



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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 2016

Ce sujet comporte 5 pages.

CAP Charcutier Traiteur	Code :	Session 2016	SUJET
Epreuve EP2 – Partie Arts Appliqués	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une mosaïque de charcuterie

MOSAÏQUE : Assemblage de petites formes juxtaposées et organisées de façon à former un dessin.

A l'occasion de la soirée de lancement au Grand Palais à Paris de l'exposition rétrospective : « *La mosaïque et la Rome antique* » vous êtes chargé de la réalisation du buffet de charcuterie.

SUJET :

A la façon des mosaïstes romains, en vous inspirant de leur travail, imaginez une mosaïque de charcuterie.

1 - Composition de formes géométriques : **rondes, carrées, triangles, rectangles, losanges.**

2 - Sélection de charcuterie : rosette, chorizo, salami, jambon de pays, jambon blanc et mortadelle.



Mosaïque romaine du Vème siècle



Mosaïque de charcuterie Wim Delvoye 2010

Critères d'évaluation :

- Reproduire un motif en fonction de la documentation
- Réaliser une composition symétrique par rapport à un axe horizontal, vertical ou diagonal
- Proposer un principe de répartition du décor en fonction de la forme à orner
- Exploiter les contrastes engendrés par les choix de charcuteries pour mettre en valeur une composition décorative
- Qualité, soin

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

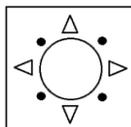
Documentation : images de mosaïques romaines Pompeï et Rome (source Pinterest).



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Partie 1 : **Étude documentaire et relevé graphique**

Sélectionner deux images de la page 3. **Relever pour chacune un dessin réalisé avec plusieurs formes géométriques.** Exemple de dessin :



- Vous pouvez utiliser le papier calque.
- Technique crayon à papier.

Composition 1

Composition 2



Partie 2 : **Réalisation de la mosaïque de charcuterie**

Sélectionner deux éléments de chaque relevé ci-dessus.

Proposer une nouvelle composition en les combinant.

Organisez votre composition finale symétrique dans l'assiette carrée qui vous est proposée page 5.

1 - Votre axe de symétrie peut être vertical, horizontal ou diagonal, c'est à vous de choisir.

2 - Pour organiser votre composition, vous pouvez répéter certains éléments (papier claqué), mais attention à respecter la **SYMETRIE**.

3 - **Proposer une mise en couleurs** qui évoquera les charcuteries suivantes : **rosette** (rouge et blanc), **chorizo** (orange), **salami** (rose soutenu et blanc), **jambon de pays** (rouge), **jambon blanc** (rose pâle) et **mortadelle** (rose pâle et blanc).

Utiliser les crayons de couleurs ou/et les feutres.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Proposition finale :

Ma Mosaïque de charcuterie

