



**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 :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

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.

Jeudi 23 mai 2019**BREVET PROFESSIONNEL****ARTS DE LA CUISINE****SESSION 2019****ÉPREUVE E5****ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION**

Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de tout modèle de la calculatrice, avec ou sans mode d'examen, n'est pas autorisé

Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

L'intégralité du sujet est à rendre agrafé.

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	Code : 19SP – BP AC U50	Session 2019	SUJET
E5 – U50 Arts appliqués à la profession	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DRESSAGE DE DESSERT À PARTIR D'UNE SOURCE D'INSPIRATION IMPOSEE

DELICE DE POMMES



« La nature est le thème, mon art sort de cette expérience »
Nils Udo artiste de Land Art

SUJET :

La Pomme est conviée au menu du restaurant « Les Trois Rois » à Villers-Bocage en Normandie.
En tant que chef pâtissier on vous demande de concevoir un dessert gourmand et naturel à partir de la pomme, issue des vergers de Normandie.

CAHIER des CHARGES :

Dessert de restaurant sur le thème de la Pomme.



Elstar

Croquante, je me tiens très bien à la cuisson. Vous souhaitez réaliser un crumble aux pommes ? C'est donc moi que vous choisirez !



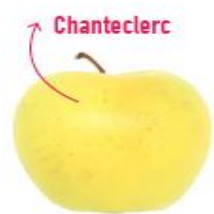
Belle de Boskoop

Je suis une excellente pomme à cuire de par mon côté acidulé. Je conviens à la réalisation de compotes ou de tartes.



Jonagold

Je suis à croquer et à savourer dès la cueillette ! Ma chair est juteuse, fruitée et sucrée.



Chanteclerc

Avec moi pas de mystère, je peux vous satisfaire grâce à mes notes sucrées.



Cox's Orange

Sans me vanter, je suis l'une des meilleures pommes à croquer ! Ma chair est fine, tendre, fruitée et équilibrée.



Canada Grise

Je suis excellente pour les préparations de tartes ou de beignets, choisissez-moi s'il vous plaît !!



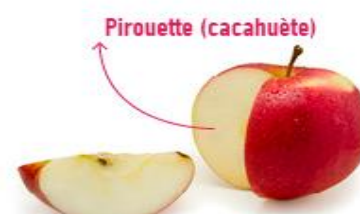
Braeburn

Malgré mon nom un peu compliqué, je suis croquante et acidulée à souhait.



Topaz

Acidulée et légèrement sucrée, je saurai vous faire succomber !



Pirouette (cacaahuète)

Ma dénomination assez enjouée est souvent associée à la chanson de Dorothée. Les enfants aiment croquer dans ma chair sucrée et légèrement acidulée.

Critères d'évaluation :

Pertinence de l'analyse écrite et graphique.
Respect des contraintes.
Qualité graphique de la proposition.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

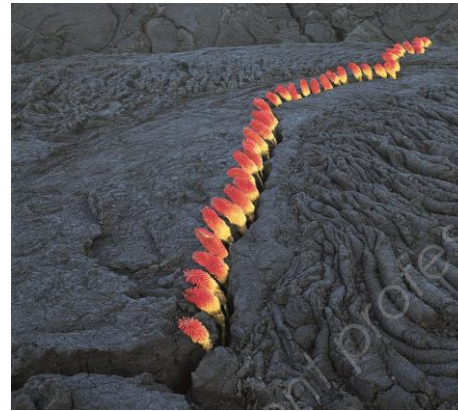
A - DOCUMENT RESSOURCE et ANALYSE GRAPHIQUE ET ECRITE :

Source d'inspiration :

Œuvres du Land Art de Nils Udo et Andy Goldsworthy

1 - **Relever** dans les cadres ci-contre la composition de chacune de ces œuvres issues du Land Art. Réalisation sous forme de croquis au crayon de papier.

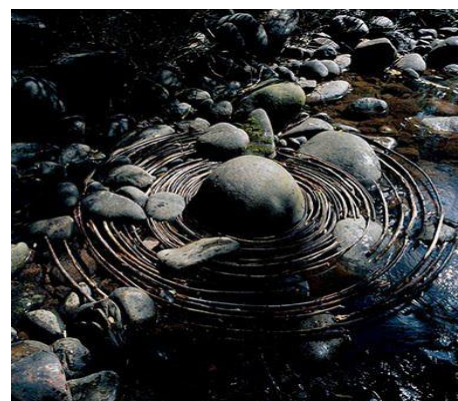
2 - légèder chaque croquis en sélectionnant un mot dans la liste ci-dessous :
Concentrique / , aléatoire / rayonnante / éparpillée / linéaire / géométrique / symétrique / asymétrique / répétitive.



A : la composition est :



B : la composition est :



C : la composition est :

3 - Ces œuvres d'artistes du Land Art pourraient être réalisées par découpes ou transformations de produits alimentaires.

- **Observer** les découpes ci-dessus.
- **Relier** par des flèches 1 ou 2 aliments avec l'œuvre du Land à laquelle elles correspondent par **la forme** et/ou **la couleur**.



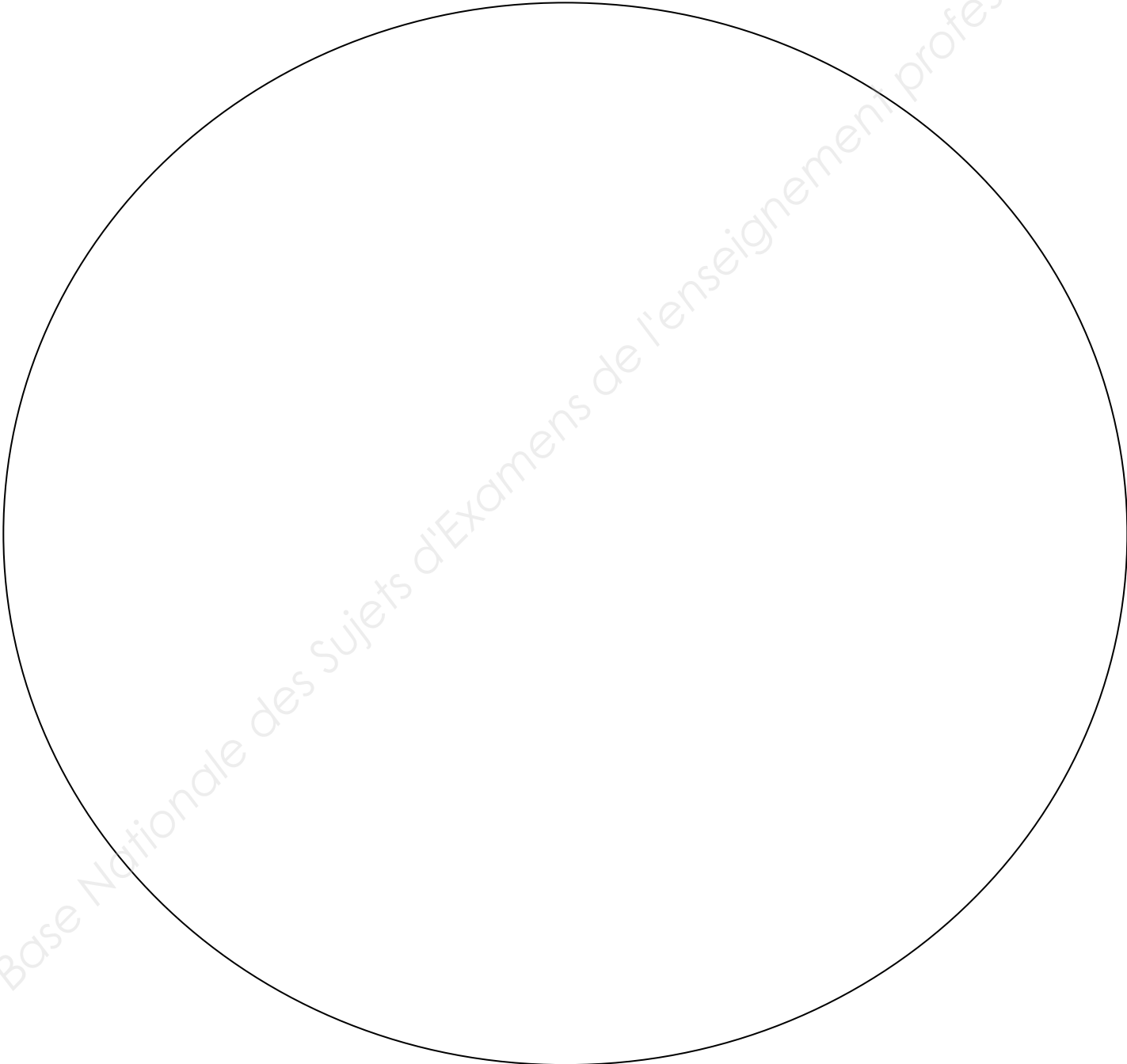
D : la composition est :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - RECHERCHE ET COMPOSITION FINALE :

- **Sélectionner** et **combiner** 2 compositions parmi celles étudiées page 3.
- **Composer un dressage** de dessert à partir de pommes.
- **Utiliser** : découpe, compote, sorbet, coulis...
- **Créer** des contrastes de formes et de couleurs : par des changements d'échelle et une mise en valeur de l'intérieur et l'extérieur des pommes.
- **Prendre en compte la surface** totale de l'assiette en équilibrant les pleins et les vides
- **Indiquer par fléchage** les différentes préparations

Réalisation sur « l'assiette » ci-dessous.



Nom du dessert :

Noms des compositions retenues :

-
-