



**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)		
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		
	<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

Session 2016

Épreuve : E1 Partie Arts Appliqués Durée : 30 min Coefficient : 2

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. Vous devez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2016		Facultatif : code SUJ 1	
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	Page 1/5	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À l'occasion du buffet organisé pour le 5^{ème} anniversaire de l'ouverture du parc à thème **TERRA BOTANICA** (portant sur l'univers du végétal), il vous est demandé de réaliser un dessert.

Vous devrez concevoir et réaliser **un entremets au cointreau et chocolat**.

Pour ce décor, vous aurez à votre disposition :

- Oranges fraîches et confites ;
- Groseilles, fraises et kiwi ;
- Couverture chocolat ;
- Colorants liposolubles.

Réalisation :

Sur le gabarit fourni en page 5/5, proposez un décor travaillé qui s'inspirera des documents des pages 3/5 et 4/5.

- Vous utiliserez comme principe d'organisation des formes choisies : la juxtaposition, la superposition et/ou l'imbrication ;
- Vous travaillerez certains éléments en volume en les détachant du dessus de la tarte ;
- Vous réaliserez une harmonie colorée tonique, à la fois vive et contrastée.

Enfin, vous annoterez votre proposition pour préciser vos intentions et identifier la matière d'œuvre.

Technique :

Moyens d'expression libres à l'exception des techniques à séchage lent.

Évaluation :

Exprime graphiquement et plastiquement des intentions	6 points
Maîtrise les principes d'organisation demandés	8 points
Traduit graphiquement et plastiquement les volumes	5 points
Structure son décor pour produire une composition cohérente	8 points
Crée une harmonie colorée tonique et cohérente	8 points
Communique ses intentions à l'écrit	5 points

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES			SUJ 1
SUJET	SESSION 2016	EPREUVE : E1 – Arts Appliqués	page 2 / 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



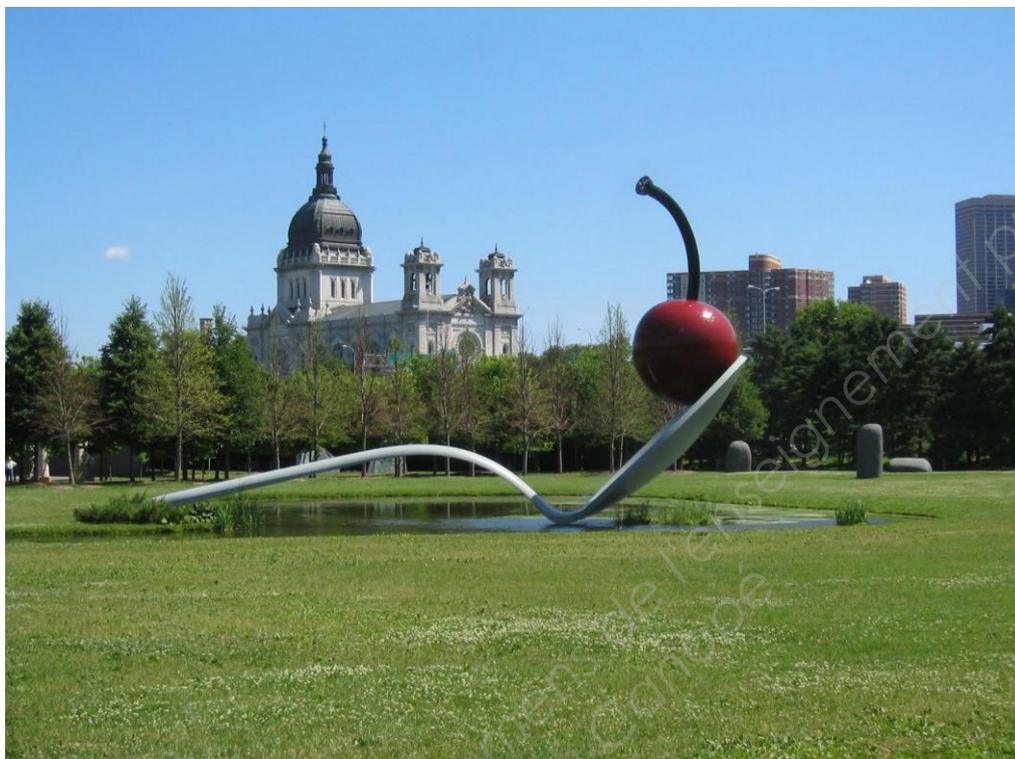
Chai Teong Hwa



Louise Bourgeois

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES			SUJ 1
SUJET	SESSION 2016	EPREUVE : E1 – Arts Appliqués	page 3 / 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Oldenburg



Kusama

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES

SUJ 1

SUJET

SESSION 2016

EPREUVE : E1 – Arts Appliqués

page 4 / 5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

