



**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
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.

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

Session 2016

Épreuve : E1 – Partie Arts Appliqués

Durée : 30 minutes

Coefficient : 2

Le sujet se compose de 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

MÉTROPOLE - RÉUNION - MAYOTTE		Session 2016		Facultatif : code SUJ 2	
Examen et spécialité MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées					
Intitulé de l'épreuve EPREUVE : E1 – ARTS APPLIQUÉS					
Type SUJET	Date et heure	Durée : 30 minutes	Coefficient : 2	Page 1/6	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

À l'occasion du festival international du cirque, vous êtes sollicité(e) pour un projet de décor sur un entremets Royal parfum abricot (diamètre de 18 cm, hauteur 6 cm).

Pour ce décor, vous aurez à votre disposition :

- Chocolat de couverture (blanc, au lait et noir)
- Abricots
- Colorants liposolubles
- Nougatine
- Pâte d'amande

Réalisation : gabarit page 6/6

Surfaces à travailler : le **dessus** et le **pourtour de l'entremets**.

Vous devrez vous inspirer des documents en page 3/6, 4/6 et 5/6. Votre inspiration peut provenir d'un ou plusieurs documents. Le **répertoire coloré** utilisé sera **vif et contrasté**.

Le dessus de l'entremets :

- Votre proposition devra faire preuve de **dynamisme**.
- Vous travaillerez en **volume** (avec plusieurs éléments du décor qui se détacheront en tout ou partie du dessus de l'entremets).
- Un travail **graphique au cornet** devra être réalisé.

Pour le pourtour de l'entremets :

- Vous avez à votre disposition de la couverture chocolat et des colorants liposolubles.
- Vous utiliserez un principe de composition formelle tel que l'alternance, la répétition ou la juxtaposition...

Vous **annoterez votre proposition** en identifiant les éléments mis en œuvre.

Technique :

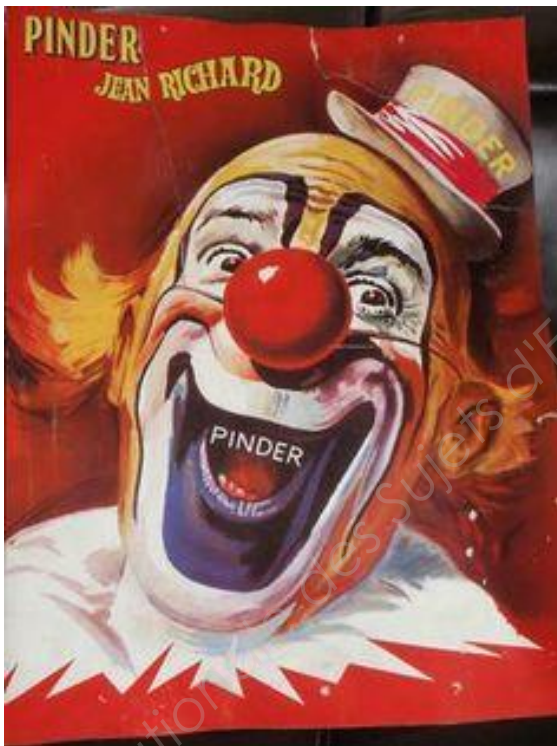
Moyens d'expression libres à l'exception des techniques à séchage lent.

Évaluation :

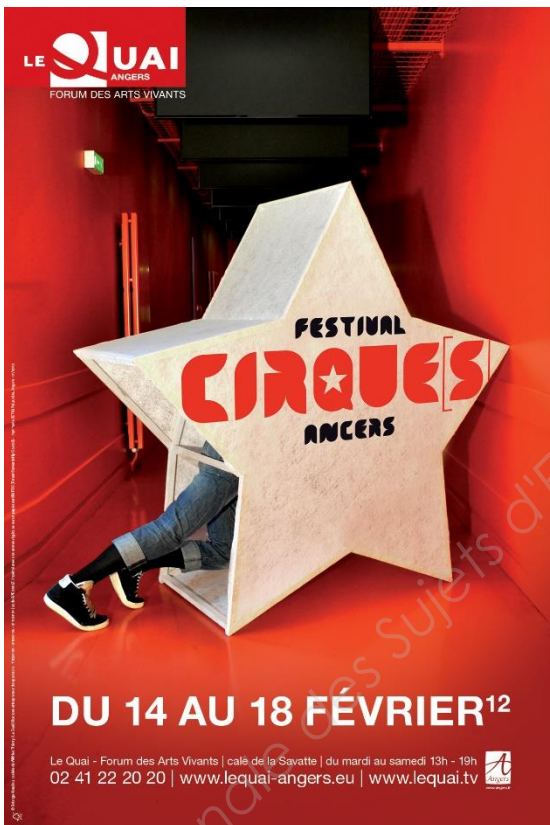
Expression graphique et plastique	10 points
Mise en volume et perspective	8 points
Organisation du décor	10 points
Harmonie colorée	8 points
Annotation et identification des éléments	4 points

MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISEES			SUJ 2
SUJET	SESSION 2016	EPREUVE : E1 – Arts Appliqués	page 2 / 6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

