



**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.

BEP
Artisanat et Métier d'Art
Option Élaboration de Produits de Communication

SESSION 2015

ÉPREUVE EP1 - ÉTUDE ET PRÉPARATION D'UN PROJET
DE COMMUNICATION VISUELLE

SUJET

«Les représentations culinaires»

Ce sujet au format A3 comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12
Vous composerez directement sur le sujet
qui sera fixé dans une copie d'examen anonymée.

L'évaluation prend en compte :

- la pertinence de l'analyse technologique, typographique et graphique ;
- la justesse et la précision des connaissances techniques et en culture artistique et en histoire de la communication visuelle ;
- la pertinence des solutions proposées ;
- la qualité de l'argumentation.

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 1/12

INTRODUCTION

Émissions de télévision, blogs, sites de recettes, magasins spécialisés ou concours, l'univers culinaire ne semble pas connaître la crise. Mais comment cet univers et ses codes de représentations reflètent-ils leur époque ? Voulant surfer sur cette vague, notre client «l'atelier CupCake» nous demande d'analyser la communication réussie de «Top Chef» pour créer son identité visuelle.

PREMIÈRE PARTIE : ANALYSE D'UN SUPPORT DE COMMUNICATION - TECHNOLOGIE

1. Nom de cette classification typographique en Vox-Atypi ?

___/1

2. L'image de départ était en couleur, quel logiciel a été utilisé ?

La bichromie est-elle juste esthétique ou est-ce un parti pris économique ? (voir aussi page 3/11) Justifiez.

___/3

3. Sur un logiciel de mise en page, que doit-on créer pour pouvoir modifier les titres et écritures courantes sans être obligé de le faire page par page ?

___/2

4. Dessinez ici les bords perdus de l'image sur cette page, à quoi servent-ils ?

___/2



5. Sur quel type de logiciel avons nous réalisé ce dessin du couteau ? Est-il en mode Bitmap ou vectoriel ?

___/2

6. Nous sommes en pages 20-21 pour un cahier de 32 pages. Est-ce une vraie double page ? Pourquoi ?

___/3

7. Comment appelle-t-on ceci ?

___/1

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 2/12

Ouvrage : Top Chef les meilleures recettes, édition M6, photographe : Pierre Olivier

- Vider, nettoyer, laver et essuyer la poularde. La découper en quatre morceaux. Assaisonner de sel, de poivre et de paprika et la mettre dans un plat à gratin, côté peau au-dessus.
- Faire cuire et dorer 10 minutes, four allure maximale, position grill. Dresser sur le plat de service. Réserver au chaud.
- Déglaçer le plat à gratin avec le sherry, le vin blanc et le jus de citron. Saler et poivrer, ajouter le gingembre. Délayer la farine dans la crème fraîche, incorporer ce mélange à la sauce. Cuire 6 minutes, four allure maximale.
- Napper la poularde de la sauce, servir aussitôt, accompagné de riz créole.

- 1 cuillerée à café de sucre en poudre
- 1 bouquet garni
- 1 clou de girofle
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 5 cl de cognac
- croûtons grillés et aillés
- sel, poivre

- Préchauffer le four 5 minutes, allure maximale.
- Dans un plat à gratin, faire chauffer le beurre et l'huile pendant 3 minutes. Ajouter le poulet coupé en morceaux, les carottes émincées et les lardons. Faire dorer 3 minutes, position grill.
- Hors du four, flamber le poulet avec le cognac chaud. Prélever les morceaux, les réserver au chaud. Mettre les oignons dans le plat, saupoudrer de sucre, entourer 3 minutes.
- Hors du four, ajouter la farine, mélanger avec une spatule, mouiller avec le vin rouge et le bouillon. Saler et poivrer. Replacer les morceaux de poulet, ajouter le bouquet garni, le clou de girofle, et cuire 20 minutes, four allure maximale, thermostat 120°. Réserver la viande au chaud.
- Ecraser les foies de volaille et le boudin (sans sa peau) avec une fourchette. Incorporer ce hachis à la sauce, chauffer 2 minutes sans laisser bouillir. Faire une liaison avec la crème fraîche et le jaune d'œuf délayé. Mélanger à la sauce de cuisson réduite et filtrer.
- Dresser le poulet sur le plat de service. Napper avec la sauce. Servir accompagné des croûtons.

Poulet en barbouille

Pour 6 personnes :
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 31 minutes
Allure : maximale
Position : grill
Thermostat : 120°
Platerie : 1 plat à gratin

- 1 poulet avec son foie
- 2 foies de volaille
- 1 petit boudin noir
- 1 tranche de poitrine fumée coupée en petits lardons
- 20 petits oignons
- 3 carottes en rondelles
- 2 verres de vin rouge
- 1 verre de bouillon
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 50 g de beurre
- 1/2 cuillerée à soupe de farine



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

POUR 4 PERSONNES
 Préparation : 1 h
 Cuisson : 30 min

VOS INGRÉDIENTS

- Pour la viande**
- 1 poularde de 2 kg
- 2 cubes de bouillon de volaille
- Pour la farce fine**
- 4 tranches de pain de mie
- 1 bouquet de fines herbes (cerfeuil, estragon, ciboulette)
- 1 tranche d'environ 50 g de terrine de foie gras
- Pour les garnitures**
- 1 navet
- 2 carottes
- 4 feuilles de chou vert
- 1/2 petit céleri boule
- 100 g de jeunes pousses d'épinards
- Pour la sauce**
- 1/2 l de crème fraîche liquide
- 1/2 citron vert
- 10 cl de vieux xérès
- 100 g de parmesan
- 20 g de foie gras
- Poivre du moulin, fleur de sel

POULE AU POT

Enlèvez les cuisses de la poularde.

Préparez le bouillon de volaille, plongez-y la carcasse et les cuisses avant frémissement et faites cuire pendant 18 minutes. Prenez soin d'écumer pendant la cuisson. En fin de cuisson, égouttez, levez les suprêmes et réservez-les sur une assiette recouverte d'un film alimentaire.

Pelez les carottes, le navet et le céleri. Taillez-les et rincez-les ainsi que les feuilles de chou. Faites cuire les légumes 8 minutes dans le bouillon écumé, blanchissez le chou.

Préparez la farce en hachant le pain de mie, les fines herbes, les cuisses cuites et désossées et le foie gras.

Préparez 4 carrés de film alimentaire, formez au centre de chacun 4 coupelles avec les feuilles d'épinards préalablement blanchies, déposez de la farce et formez une boule de manière à ce qu'elle soit entièrement recouverte de feuilles d'épinards. Fermez bien le film alimentaire et plongez les boules dans le bouillon pendant 10 minutes. Prélevez les zestes de citron vert.

Préparez la sauce : faites réduire le vieux xérès. Mélangez la crème fraîche et le jus de citron, faites chauffer, ajoutez la réduction de vieux xérès, le foie gras coupé en petits morceaux et le parmesan. Mixez.

Prélevez les zestes de citron vert. Dans chaque assiette, déposez un suprême de poularde, la boule de farce, un morceau de céleri, 2 morceaux de carotte et 2 morceaux de navet. Versez un peu de sauce, des zestes de citron sur le suprême, du poivre et de la fleur de sel.

Vous pouvez également terminer en râpant un peu de truffe blanche dessus.

8. Quelles sont les similitudes de compositions de textes, entre ces deux recettes de volailles ? (Entourez et annotez)

Et pourtant qu'est-ce qui rend la deuxième plus contemporaine ?

GHISLAÏNE ARABIAN

POUR 4 PERSONNES
 Préparation : 25 min
 Cuisson : 40 min

VOS INGRÉDIENTS

- Pour la purée de pois cassés
- 300 g de pois cassés
- Quantité aromatique
- Huile de cuisson
- Pour le homard
- 300 g de homard
- Quantité aromatique
- 1 jus de citron
- 20 g de beurre

MÉDAILLE DE HOMARD SUR UNE PURÉE DE POIS CASSÉS À L'HUILE DE NOISETTE ET AU CAVIAR

LA PURÉE DE POIS CASSÉS
 Faites cuire les pois cassés avec une garniture aromatique dans deux fois leur volume d'eau salée pendant 30 minutes à couvert.

Pour le homard
 Égouttez les pois cassés et passez-les au presse-purée. Incorporez de l'huile de noisette et mélangez soigneusement.

Rincez le homard et coupez-le en tranches fines. Faites-le cuire pendant 10 minutes dans un cuit-vapeur.

LE HOMARD
 Faites cuire le homard pendant 13 minutes en le plongeant dans un faitout d'eau bouillante salée avec une garniture aromatique. Une fois refroidi, égouttez-le, décarnez-le et découpez dans la queue 10 médaillons bien réguliers.

Tapotez l'intérieur d'un emporte-pièce d'une tranche de paineau, déposez la purée de pois cassés, et ajoutez le médaillon de homard. Rafinez l'emporte-pièce et surmontez de quelques grains de caviar.

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

POUR 4 PERSONNES
 Préparation : 1 h
 Cuisson : 30 min

VOS INGRÉDIENTS

- Pour la viande**
- 1 poularde de 2 kg
- 2 cubes de bouillon de volaille
- Pour la farce fine**
- 4 tranches de pain de mie
- 1 bouquet de fines herbes (cerfeuil, estragon, ciboulette)
- 1 tranche d'environ 50 g de terrine de foie gras
- Pour les garnitures**
- 1 navet
- 2 carottes
- 4 feuilles de chou vert
- 1/2 petit céleri boule
- 100 g de jeunes pousses d'épinards
- Pour la sauce**
- 1/2 l de crème fraîche liquide
- 1/2 citron vert
- 10 cl de vieux xérès
- 100 g de parmesan
- 20 g de foie gras
- Poivre du moulin, fleur de sel

POULE AU POT

Enlèvez les cuisses de la poularde.

Préparez le bouillon de volaille, plongez-y la carcasse et les cuisses avant frémissement et faites cuire pendant 18 minutes. Prenez soin d'écumer pendant la cuisson. En fin de cuisson, égouttez, levez les suprêmes et réservez-les sur une assiette recouverte d'un film alimentaire.

Pelez les carottes, le navet et le céleri. Taillez-les et rincez-les ainsi que les feuilles de chou. Faites cuire les légumes 8 minutes dans le bouillon écumé, blanchissez le chou.

Préparez la farce en hachant le pain de mie, les fines herbes, les cuisses cuites et désossées et le foie gras.

Préparez 4 carrés de film alimentaire, formez au centre de chacun 4 coupelles avec les feuilles d'épinards préalablement blanchies, déposez de la farce et formez une boule de manière à ce qu'elle soit entièrement recouverte de feuilles d'épinards. Fermez bien le film alimentaire et plongez les boules dans le bouillon pendant 10 minutes. Prélevez les zestes de citron vert.

Préparez la sauce : faites réduire le vieux xérès. Mélangez la crème fraîche et le jus de citron, faites chauffer, ajoutez la réduction de vieux xérès, le foie gras coupé en petits morceaux et le parmesan. Mixez.

Prélevez les zestes de citron vert. Dans chaque assiette, déposez un suprême de poularde, la boule de farce, un morceau de céleri, 2 morceaux de carotte et 2 morceaux de navet. Versez un peu de sauce, des zestes de citron sur le suprême, du poivre et de la fleur de sel.

Vous pouvez également terminer en râpant un peu de truffe blanche dessus.

TOP CHEF

LES MEILLEURES RECETTES

LES TECHNIQUES ET ASTUCES DES CHEFS

SAISON 2

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

POUR 4 PERSONNES
 Préparation : 50 min
 Cuisson : 15 min

VOS INGRÉDIENTS

- 300 g de pommes (type bonaparte)
- 200 g de pâte de coing
- 4 biscuits en forme d'éventail
- 4 boules de glace à la vanille
- 4 cuillerées à soupe de sucre fin

GÂTEAU À LA POMME ET AU COING

Préchauffez le four à 180 °C. Pelez les pommes type bonaparte, enlevez le cœur, réservez-en une moitié et taillez le reste en fines tranches de 5 millimètres à la mandoline. Saupoudrez-les de sucre, couvrez de papier d'aluminium et entourez. Égouttez le four aussitôt et laissez les pommes pendant 10 à 15 minutes.

Rincez les pommes sucrées, enlevez leur cœur, réservez une demi-pomme et taillez le reste en fines tranches de 2 à 3 millimètres.

Coupez les pommes en forme d'éventail plus ou moins grosses. Réalisez un millefeuille en déposant dans un cercle une couche de pommes cuites (les plus grosses d'éventail), une fine couche de pâte de coing, une couche de pommes cuites et ainsi de suite de manière à obtenir un dôme. Réservez au réfrigérateur.

Avant de servir, coupez les 2 demi-pommes réservées en brunoise, mélangez-les et regroupuez-les dans l'assiette. Ajoutez une boule de glace à la vanille. Déposez une tranche de gâteau et un éventail sur le côté. Servez aussitôt.

10. Quel type de reliure est utilisée pour ce livre épais ?

Pourquoi la reliure spirale, pourtant pratique, n'est pas utilisée ici ?

9. Tracez sur les 3 double-pages ci-dessus les blocs textes. Quelle similitude pouvez-vous mettre en évidence entre la mise en page des textes à gauche et les mises en place des plats (dressages) des pages de droite ?

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 3/12

TROISIÈME PARTIE :

ANALYSE D'UN DOSSIER DOCUMENTAIRE ET PROPOSITIONS DE SOLUTIONS GRAPHIQUES

«L'atelier Cupcakes» est une boutique qui peut aussi nous apprendre à créer nos propres gâteaux (sous forme d'ateliers). Il vous est demandé de réaliser un logo et une serviette en papier pour cette boutique. Pour permettre une déclinaison sur différents supports votre logotype sera réalisé par la suite sur un logiciel de dessin vectoriel.

Le Cupcake, qu'est-ce que c'est ?

Le cupcake (ou fairy cake, « gâteau de fée »), est un petit gâteau anglais souvent très coloré en portion individuelle. Il a la forme du muffin mais il est de composition différente. Il est cuit dans un moule en papier et généralement recouvert de glaçage et de décoration.

Il se grignote généralement dans son moule en papier, des couverts n'étant pas nécessaires.

Synthèse des deux parties précédentes. Vous avez vu que :

- Top chef utilise la bichromie.
- L'impression est en Offset.
- Il existe des liens entre les présentations graphiques et les plats.
- L'histoire de l'art vous montre que des jeux graphiques et des simplifications sont possibles et le Pop Art vous donne des pistes sur des idées d'applications de couleurs et de trames.

IL VOUS EST DEMANDÉ :

Des logotypes

Vous devez rendre **deux pistes de recherches en noir et blanc**, à créer directement ou à coller sur la page 10/12.

Ces recherches (roughs) en noir et blanc au format d'encombrement 5 cm x 5 cm seront effectuées au crayon, au stylo ou au feutre.

On vous donne :

- des visuels des cupcakes en pages 6/12, 7/12 et 8/12.
- des typographies en page 8/12 (que vous pouvez combiner)
- des styles graphiques en page 9/12.

Les deux pistes :

- **une piste mettra plutôt le visuel en avant (à styliser)**
- **une piste mettra plutôt la typographie en avant**

Finalisation :

Vous **finaliserez une des deux pistes en couleur** sur la page 10/12 au format d'encombrement 10 cm x 10 cm.

Cette pré-maquette en couleur sera effectuée en technique libre hormis les techniques à séchage lent.

Vous **justifierez votre choix** sur la page 10/12.

Des déclinaisons du logotype retenu sur des serviettes en papier

Vous devez rendre **quatre pistes de recherches en couleur**, à créer directement ou à coller sur la page 11/12. (Évidemment nous n'attendons pas de vous un simple logotype centré sur une serviette blanche !)

Ces recherches (roughs) en couleur au format d'encombrement

8 cm x 8 cm seront effectuées en technique libre hormis les techniques à séchage lent.

Vous regarderez attentivement les types de décorations des gâteaux, des emballages et de fonds des photographies en page 9/12.

Vous devrez vous inspirer des cadrages variés proposés dans les visuels des plats de la page 3/12.

Vous utiliserez obligatoirement le principe de répétition pour une des deux pistes.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Logotypes /10

- recherches : compréhension de l'univers graphique des Cupcakes, différences visibles entre les deux pistes (visuel/typographique), soin
- finalisation : qualité de la réalisation et soin apporté aux accords de couleurs, lisibilité, cohérence et impact visuel du logo.
- justification

Serviettes en papier /10

- recherches : compréhension de l'univers graphique des Cupcakes, soin apporté à la recherche des fonds, cadrages variés

Le découpage et collage des visuels du sujet ne sont pas autorisés



Photographies issues de divers blogs de particuliers

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 6/12



Variante avec les sucettes Popcakes



Photographies issues de divers blogs de particuliers

Le découpage et collage des visuels du sujet ne sont pas autorisés

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 7/12

L'atelier Cupcakes

L'atelier Cupcakes

L'atelier Cupcakes

L'atelier Cupcakes

L'atelier Cupcakes

L'ATELIER CUPCAKES

L'atelier Cupcakes

L'atelier Cupcakes

L'atelier Cupcakes

L'ATELIER CUPCAKES

L'ATELIER CUPCAKES

L'ATELIER

CUPCAKES

L'atelier Cupcakes



Le découpage et collage
 des visuels du sujet
 (typographies incluses)
 ne sont pas autorisés



BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 8/12

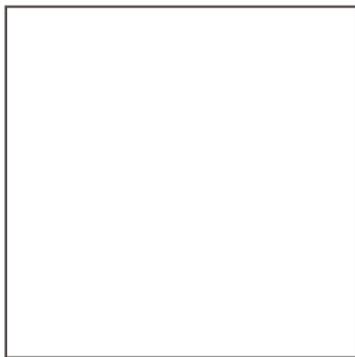


Le découpage et collage des visuels du sujet ne sont pas autorisés

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 9/12

TROISIÈME PARTIE :
ANALYSE D'UN DOSSIER DOCUMENTAIRE ET PROPOSITIONS DE SOLUTIONS GRAPHIQUES

LES LOGOTYPES



___/2

Recherche n°1
Axe du Visuel mis en avant.
Noir et Blanc



___/2

Recherche n°2
Axe de la typographie mise en avant.
Noir et Blanc



___/5

Finalisation
en couleur

Justification :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

___/1

Logotypes : /10

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 10/12

TROISIÈME PARTIE :
ANALYSE D'UN DOSSIER DOCUMENTAIRE ET PROPOSITIONS DE SOLUTIONS GRAPHIQUES

LES RECHERCHES DE SERVIETTES EN PAPIER



__2,5

Recherche n°1
en couleur



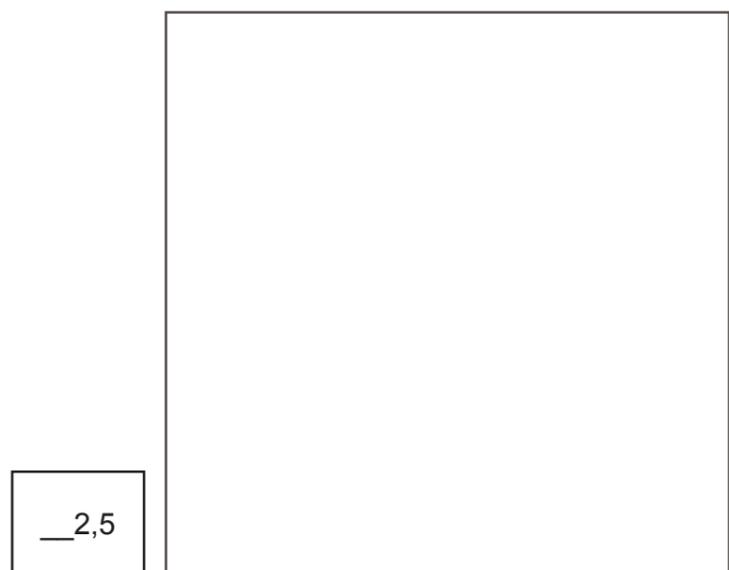
__2,5

Recherche n°2
en couleur



__2,5

Recherche n°3
en couleur



__2,5

Recherche n°4
en couleur

Serviettes: /10

/20

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 11 /12

BARÈME GLOBAL

PREMIÈRE PARTIE :

ANALYSE D'UN SUPPORT DE COMMUNICATION - TECHNOLOGIE

PAGE 2

Question 1	1 point
Question 2	3 points
Question 3	2 points
Question 4	2 points
Question 5	2 points
Question 6	3 points
Question 7	1 point

PAGE 3

Question 8	2 points
Question 9	2 points
Question 10	2 points

TOTAL /20

DEUXIÈME PARTIE :

HISTOIRE DES ARTS ET DE LA COMMUNICATION VISUELLE EN LIEN AVEC LE PROJET

PAGE 4

Question 11	4 points
Question 12	2 points
Question 13	2 points
Question 14	2 points

PAGE 5

Question 15	6 points
Question 16	4 points

TOTAL /20

TROISIÈME PARTIE :

ANALYSE D'UN DOSSIER DOCUMENTAIRE ET PROPOSITIONS DE SOLUTIONS GRAPHIQUES

PAGE 10 : les logotypes

Recherche 1	2 points
Recherche 2	2 points
Finalisation	5 points
Justification	1 point

PAGE 10 : les serviettes en papier

Recherche 1	2,5 points
Recherche 2	2,5 points
Recherche 3	2,5 points
Recherche 4	2,5 points

TOTAL /20

TOTAL DE L'ÉPREUVE /60

BEP AMA Option Élaboration de produits de Com.		Session 2015	SUJET
ÉPREUVE : EP1-UP1	Durée : 6 h	Coefficient : 6	Page 12/12