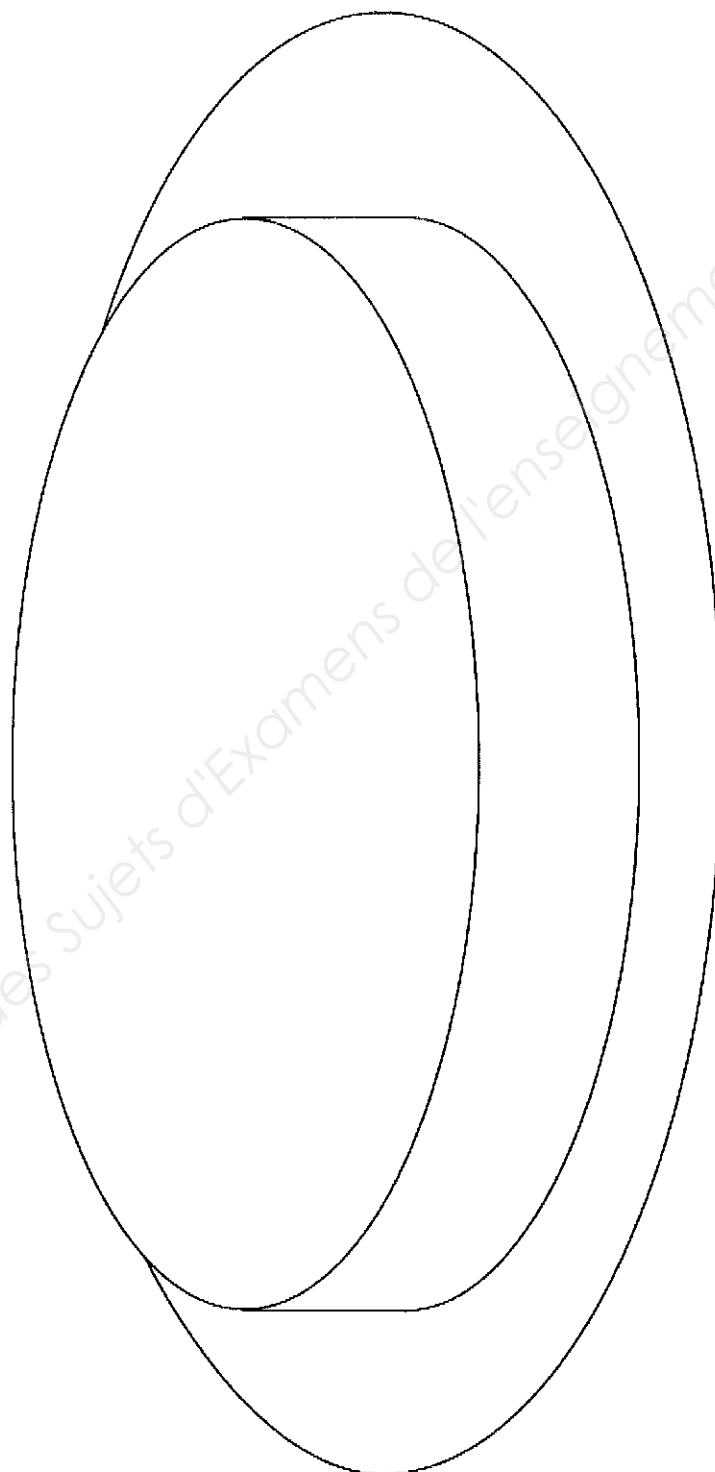
**Yayoi Kusama** est une artiste contemporaine japonaise.

Née en 1928 à Matsumoto dans la préfecture de Nagano, elle réalise ses premières œuvres (dessins, aquarelles) dans les années 1950, autour de motifs récurrents tels que les pois, qui deviendront sa marque de fabrique.



MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES			14LP02B5
SUJET	SESSION 2014	ÉPREUVE : E1 – ARTS APPLIQUÉS	Page 3/4

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**



Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

<b>MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES</b>			<b>14LP02B5</b>
<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2014</b>	<b>ÉPREUVE : E1 – ARTS APPLIQUÉS</b>	<b>Page 4/4</b>