

SUJET : La composition décorative

Pour célébrer l'anniversaire de sa fondation, une association de protection de la nature vous demande de réaliser un gâteau comportant **une décoration** relative à son activité. Ce décor pourrait être réalisé en pâte d'amandes par assemblage de formes découpées.

À partir des éléments graphiques proposés en page 2/3, vous réaliserez **une composition dynamique** comportant au moins **trois animaux**. Vous pouvez modifier, transposer, combiner les motifs proposés selon votre inspiration. Vous pouvez en inventer d'autres. Vous pouvez vous aider d'un calque ou dessiner directement.

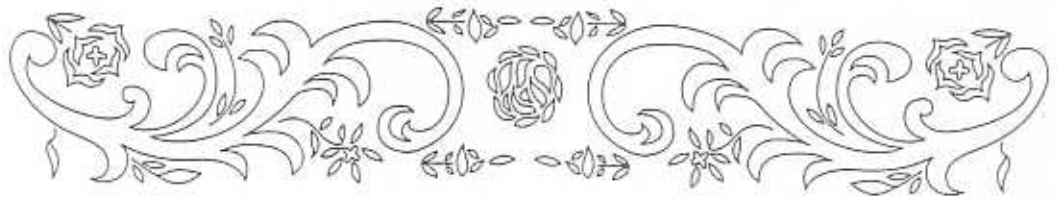
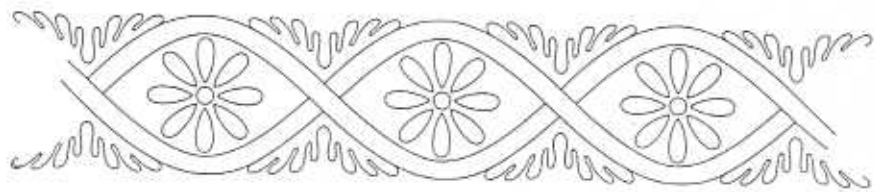
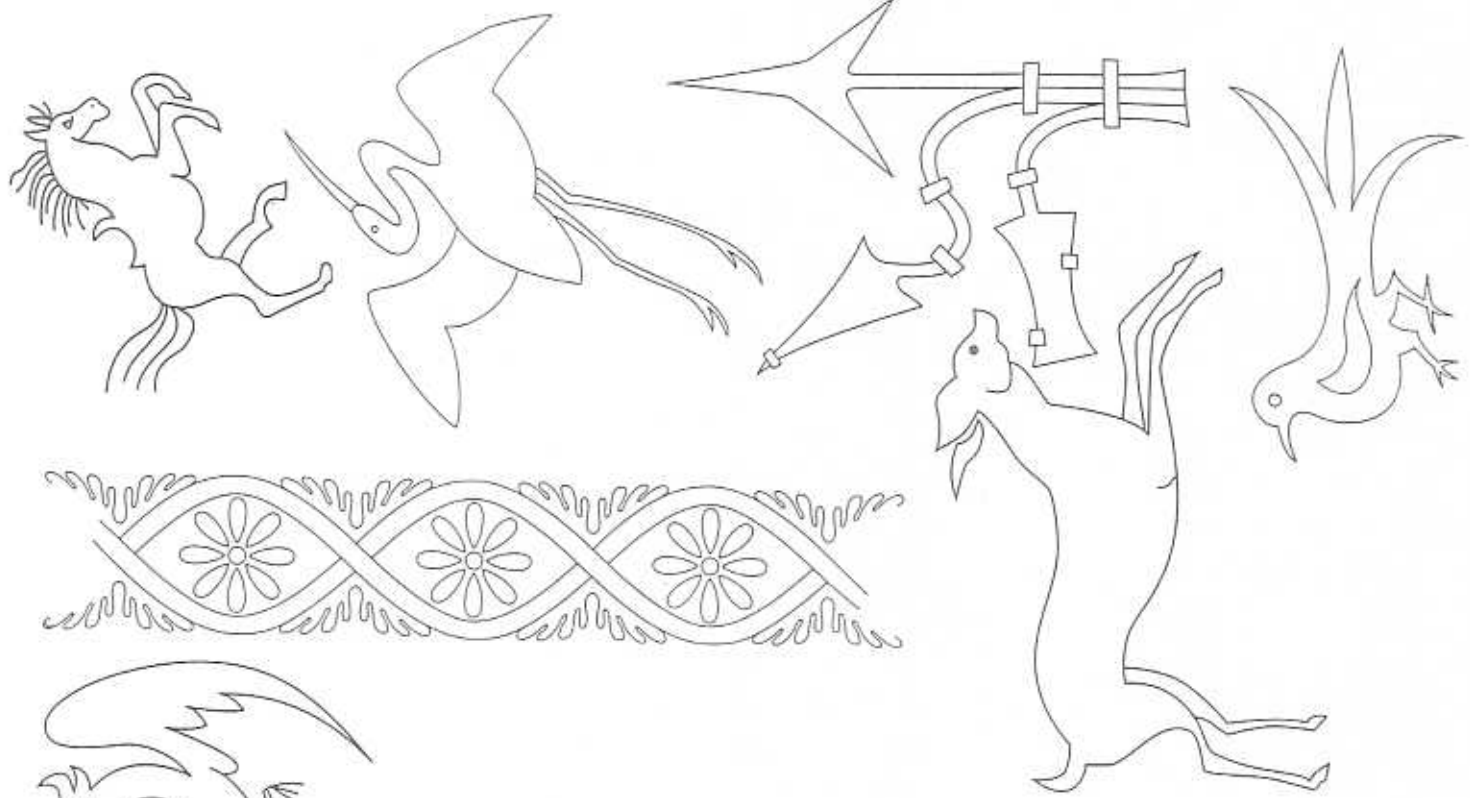
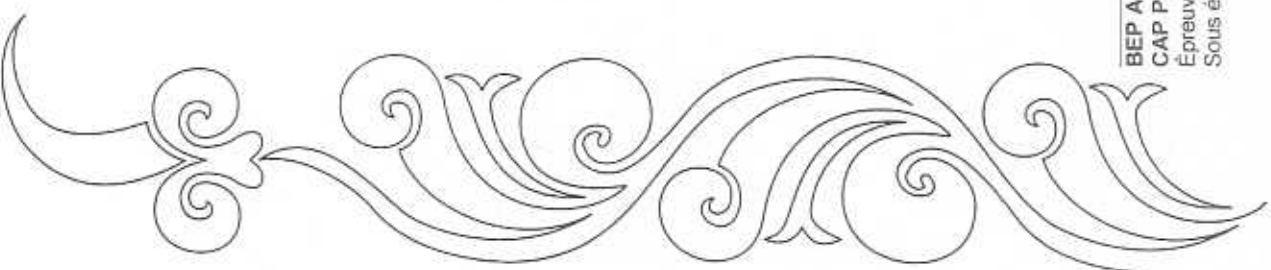
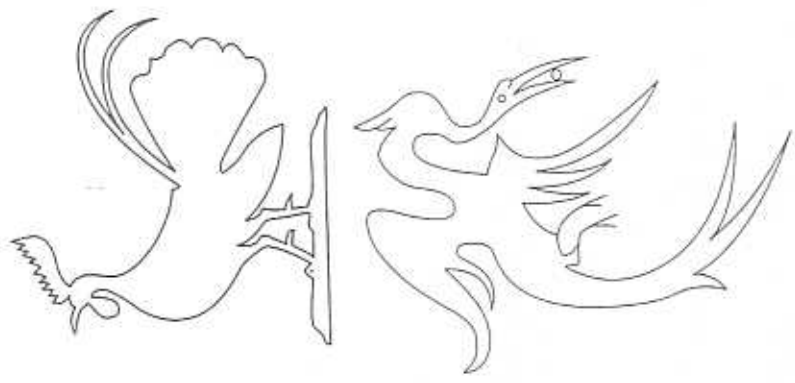
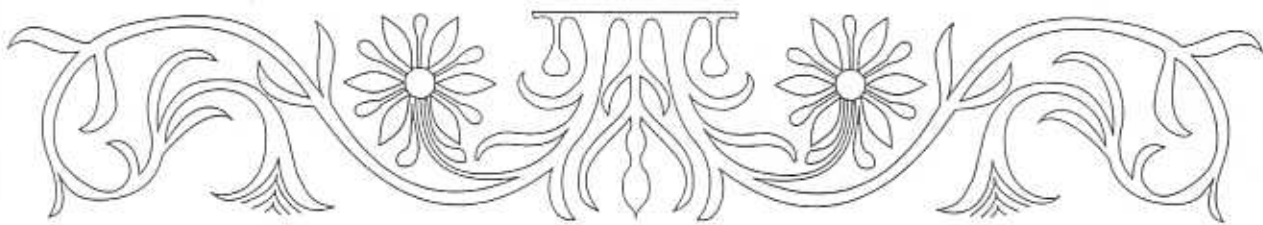
Vous réaliserez votre composition dans le format donné en page 3/3.
Vous procéderez à **une mise en couleurs à dominante chaude**, après avoir passé les contours de vos motifs au feutre fin noir.

TECHNIQUE : crayons de couleurs.

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

- Pertinence de la composition /8 points
- Harmonie colorée /6 points
- respect des consignes (composition, couleurs, nombre d'animaux) /3 points
- Qualité d'exécution /3 points

Groupement " Est "	<i>Syph</i>	Session 2004	SUJET	Tirages
Examen : BEP ALIMENTATION CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR			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 :	DESSIN	Durée BEP – CAP : 1 H	Page 1/3	



Établissement
d'origine : _____
Centre de : _____
Nom : _____
Prénom : _____
N° | _____
N° | _____

PROPOSITION FINALE

