



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

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.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2014		Facultatif : code LP1308
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées				
Intitulé de l'épreuve ÉPREUVE : E1 - ARTS APPLIQUÉS				
Type SUJET	Date et heure	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	N° de page/total 1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

À l'occasion d'un tournoi dédié au « Jour Vert », le golf des trois vallées vous demande de concevoir un décor de tarte « chocolat-framboise » avec glaçage chocolat sur le thème du golf pour son buffet de réception.

Sensible au respect de l'environnement, l'équipe du golf réunit chaque année ses adhérents pour rappeler que la préservation de l'environnement naturel est un enjeu majeur.

Réalisation (sur la page 4/4) :

- Pour réaliser ce décor, vous exploiterez les documents proposés (page 3/4) en organisant les éléments décoratifs de façon à créer **une composition dynamique** ;
- Afin de sensibiliser ses adhérents, l'équipe du golf souhaite qu'il soit inscrit « **Jour Vert** » pour rappeler que le golf est exemplaire en termes de respect de l'environnement ;
- L'inscription devra être lisible et la typographie adaptée aux différentes contraintes ;
- Pour ce décor, vous aurez à votre disposition une couverture blanche, pâte d'amande et des colorants alimentaires ;
- La décoration de la tarte devra faire apparaître un contraste de couleurs ;
- Vous annoterez et identifierez sur votre proposition les éléments mis en œuvre.

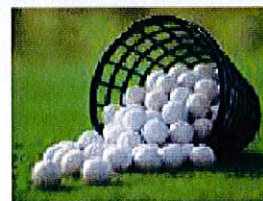
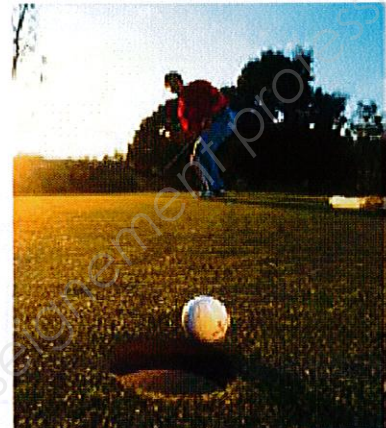
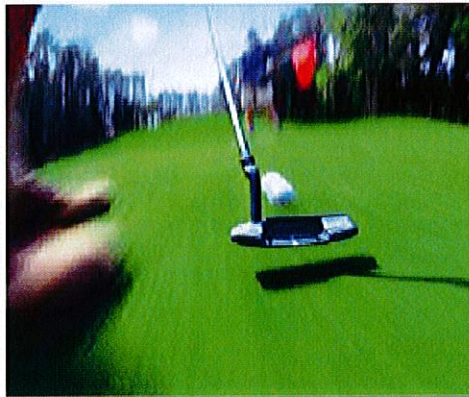
Technique : moyens d'expression libres à l'exception des techniques à séchage lent.

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

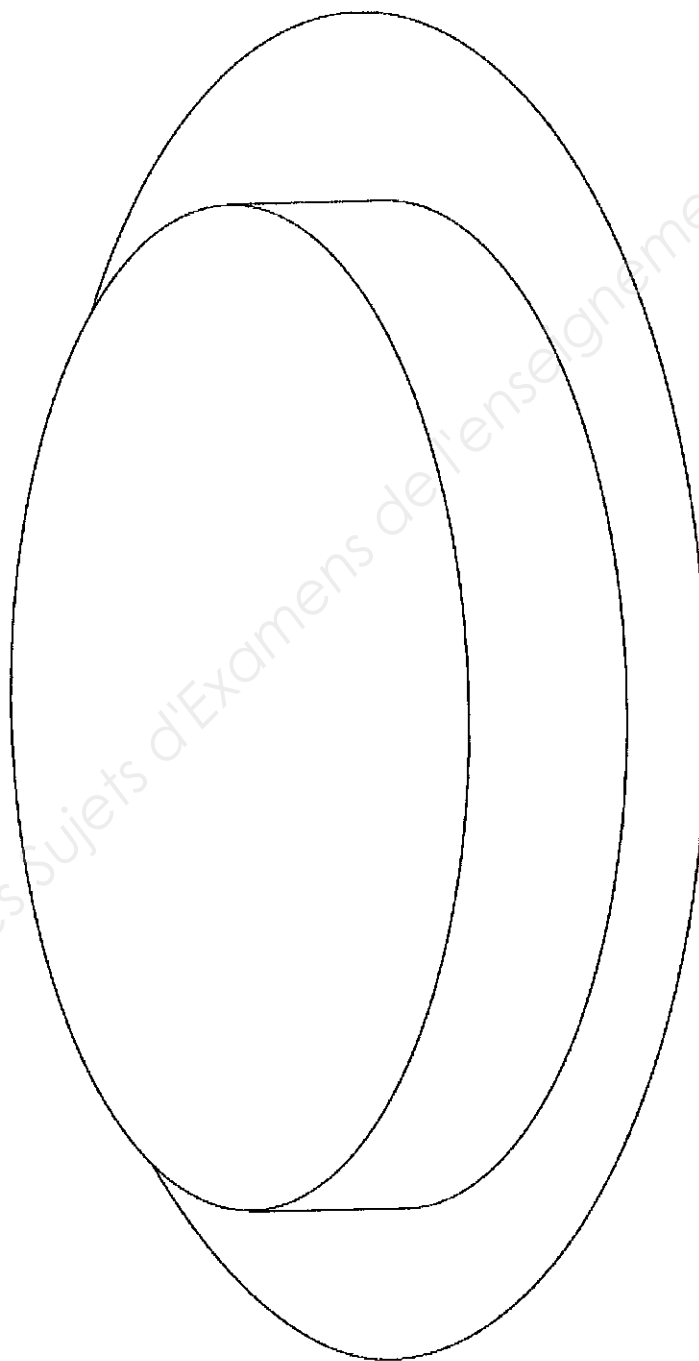
MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			LP1308
SUJET	SESSION 2014	ÉPREUVE : E1 – ARTS APPLIQUÉS	Page 2/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			LP1308
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

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES			LP1308
SUJET	SESSION 2014	ÉPREUVE : E1 - ARTS APPLIQUÉS	Page 4/4