

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  
**ARTISANAT ET MÉTIERS D'ART**  
**OPTION COMMUNICATION GRAPHIQUE**

**SESSION SEPTEMBRE 2002**

**E3 : ÉPREUVE PRATIQUE PRENANT EN COMPTE  
LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

**SOUS-ÉPREUVE B3 – UNITÉ 32**

**MISE EN ŒUVRE ET RÉALISATION DE TOUT OU PARTIE  
D'UN OUVRAGE :  
PARTIE B**

*Ce sujet comporte 9 feuillets paginés de 1 à 9.*

<b>SUJET</b>			
<b>Repère de l'épreuve</b>	<b>Durée</b>	<b>Coefficient</b>	<b>Feuillet</b>
<b>0209-AMA C P B B</b>	<b>10H 00</b>	<b>3</b>	<b>0</b>

## **SOUS-PARTIE B1 ET B3 - 10 HEURES (8 + 2)**

### **LE FACING DE LA PLAQUE DE CHOCOLAT**

On vous demande de créer le dessus de la plaque de chocolat KAMI.  
Pour créer ce visuel, trois axes vous sont proposés:

#### **1 - axe aztèque (feuillelet n°3)**

Les premières traces de la présence Maya, associées à l'utilisation du cacao, remontent au 7ème siècle avant notre ère. Ils baptisèrent le fruit de l'arbre aux cabasses du nom de "cacau", d'où dérive le mot "cacao".

#### **2 - axe des cinq sens (feuillelet n°4)**

Le goût doit évoquer la notion de saveur et de plaisir. Pour élargir le champ de recherche, il vous est proposé de jouer avec les organes des cinq sens afin d'évoquer une ambiance organique et sensorielle où la vue, l'ouïe, le toucher participent au désir de goûter et de savourer.

#### **3 - axe végétal (feuillelet n°5)**

Les graines de palmier, le jacquier, les graines de kalic, le carambolier, les grappes de safou, les fleurs de gingembre, les jeunes pousses de vanille, la pomme cannelle évoquent l'exotisme du chocolat et les parfums subtils qui l'accompagnent. C'est à la fois la suggestion de saveurs inconnues et l'évocation d'un imaginaire végétal.

Le style qui vous est demandé doit être résolument contemporain. Pour cela, il vous est donné quelques pistes sur le feuillelet n°6 qui ciblent l'esprit graphique dans lequel vous devez travailler.

#### **Données techniques:**

Vous choisirez 2 axes parmi les trois.

Vous associerez le logo kami (préalablement réalisé) à votre visuel.

Le travail sera en noir plus deux couleurs, avec la possibilité de dégradés.

Les documents donnés seront réinterprétés.

Le format de la face avant de la plaque de chocolat sera de 8,5 cm x 10 cm.

#### **A rendre:**

- une planche de recherches sur Canson A4 pour un axe (vous pouvez travailler à format réduit)
- une planche de recherches sur Canson A4 pour le deuxième axe (vous pouvez travailler à format réduit)
- une planche Canson A4 pour la face de la plaque de chocolat finalisée et argumentée

## **SOUS-PARTIE B2 - 2 heures**

### **RÉALISATION EN PAO D'UNE FICHE GLISSÉE SOUS L'EMBALLAGE**

#### **UNE FICHE SUR L'HISTOIRE DU CHOCOLAT**

On vous demande de préparer une fiche qui relate brièvement l'histoire du chocolat. Celle-ci sera glissée à plat à l'intérieur de l'emballage.

Cette fiche est composée d'un texte, de trois photos et d'un pictogramme (impression en quadrichromie)

Vous disposez pour cela d'un dossier papier et d'un dossier informatique que vous renommerez avec votre numéro de candidat.

#### **Travail sur photoshop**

Les 3 photos (chou - gâteau - bâtonnets) qui vous sont données sont à retoucher selon le modèle joint (feuillelet n°7) et à intégrer dans xpress.

#### **Travail sur illustrator:**

Le picto de prévention des déchets est à redessiner et à importer dans xpress. Vous trouverez le modèle (modèle picto sur feuillelet n°8) dans le dossier.

#### **Travail sur xpress:**

On vous demande de traiter le texte saisi sous format texte (texte choco sur feuillelet n°9). Il sera hiérarchisé et mis en page très simplement.

Vous devez obligatoirement faire 2 feuilles de style nommées titre et texte courant présentes dans la fenêtre feuilles de style du fichier xpress.

#### **Données techniques:**

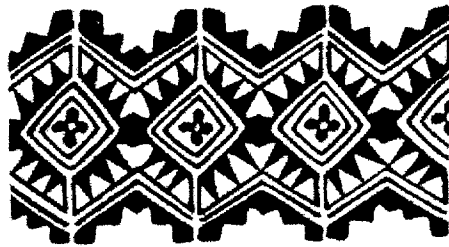
Format 8 cm x 17 cm à la française

#### **A rendre:**

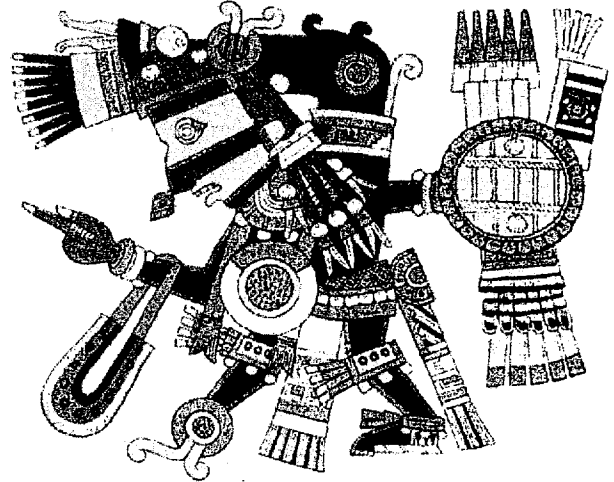
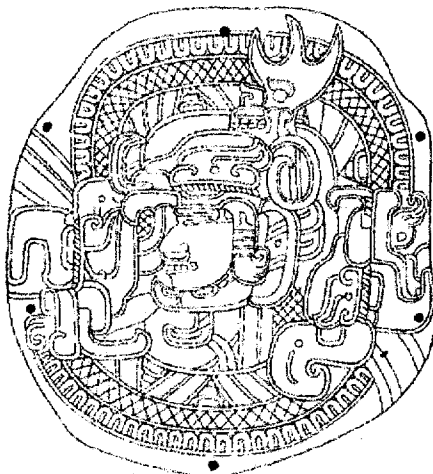
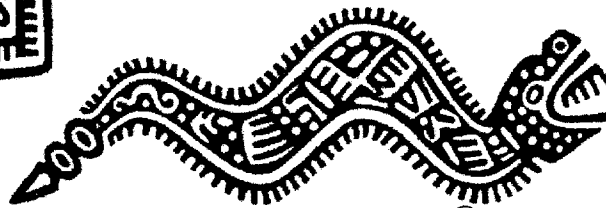
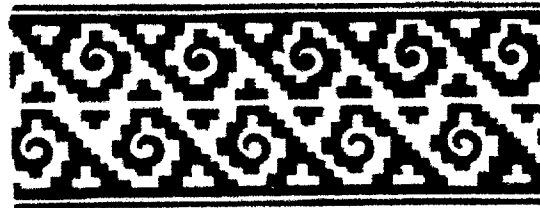
- une sortie imprimante A4 du picto
- une sortie imprimante A4 noir et blanc des 3 retouches
- une sortie imprimante A4 noir et blanc de la mise en page xpress
- vous devez aussi enregistrer le dossier complet sur une disquette et sur le disque dur de votre poste avec votre numéro de candidat

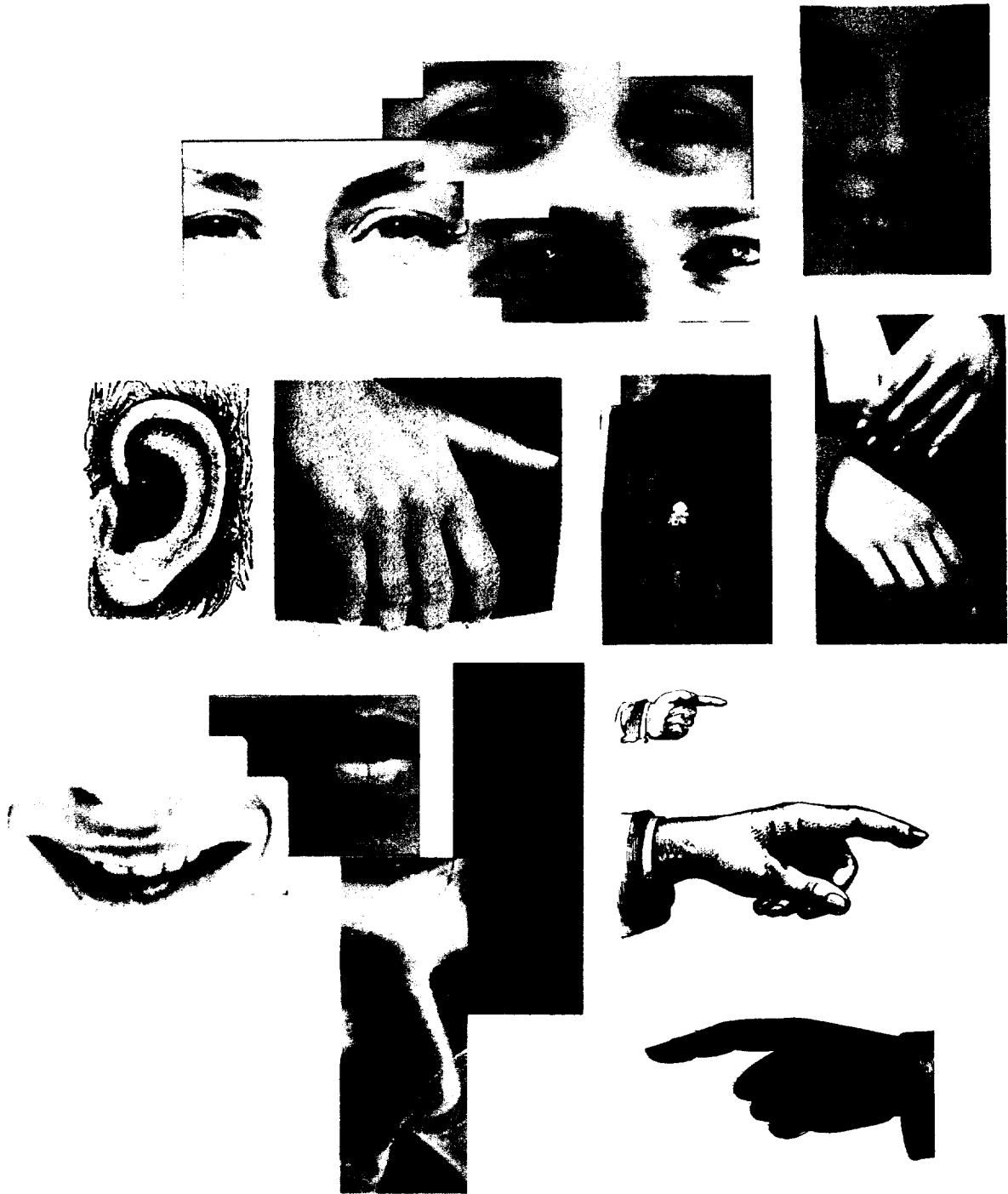
#### **Critères d'évaluation pour les deux parties:**

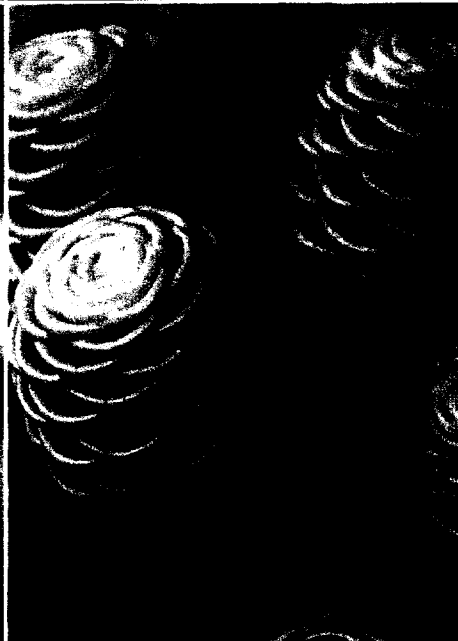
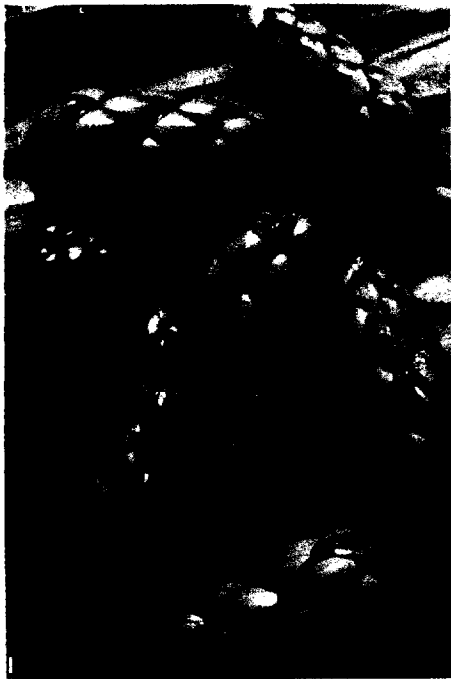
- pertinence de la composition
- qualité d'interprétation graphique des documents
- qualité de la transposition colorée
- utilisation rationnelle des outils de PAO
- respect des consignes

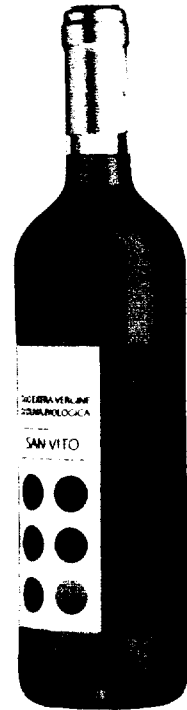
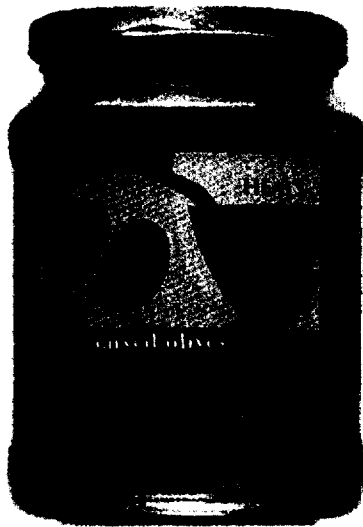
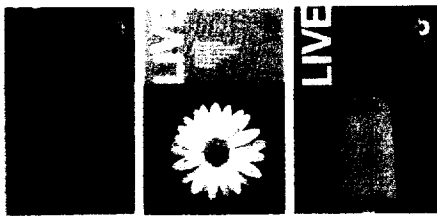
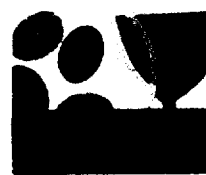
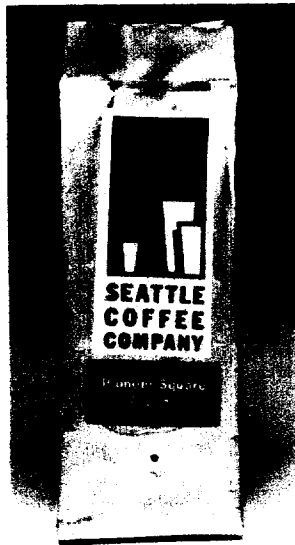
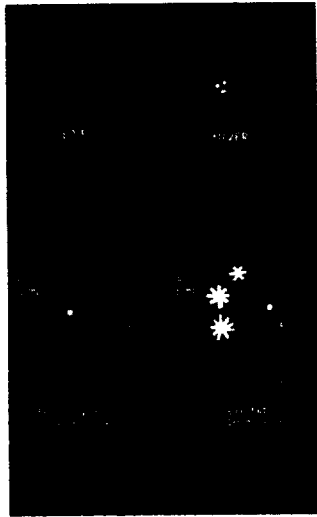


mexican designs

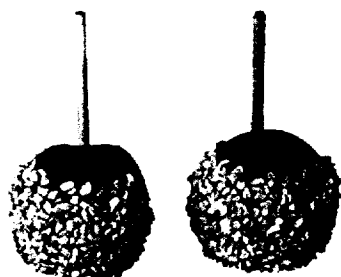








Les trois images de gauche sont dans le dossier informatique. Ces images sont à retoucher dans Photoshop selon les modèles à droite et doivent être importées dans la mise en page.





**Le scan de ce picto est dans le dossier informatique, il servira de modèle pour le tracé sur Adobe Illustrator et sera importé dans la mise en page.**



**Texte du fichier ascii «texte choco» à importer dans xpress pour la fiche sur l'histoire du chocolat**

**Le chocolat**

Ce sont les Espagnols qui ont fait connaître en Europe le chocolat, peu après la découverte de l'Amérique. Eux-mêmes l'avaient connu au Mexique, sans l'apprécier tout d'abord, car les indigènes l'utilisaient sans sucre. C'est vers 1520 que le chocolat fut introduit en Espagne où il était servi chaud, sucré et parfumé. Il resta, presque pendant un siècle, un secret espagnol. Au siècle suivant apparurent les premières fabriques, d'abord à Florence, puis en France pendant le règne de Louis XIII. Au XVIIIe siècle, le chocolat était devenu une boisson très prisée. C'est seulement en 1820 que Van Houten mit au point le dégraissage du cacao, et en 1860 que le chocolat au lait fut préparé, en Suisse.

**Fabrication du cacao**

Les fruits du cacoyer sont cueillis à la main à maturité ; celle-ci se produit surtout lorsqu'on passe de la saison sèche à la saison humide, et inversement, soit deux fois par an. Les graines sont extraites immédiatement et entassées pour subir la fermentation. Celle-ci assure le nettoyage des graines et diminue la quantité de matières astringentes. La couleur rouge de la graine fraîche devient brune. Comme pour toute fermentation, il est nécessaire de maîtriser très précisément les conditions de température, d'humidité et d'aération, si l'on veut que le produit obtenu soit bon et constant. Plusieurs étapes sont nécessaires, avec des températures ne dépassant pas 43 °C pour certaines et 47 °C pour d'autres. Après cette fermentation, qui peut demander de trois à huit jours, les fèves sont séchées et peuvent alors être commercialisées.