



**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.

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

Epreuve EP2 - Partie Arts Appliqués

Session : Juin 2015

Ce sujet comporte 7 pages.

CAP Charcutier Traiteur	Code :	Session 2015	SUJET
Epreuve EP2 – Partie Arts Appliqués	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page 1/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de relancer la consommation des pâtes, le charcutier chez qui vous travaillez vous demande de réaliser de nouvelles pâtes, type RAVIOLI, fourrées à la viande.

1. Observer : identifier - faire correspondre

Les créateurs s'inspirent souvent de la nature, des objets de notre quotidien, de la mode pour réaliser de nouveaux produits. À vous de retrouver à quels objets (1 à 6) correspondent les pâtes alimentaires (A à F). Complétez le tableau suivant :



1



2



3



4



5



6

1	
2	
3	
4	
5	
6	

A



B



C



D



E



F



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Analyser : repérer les points communs

Sélectionner, dans la liste ci-dessous, trois mots qui caractérisent l'ensemble des trois images.

Répété

Superposé

Coloré

Régulier

Asymétrique

Encastré

a



b



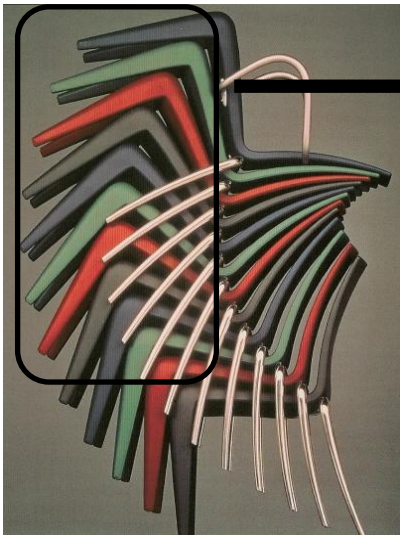
c



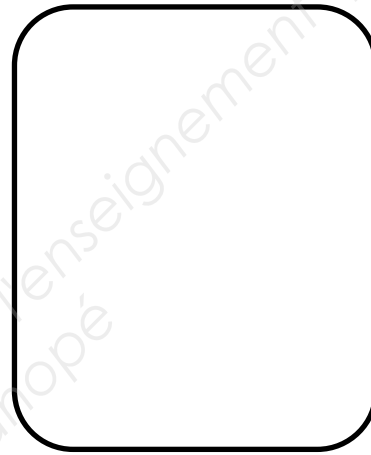
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Réaliser :

Demande 1: Effectuer à partir des éléments **sélectionnés** (dans les rectangles) des relevés graphiques (= des croquis) au crayon de papier. Possibilité d'utiliser le calque.



Indiquer les couleurs
des objets:
.....
.....



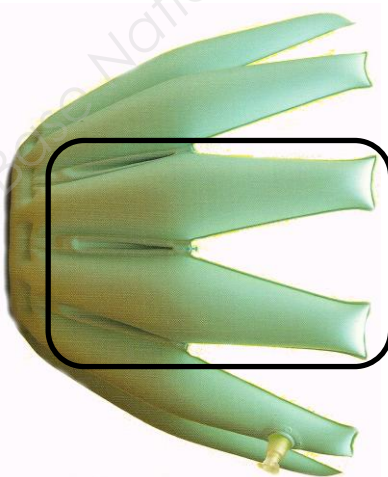
a.1



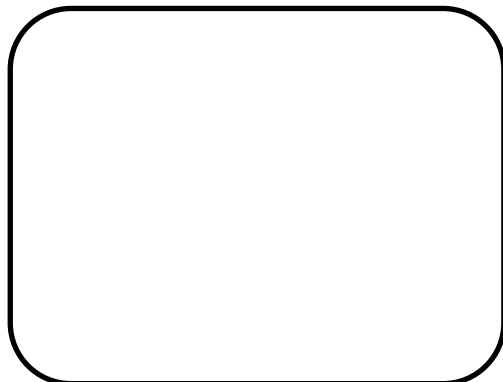
Indiquer la
couleur de l'objet:
.....



b.2



Indiquer la
couleur de l'objet :
.....

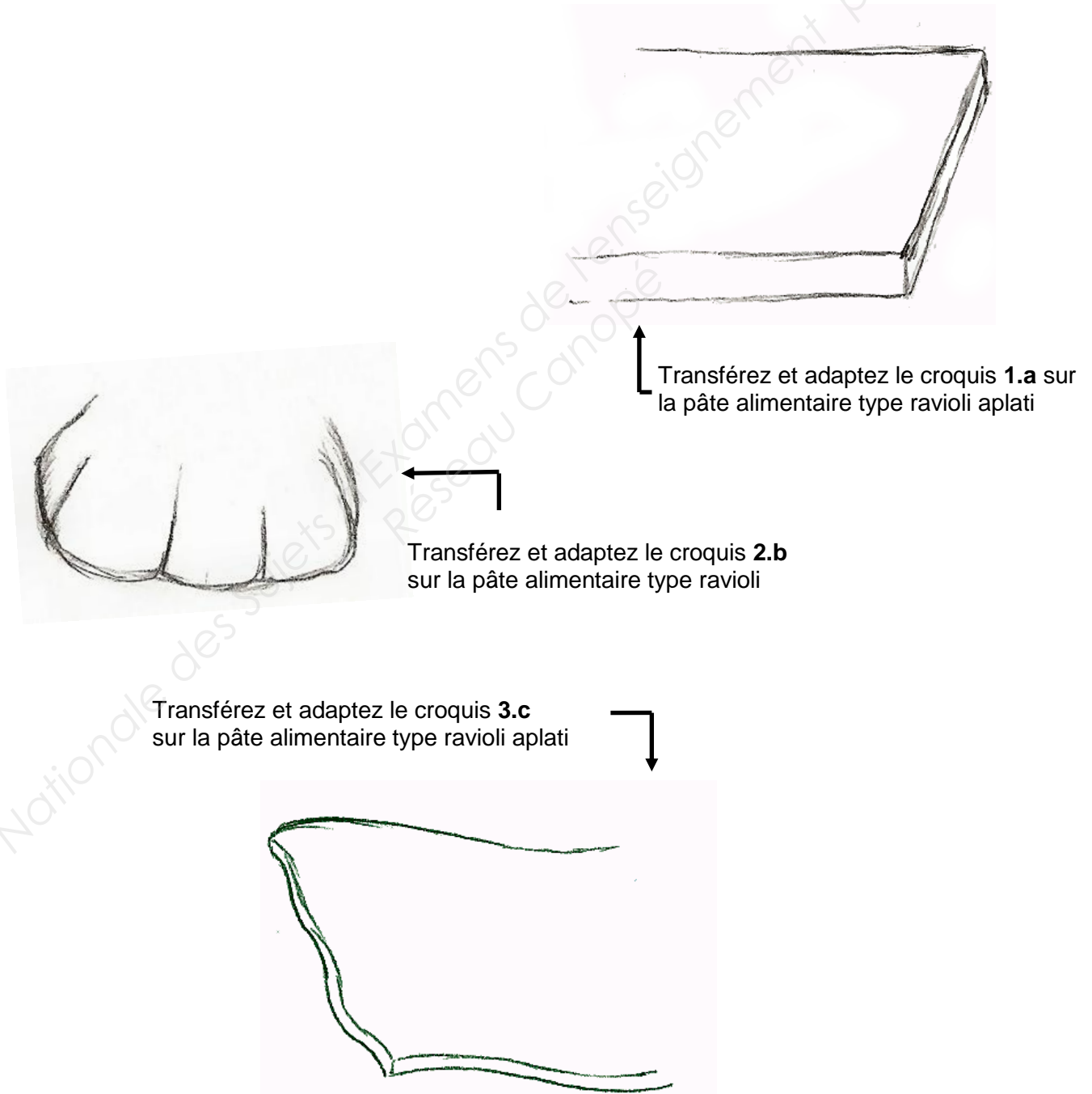


c.3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Demande 2 : Utilisez vos croquis pour proposer des formes nouvelles de ravioli.

Réalisation au feutre noir.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. interpréter : mise en situation

Afin de valoriser au mieux son produit et d'évoquer la curiosité dans nos assiettes, le boucher-charcutier vous demande de retenir un projet parmi vos trois propositions et de le mettre en situation dans une cuillère à soupe.

Technique = crayon de papier, crayons de couleurs et/ou feutres en vous référant aux couleurs des objets.



Critères d'évaluation :

Identifier - faire correspondre

Repérer les points communs

Réalisation des relevés graphiques

Identification des couleurs

Qualité de transfert des relevés graphiques

Mise en situation: qualité de transfert-qualité graphique (couleurs et soin)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Référence des visuels :

Page 1/6

1. Nid d'oiseau
2. Roue de charrette
3. Coiffure avec des anglaises
4. Nœud papillon
5. Mèche à bois
6. Dé à coudre

Page 1/6

- A. Pâtes alimentaires type fussili
- B. Pâte alimentaire type farfalle
- C. Pâtes alimentaires type flamengo
- D. Julie Rothann, « Pâtadoigts », 2006
- E. Pâtes alimentaires type tagliatelles
- F. Pâtes alimentaires type roues

Page 2/6

- a. Philippe Starck, « La chaise Louis XX », 1991
- b. Fernando et Umberto Campana, « Xingu, coupe à fruits », 1998
- c. Nick Crosbie pour Inflate, « Coupe à fruits », 1995
- d. Radi Designers, « Coffee Drop Splash », 1994
- e. Cédric Ragot, « Vases Fast », 2003