

Session 2002

B.E.P. Alimentation + double candidature
Option Pâtissier - Glacier – Chocolatier – Confiseur
C.A.P. Pâtissier – Glacier – Chocolatier - Confiseur

Les réponses sont à rédiger sur les documents.

A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents agrafés à l'intérieur d'une copie double « Modèle E.N » en ayant pris soin d'avoir renseigné la partie « Anonymat » de la copie.

EPI : ARTS APPLIQUÉS

Durée : 1 h 10 Coef : 1

Les réponses sont à rédiger sur les documents.
A l'issue de l'épreuve, vous remettrez l'ensemble de ces documents.

Nombre de pages composant le sujet : 3

CHOCOBIZ'

A Paris, le célèbre Club des Croqueurs de Chocolat a appris que vous confectionnez d'excellents chocolats aux parfums inhabituels (rose, piment, fenouil, tomate, safran, melon etc.) Il vous demande de lui en faire parvenir mais vous n'avez pas de conditionnement spécifique à votre produit. Vous décidez donc de concevoir un emballage pour votre nouvelle gamme de chocolats appelée CHOCOBIZ'.

OBJET: design graphique (décoration) d'un emballage

ON VOUS DONNE:

- 1- une forme d'emballage (doc 2/3)
- 2- des végétaux (fruits, fleurs) (doc.3/3)

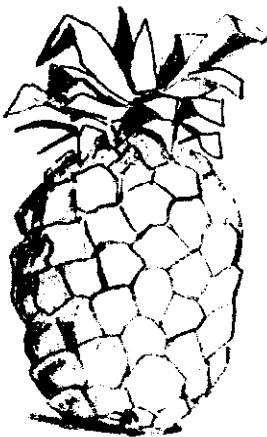
ON VOUS DEMANDE:

Sur le doc.2/3

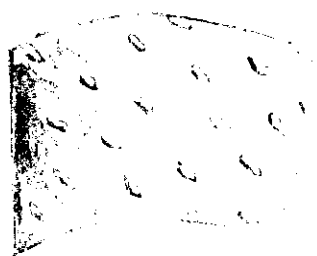
- 1- de colorier en marron la partie 1 (symbole du chocolat)
- 2- de choisir un végétal du doc. 1/3 ou du doc. 3/3
- 3- de dessiner un agrandissement de la matière de ce végétal dans le bandeau de la partie 2.

Exemples :

L'ananas agrandissement de la matière de l'ananas



La fraise agrandissement de la matière de la fraise



- 4- de mettre en couleur le graphisme obtenu dans la partie 2 avec une couleur correspondant au végétal choisi (ex: jaune pour le citron).
- 5- d' utiliser la même couleur pour remplir les lettres CHOCOBIZ' de l'étiquette sur le doc.2/3.
- 6- de réaliser sur la partie 3 une animation de fond composée **au minimum de 2 végétaux différents** issus des documents 1/3 ou 3/3 que vous découperez et collerez. Vous pouvez **répéter, alterner, superposer, recadrer** ces végétaux...

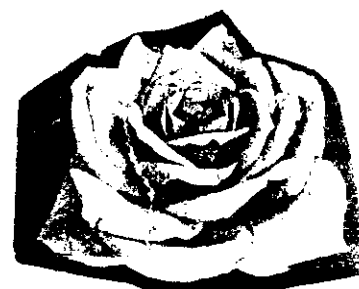
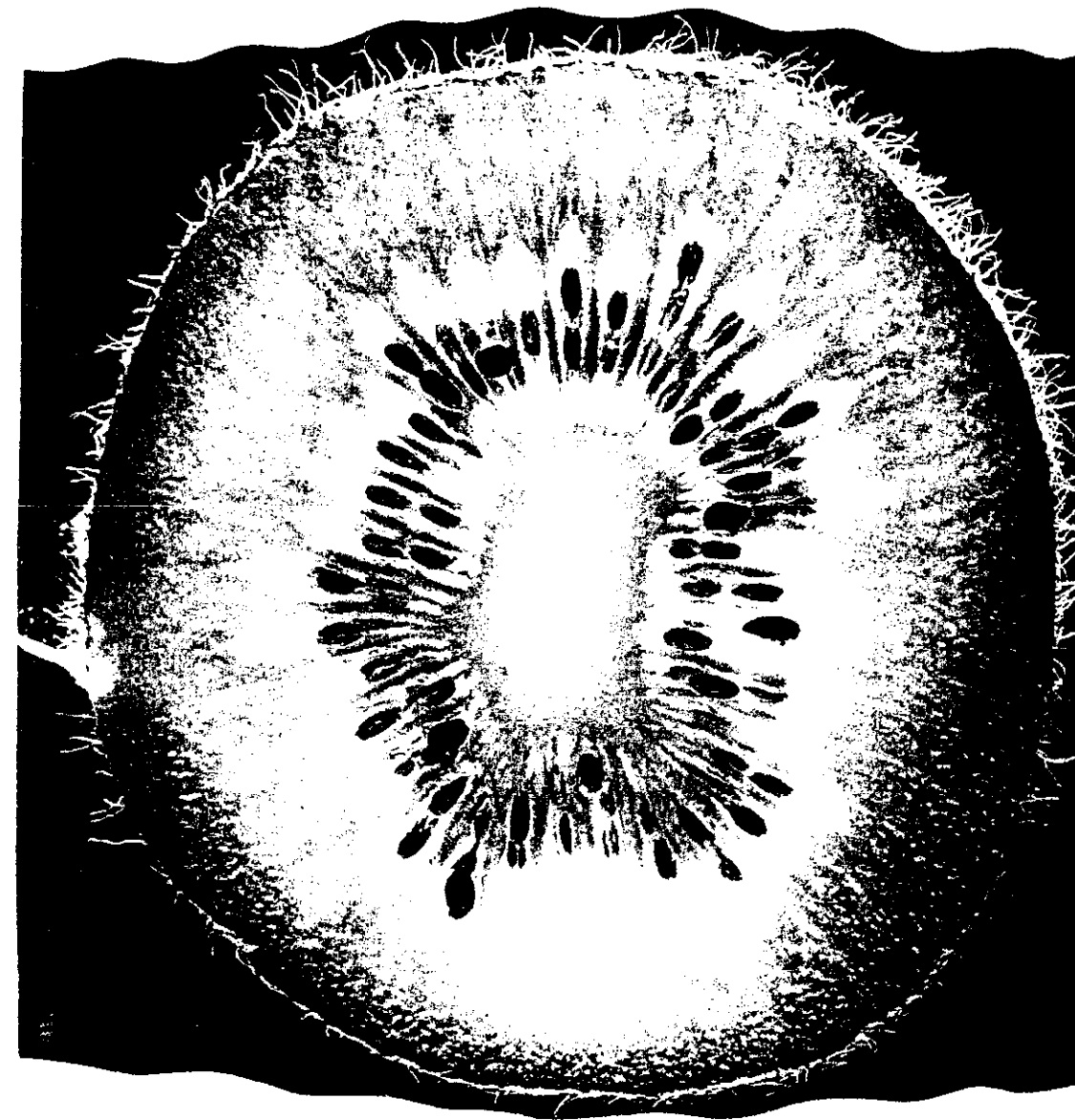
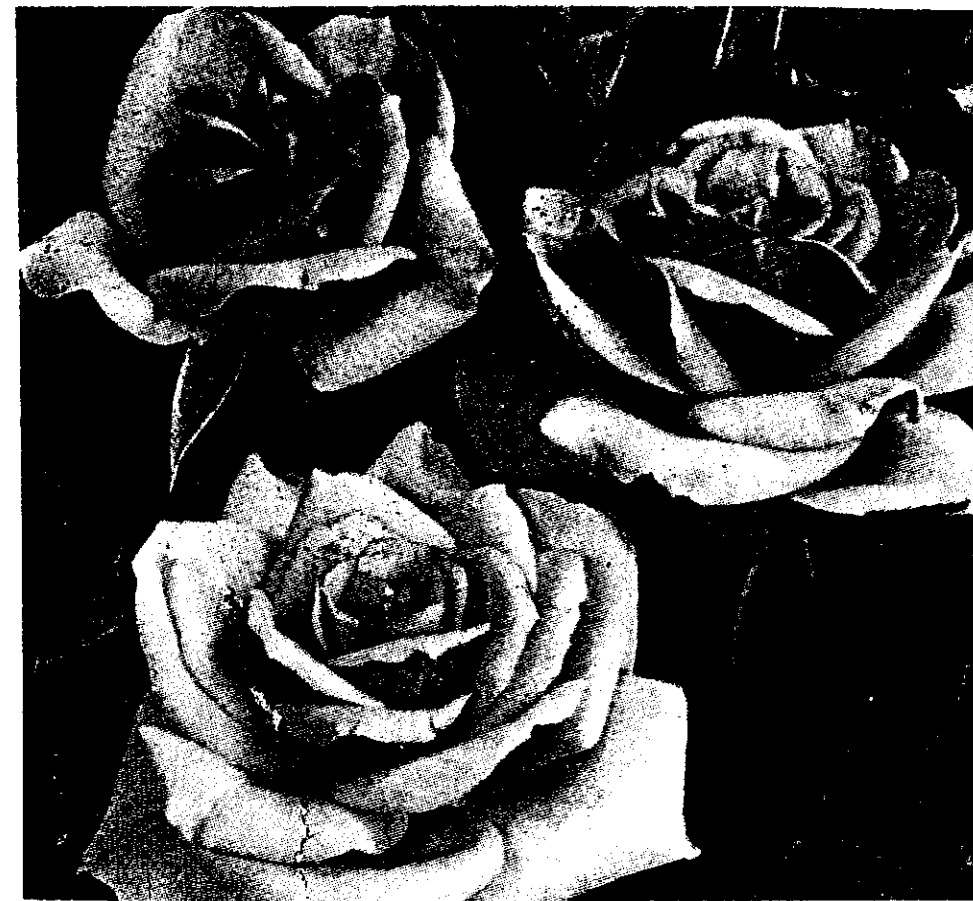
MOYENS TECHNIQUES:

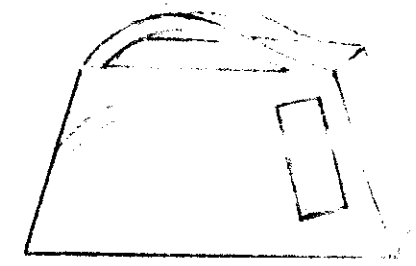
- découpage, collage
- mise en couleurs: feutres ou crayons de couleurs

EVALUATION:

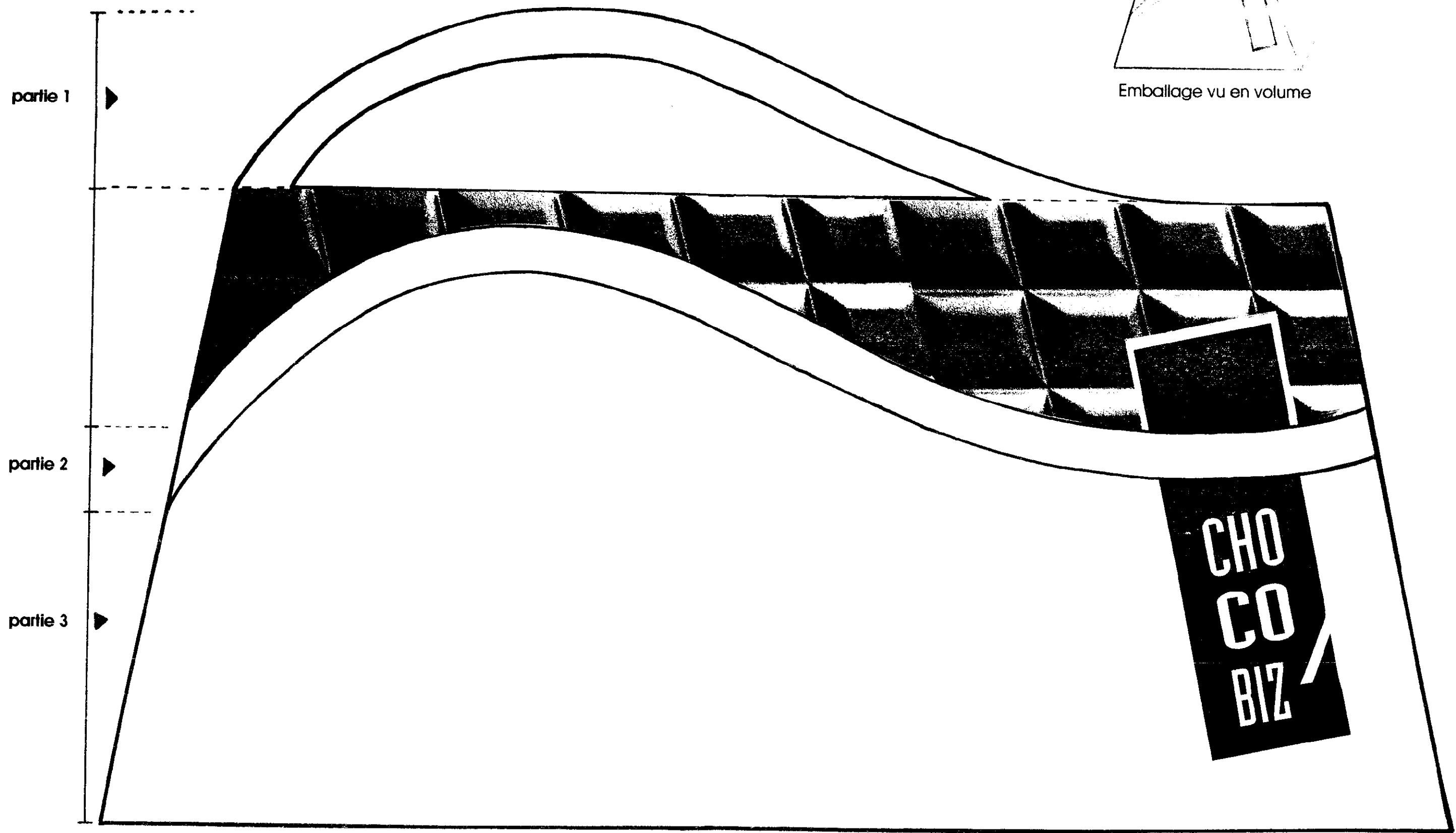
- qualité du graphisme (partie 2)
- cohérence, équilibre de la composition (partie 3)
- respect du cahier des charges
- soin

| | | |
|--|---------------------------------------|----------------|
| Examen : BEP / CAP | SESSION 2002 | SUJET |
| SPÉCIALITÉ : BEP Alimentation option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur CAP P.G.C.C | ÉPREUVE : EPI : Arts appliqués | |
| Temps alloué : 1h10 | Coefficient : 1 | Document : 1/3 |



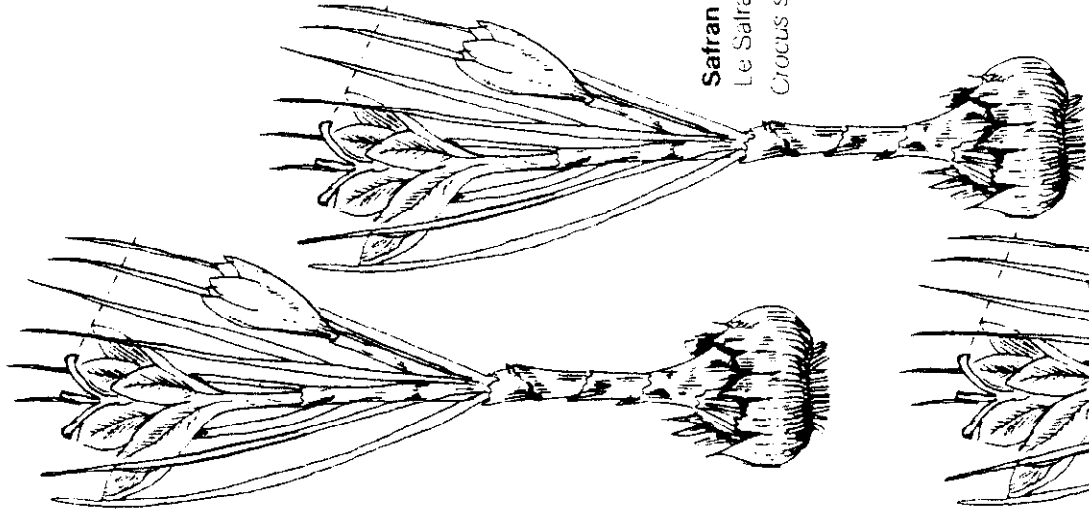


Emballage vu en volume

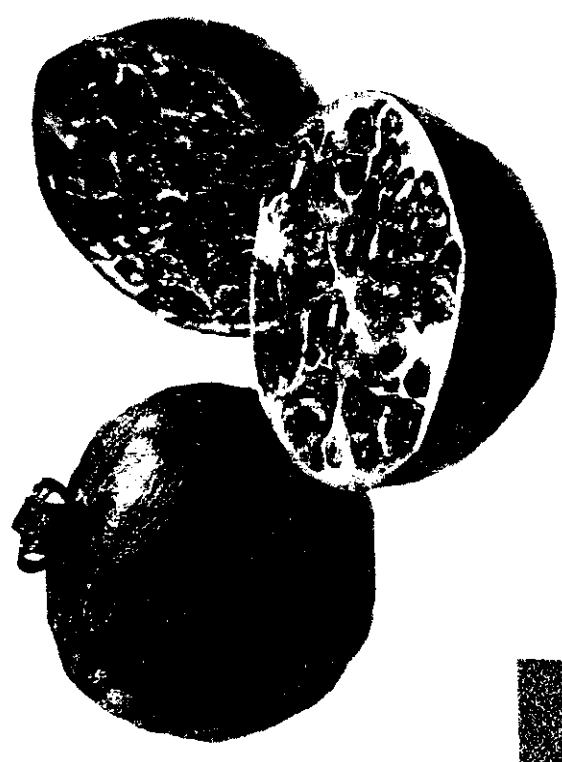
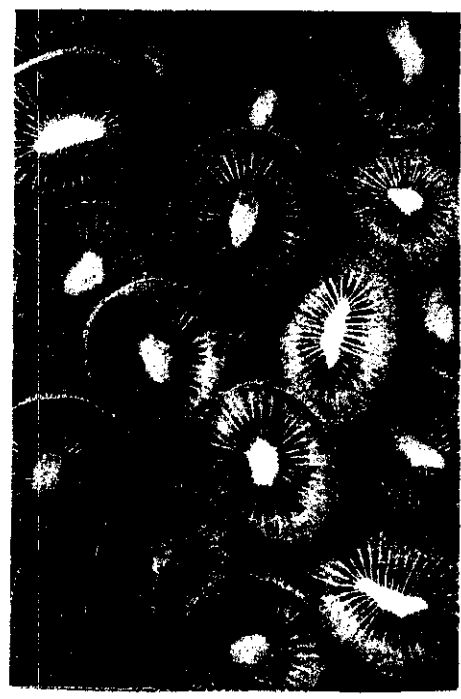
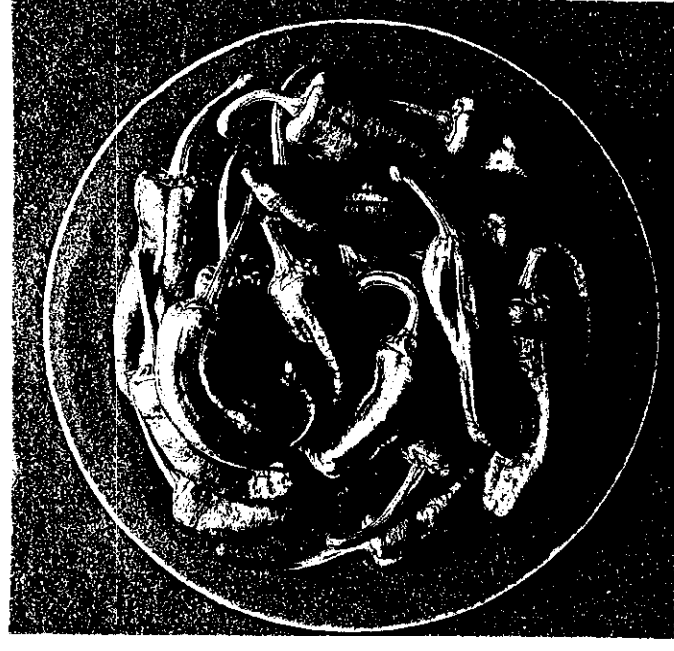
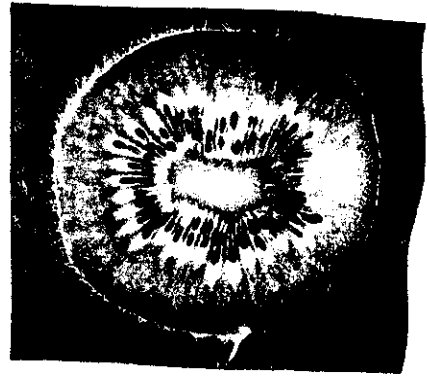
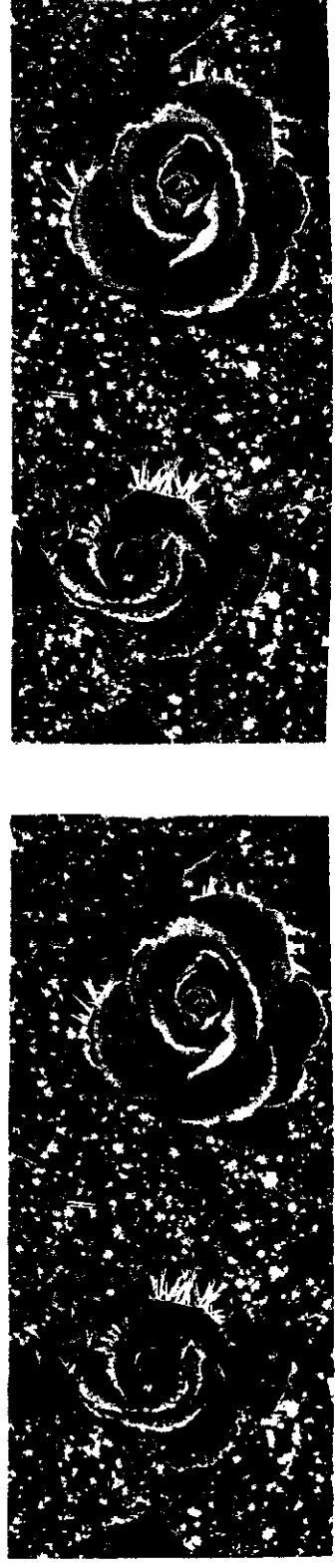
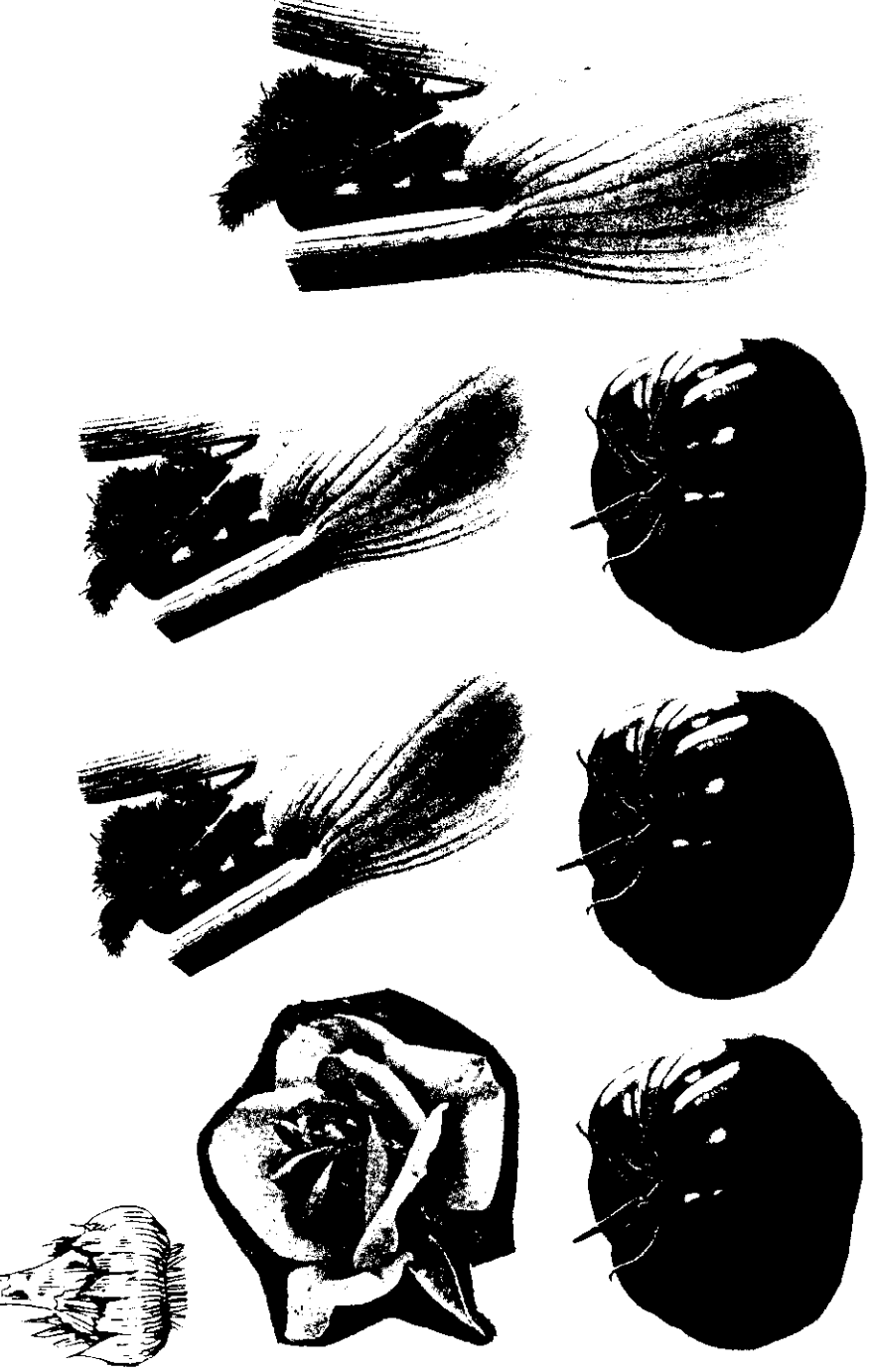
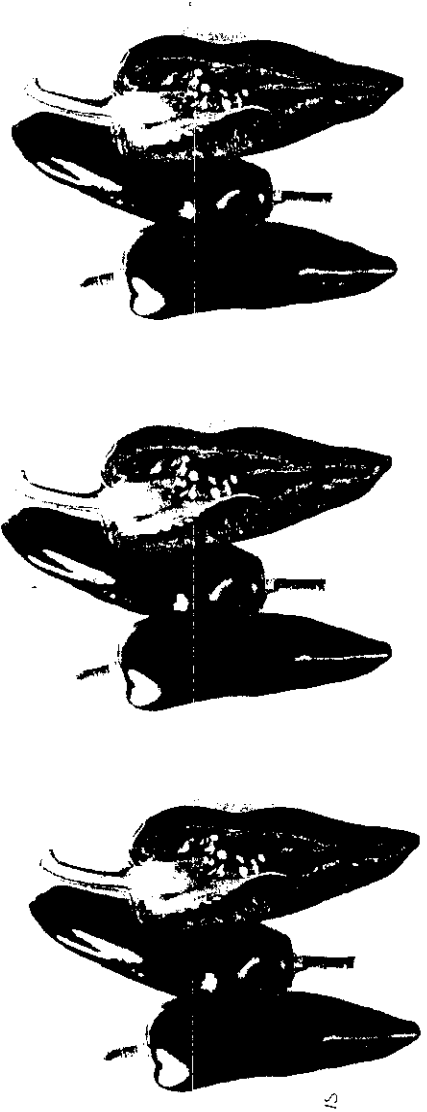
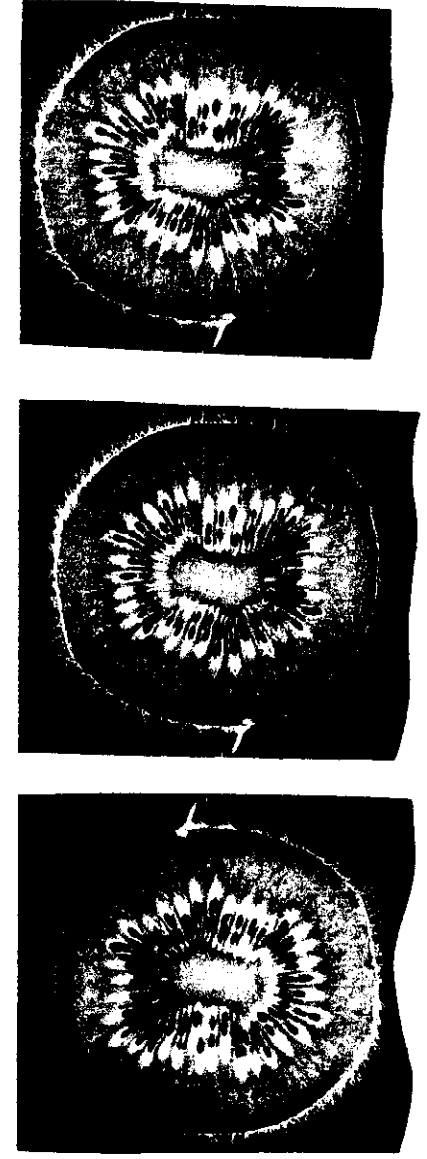


FACE AVANT DE L'EMBALLAGE (échelle 2)

| | | |
|---|--|-------------------|
| Examen : BEP / CAP | SESSION 2002 | SUJET |
| SPÉCIALITÉ : BEP Alimentation option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur CAP P.G.C.C | ÉPREUVE : EPI : Arts appliqués | |
| Temps alloué : 1h10 | Coefficient : 1 | Département : 2/3 |



Safran
Le Safran.
Crocus sativus



| | | |
|--|-----------------------------------|-----------------|
| Examen : BEP / CAP | SESSION 2002 | SUJET |
| SPÉCIALITÉ : BEP Alimentation option Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur CAP P.G.C.C | ÉPREUVE : ÉPI : Arts appliqués | |
| Temps alloué : 1h10 | | Coefficient : 1 |