



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

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

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

Appréciation du correcteur

Note :

SUJET N°3

FÊTE des MERES : « Le bijou floral »

A travers sa pièce commerciale, un chocolatier rend hommage à la maman, celle qui vous transmet tout son amour celui que l'on garde comme un secret...

Une rose ou un pétale perlé de rosée, dissimulé dans un écrin comme un « Amour en cage » nom donné au physalis, cette baie comestible de couleur orange, enfermée dans son calice.



TRAVAIL à FAIRE

Il vous demande de réaliser cette pièce **tout en chocolat** en travaillant sur l'originalité de l'écrin (**formes, aspect, textures des parois**)

- **la rose** (ou **le pétale perlé**), telle **un bijou**, pourra apparaître à travers son écrin...

Cette pièce commerciale (400g environ) sera réalisée selon les savoirs techniques de la profession : moulage, modelage, montage, découpe de gabarit, cornet etc.

- Vous vous inspirerez des éléments de la planche documentaire. Vous composerez et disposerez l'ensemble sur un socle de votre choix pour surélever et mettre en valeur votre pièce (page 3/3)
- L'ensemble des éléments respectera les proportions d'une pièce commerciale (environ 15 à 20cm de hauteur) et sera réalisé dans les **2 tons de chocolat plus une couleur de votre choix**.
- Vous traduirez les volumes par un jeu de contrastes de valeurs aux crayons de couleur.

Il vous sera demandé de réaliser cette pièce commerciale en chocolat dans la seconde partie de l'épreuve EP 2.

EVALUATION

- Respect du cahier des charges
- Originalité / Interprétation de l'écrin
- Rendu des volumes et qualité des dégradés
- Equilibre et esthétique de l'ensemble

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Durée : 1h00	SESSION 2014	SUJET N°3
EP2 PARTIE DESSIN D'ART	50 221 33	Coefficient total EP2 :14	Page : 1/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<p>LES TEXTURES</p> 	 	
	 	<p>LA NATURE Source de création</p>    
 		
	<p>LES FORMES</p>	

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Durée : 1h00	SESSION 2014	SUJET N°3
EP2 PARTIE DESSIN D'ART	50 221 33	Coefficient total EP2 :14	Page : 2/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Dessin de composition de la pièce commerciale vue de face,
Avec son socle sur le marbre

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



= Le marbre

2. Croquis rapide de la pièce
en perspective



CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Durée : 1h00	SESSION 2014	SUJET N°3
EP2 PARTIE DESSIN D'ART	50 221 33	Coefficient total EP2 :14	Page : 3/3

BAREME

Sujet n°3

1ère partie / Dessin – Thème «FÊTE des MERES »:

- **Exploitation de la documentation** **1 point**
- **Respect du cahier des charges** **1 point**
(un bijou floral / un écrin / un socle)
- **Interprétation des formes et originalité de l'écrin** **3 points**
(Formes / textures)
- **Rendu des volumes (ombre et lumière)** **3 points**
- **Equilibre et esthétique de l'ensemble** **2 points**