

# SUJET

**MATISSE**, peintre Français (1869-1954), aimait jouer avec les couleurs, et cela avec fantaisie et innovation.

Pour l'inauguration d'un restaurant "**Le Jazz de MATISSE**", on vous demande : d'imaginer le décor en pâte d'amandes d'un entremets (page 3/3), reprenant l'esprit du peintre.

En vous inspirant de ses œuvres (papiers gouachés découpés, page 2/3), vous devez :

- Réaliser un dessin décoratif central,
- Imaginer une bordure,
- Utiliser des couleurs vives et pures.

Ne négligez aucune composition graphique : répétition, alternance, superposition, juxtaposition, inversion, changement d'échelle.

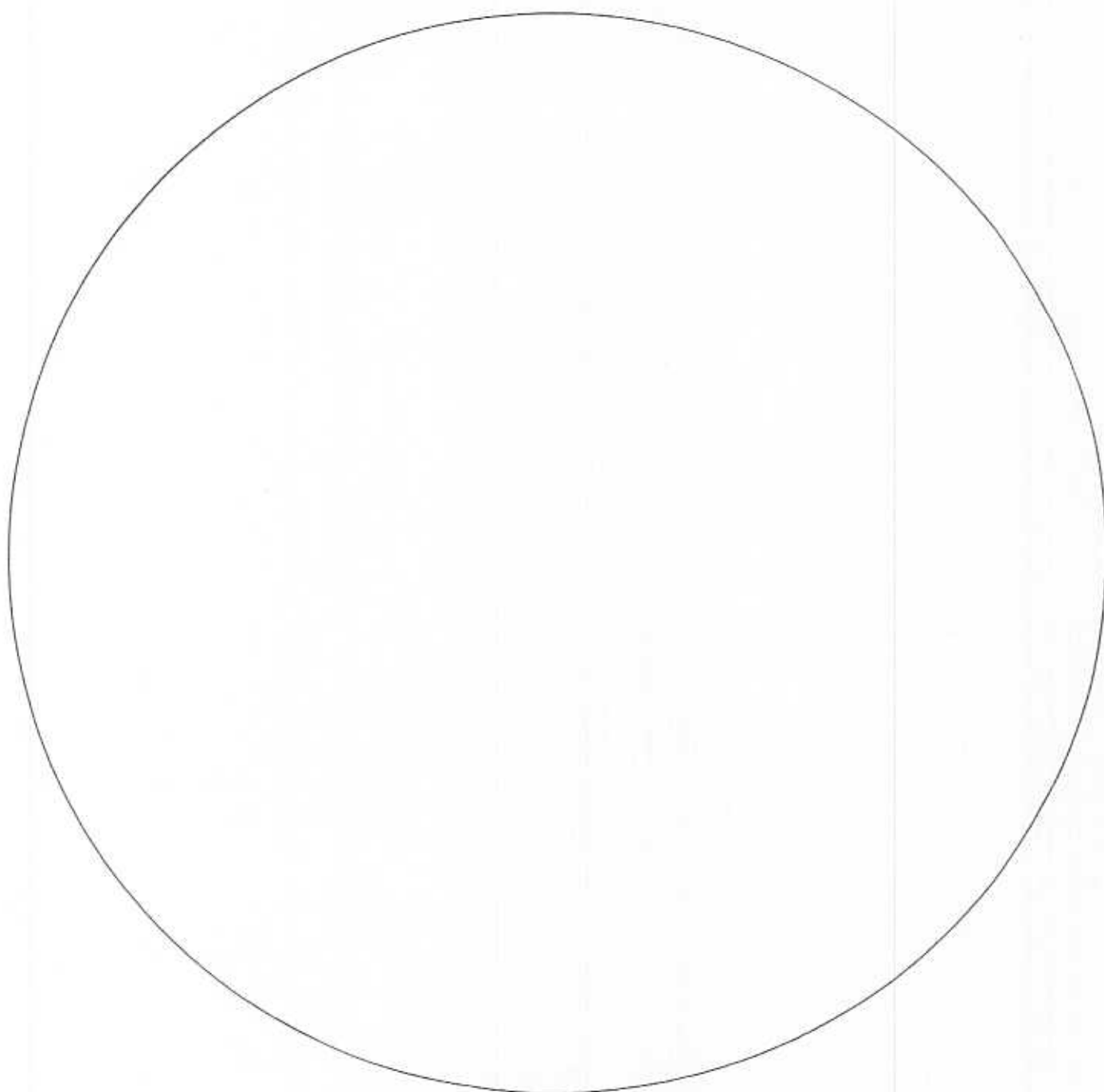
Vous pouvez : décalquer, déformer, sélectionner, multiplier...

## BARÈME DE NOTATION :

- respect des consignes	/7 points
- adéquation entre la bordure et le motif central	/3 points
- originalité de la proposition	/5 points
- harmonie colorée	/3 points
- soin	/2 points

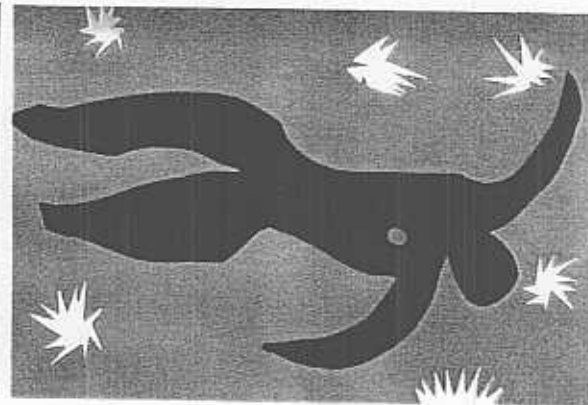
Groupement " Est "	Session 2005	SUJET	Tirages
Examen : <b>BEP ALIMENTATION PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR</b> et CAP associé			Code examen :
Épreuve - EP1 Pratique Professionnelle – Technologie - Dessin		Durée Totale BEP : 9 H 30 Durée Totale CAP : 5 H 00	Coef. BEP 8 Coef. CAP 6
Partie : <b>DESSIN</b>		Durée BEP – CAP : 1 H	<b>Page 1/3</b>

Feuille à rendre avec la copie.

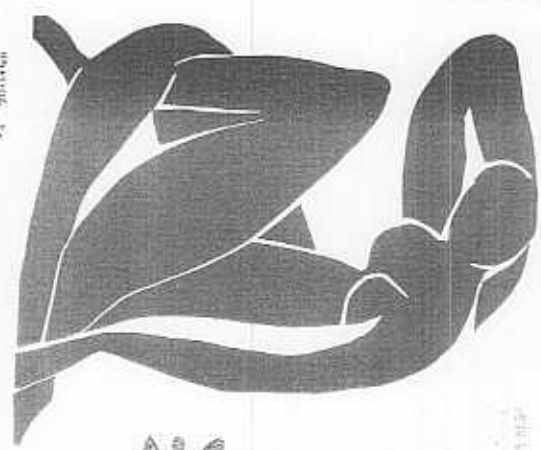




Henni Madsen "Kant" de Jazz, 1980 - Glacé au sucre blanc et pain d'épice - Musée national d'Art moderne

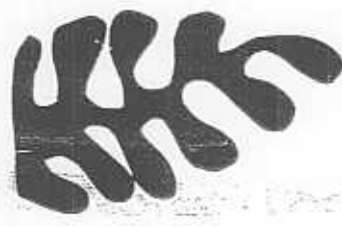


Henni Madsen "Le créatif" de Jazz, 1981 - Glacé au sucre blanc et pain d'épice - Musée national d'Art moderne



dessin 32

*Henni Madsen*



Henni Madsen "Le créatif" de Jazz, 1981 - Glacé au sucre blanc et pain d'épice - Musée national d'Art moderne

