CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

Arts appliqués au métier

Édition 2026

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Glacier, veuillez visiter :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Glacier

Arts appliqués

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-GF-EP2A-AA • Durée : **45 minutes** • Coefficient : **10**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse des références visuelles (3 questions) **Page 3**

2. Recherches et composition (3 questions) **Page 5**

3. Proposition graphique finale (2 questions) **Page 7**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet associé **(PDF) :** https://capglacier.fr/assets/annales/cap-glacier/Arts appliqués au métier/2026/CAP (Glacier fabricant) - Arts appliqués au métier - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Analyse des références visuelles

La Maison des Glaces du Vieux-Port prépare une assiette de dégustation estivale sur le thème « Jardin d'agrumes ». Les références présentent un agrume stylisé en secteurs rayonnants et une feuille à contour anguleux avec une nervure centrale, à observer selon leurs formes, lignes et couleurs.

Analyse du motif A

Question 1.1. Décrivez l'organisation du motif A, puis relevez deux caractéristiques graphiques visibles en citant pour chacune un élément précis du schéma.

Le motif A est organisé autour d'un point central : des lignes droites rejoignent différents points du contour et divisent le fruit en secteurs rayonnants. Deux caractéristiques sont directement observables : la convergence des lignes au centre et le contour extérieur polygonal, formé de segments droits. Les lignes intérieures et le contour anguleux simplifient la représentation tout en évoquant une coupe d'agrume.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contour polygonal et secteurs délimités par des lignes droites convergeant au centre.

Comparaison des motifs A et B

Question 1.2. Comparez les formes du motif A et de la feuille B. Indiquez une différence de contour et une différence dans l'organisation des lignes.

Élément	Motif A	Feuille B
Contour	Contour polygonal, large et étiré horizontalement	Contour anguleux, allongé et effilé
Lignes intérieures	Plusieurs lignes rayonnent depuis le centre	Une nervure centrale suit la longueur de la feuille

Le motif A présente donc un contour plus large, tandis que B est une forme végétale étroite et allongée. Leur organisation intérieure diffère aussi nettement : les lignes d'A partent d'un centre et séparent des secteurs, alors que la nervure de B suit un axe longitudinal. Ces éléments visibles distinguent le fruit de la feuille.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : contour polygonal et lignes rayonnantes. B : contour allongé et nervure centrale longitudinale.

Choix des couleurs

Question 1.3. À partir des couleurs proposées dans le DT 2, choisissez deux couleurs permettant de distinguer le fruit de la feuille. Justifiez votre choix par un contraste ou une harmonie identifiable.

Je choisis l'orange C2 pour le fruit et le vert feuille C3 pour la feuille, deux couleurs proposées dans le DT 2. L'orange, couleur chaude, convient à l'agrume et attire le regard ; le vert évoque directement l'élément végétal. Leur contraste de teinte et de température rend les deux formes faciles à distinguer. Cette association reste

FormaV - document d'entraînement non officiel

cohérente avec le thème « Jardin d’agrumes » et la gamme colorée du sujet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fruit orange C2, feuille vert feuille C3 : contraste chaud-froid lisible et cohérent avec le thème.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Recherches et composition

Le dessert doit être présenté sur une assiette rectangulaire de 240 mm × 160 mm, avec une marge de 15 mm de chaque côté dans le sens de la longueur. Le cahier des charges prévoit trois portions glacées, deux décors en chocolat inspirés du fruit ou de la feuille et un tracé de sauce courbe.

Calcul de la largeur utile

Question 2.1. Calculez la largeur utile dans le sens de la longueur de l'assiette en appliquant la formule fournie. Présentez le calcul et indiquez le résultat en millimètres.

La longueur de l'assiette est de 240 mm et chaque marge mesure 15 mm. On applique la formule : longueur utile = longueur de l'assiette − deux marges, soit **240 − 2 × 15 = 210 mm**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Longueur utile : **210 mm**.

Recherches de stylisation

Question 2.2. Sur le DR 1, proposez deux stylisations différentes du motif d'agrume ou de la feuille. Pour chacune, conservez au moins deux caractéristiques de la référence tout en simplifiant les formes, puis décrivez les caractéristiques conservées et les simplifications apportées dans le tableau.

Deux propositions à reporter dans le tableau du DR 1 :

Proposition	Motif choisi	Caractéristiques conservées	Simplifications
A	Agrume	Contour fermé, secteurs rayonnants réunis au centre	Contour arrondi, quatre quartiers réguliers
B	Feuille	Contour anguleux, nervure centrale	Silhouette allongée, nervures secondaires supprimées

Les formes proposées reprennent les repères du DT 1 en réduisant le nombre de lignes.

DR 1 : deux stylisations simplifiées



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : agrume en quatre secteurs. B : feuille allongée à contour anguleux et nervure centrale.

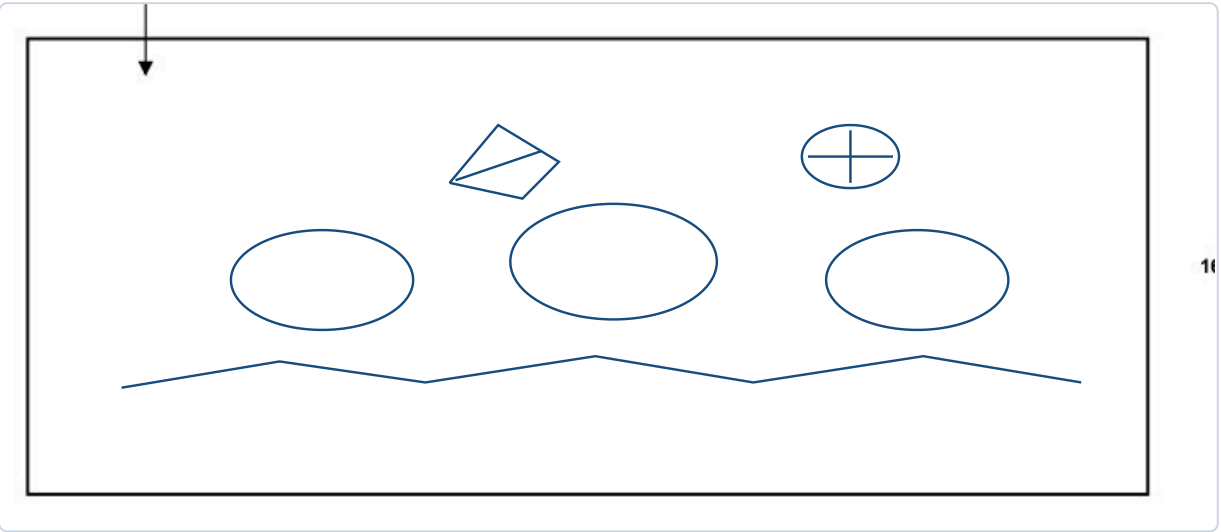
FormaV - document d'entraînement non officiel

Schéma de composition

Question 2.3. Sur le DR 1, réalisez un schéma de composition non coloré dans le support rectangulaire. Placez les trois portions glacées, les deux décors en chocolat et le tracé de sauce, en respectant les marges et en montrant une hiérarchie visuelle.

Dans le rectangle, réserver une bande libre à chaque extrémité pour matérialiser les marges de 15 mm. Placer trois portions de tailles distinctes, avec la plus grande au centre. Ajouter deux décors en chocolat, par exemple une feuille et un agrume stylisés, puis tracer une seule courbe de sauce reliant visuellement la composition. Garder les formes séparées et lisibles.

DR 1 : schéma de composition non coloré



✓ RÉPONSE À RETENIR

3 portions glacées hiérarchisées, 2 décors en chocolat, 1 tracé de sauce courbe et les marges libres.

3. Proposition graphique finale

Le candidat réalise sur le DR 2 une proposition graphique colorée du dessert « Jardin d'agrumes », destinée à être présentée au client. La composition doit respecter le cahier des charges, rester lisible et équilibrée, suggérer les matières et ne comporter que des éléments décoratifs destinés à être consommés.

Vérification des éléments et de leur disposition

Question 3.1. Avant de colorer, vérifiez que le dessin comporte tous les éléments demandés et qu'ils sont disposés de manière lisible dans l'assiette. La présence des éléments et leur organisation sont évaluées sur le DR 2.

Sur le DR 2, vérifiez d'abord l'assiette et l'emplacement des éléments avant de colorier. La composition doit être complète, lisible et équilibrée.

- Comptez trois portions glacées distinctes, avec une portion principale pour créer une hiérarchie.
- Repérez deux décors en chocolat inspirés de l'agrume ou de la feuille.
- Vérifiez qu'un seul tracé courbe de sauce relie visuellement les éléments sans les masquer.
- Gardez libres les deux marges de 15 mm aux extrémités de la longueur et n'ajoutez aucun décor non alimentaire.

Repères de vérification sur le DR 2

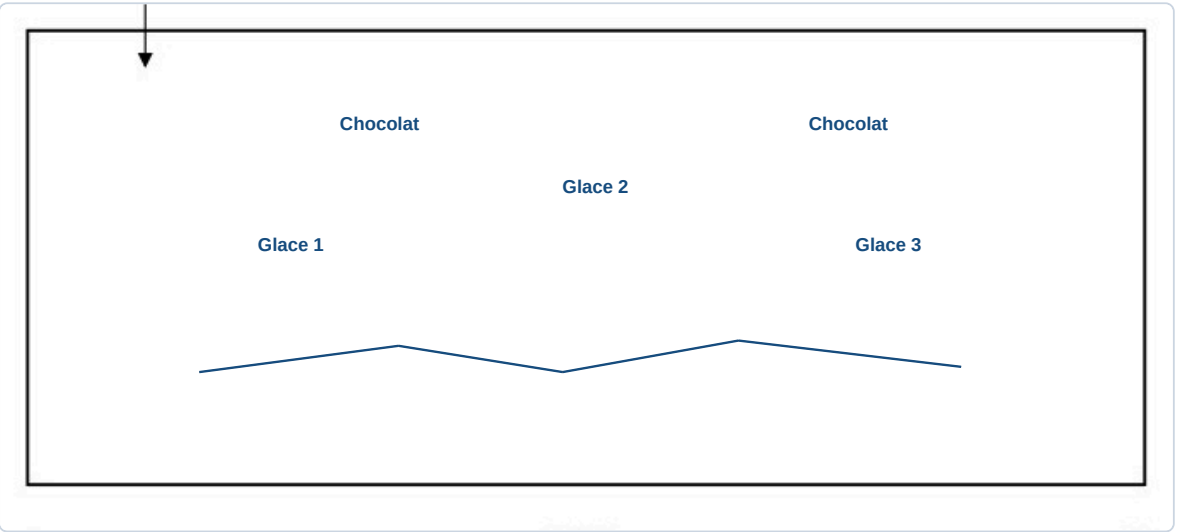
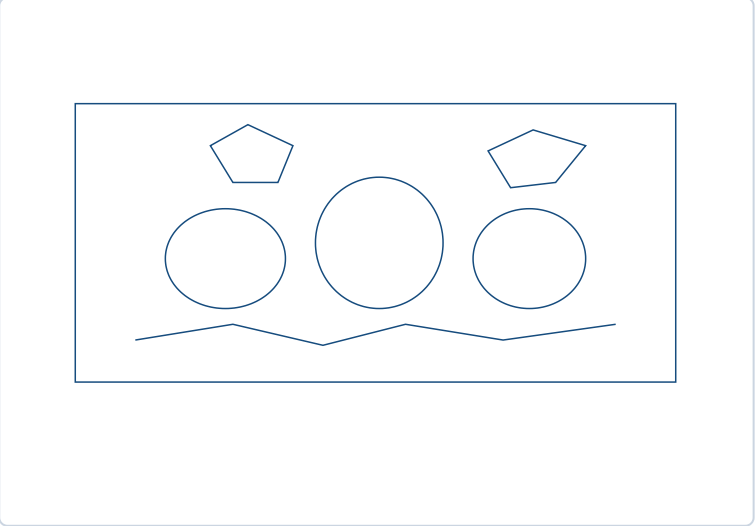


Schéma de contrôle non coloré



FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

3 portions glacées, 2 décors en chocolat, 1 tracé courbe de sauce et 2 marges de 15 mm préservées.

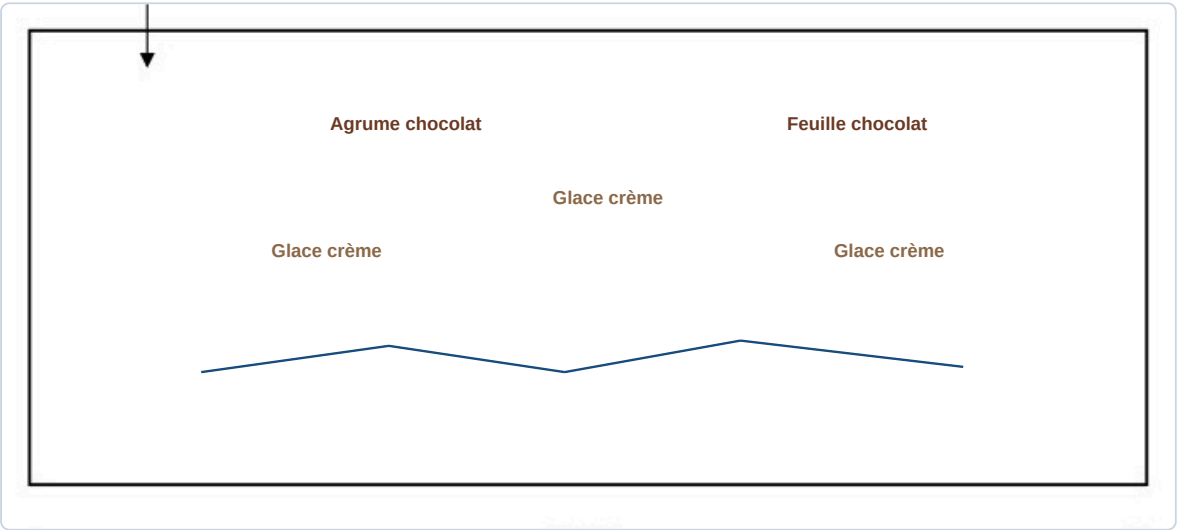
Réalisation graphique finale

Question 3.2. Réalisez et coloriez la proposition finale sur le DR 2. Faites apparaître l'assiette, les trois portions glacées, les deux décors en chocolat et le tracé de sauce. Respectez les proportions, les marges et le cahier des charges. L'évaluation porte aussi sur la composition, la stylisation, la cohérence des couleurs et le soin.

Sur le DR 2, réalisez une assiette rectangulaire en conservant les proportions 240 mm × 160 mm. Organisez le dessert au centre et laissez libres les deux marges de 15 mm aux extrémités de la longueur.

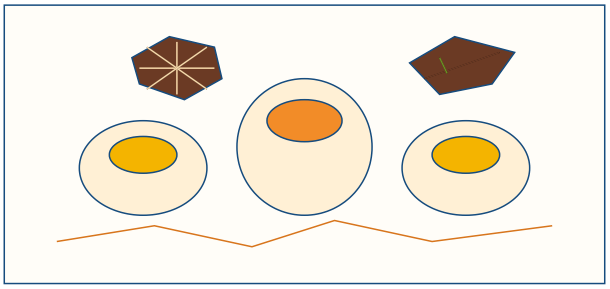
1. Dessinez trois portions glacées distinctes, de tailles légèrement différentes, regroupées en mouvement.
2. Ajoutez deux décors consommables en chocolat, l'un inspiré d'un agrume en secteurs, l'autre d'une feuille à nervure centrale.
3. Tracez une seule courbe de sauce qui relie visuellement les éléments sans les recouvrir.
4. Utilisez la crème pour les glaces, le jaune citron et l'orange pour le fruit, le brun chocolat pour les décors et le vert feuille pour les détails végétaux.

Repères de la proposition colorée sur le DR 2



FormaV - document d'entraînement non officiel

Proposition colorée « Jardin d’agrumes »



✓ RÉPONSE À RETENIR

Assiette « Jardin d’agrumes » : 3 glaces crème, 2 décors en chocolat, 1 sauce courbe et accents jaune citron, orange et vert feuille.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Édition 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP2 du CAP Glacier fabricant, Édition 2026, porte le code FV-ENT-GF-EP2A-AA et dure 45 minutes, avec un coefficient 10. Sur le thème « Jardin d'agrumes », le candidat analyse des références, calcule une largeur utile, stylise des motifs puis compose et colorie une proposition de dessert glacé conforme au cahier des charges.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La largeur utile dans le sens de la longueur se calcule par Lu = Lp - 2m, où Lp est la longueur de l'assiette et m la marge de chaque côté.
- Le motif d'agrume est organisé en secteurs rayonnants, tandis que la feuille associe un contour anguleux à une nervure centrale.
- La gamme associe jaune citron et orange au fruit, vert feuille au végétal, brun chocolat aux décors et crème aux portions glacées ou espaces clairs.
- La composition impose une assiette de 240 mm × 160 mm, trois portions glacées, deux décors en chocolat, un tracé de sauce et deux marges de 15 mm dans le sens de la longueur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour analyser un motif, appuyez chaque caractéristique graphique sur un élément précis visible dans le schéma.
- Dans le calcul, retranchez deux fois la marge à la longueur de l'assiette et exprimez le résultat en millimètres.
- Sur le DR 1, renseignez les deux recherches de stylisation et réalisez séparément le schéma de composition non coloré.
- Sur le DR 2, vérifiez le nombre des éléments, les marges, la lisibilité, l'équilibre, la cohérence des couleurs et le soin.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la largeur utile en tenant compte des deux marges ?

Appliquez Lu = Lp - 2m : retranchez de la longueur de l'assiette la marge prévue à gauche et celle prévue à droite. Ici, les données à utiliser sont Lp = 240 mm et m = 15 mm.

Q : Quelles caractéristiques graphiques faut-il observer sur les références ?

Observez l'organisation générale, les contours et les lignes. Le schéma présente notamment les secteurs rayonnants de l'agrume et, pour la feuille, un contour anguleux traversé par une nervure centrale.

Q : Comment répartir le temps et organiser les étapes de l'épreuve ?

La durée totale est de 45 minutes. Les temps conseillés sont 12 minutes pour l'analyse, 13 minutes pour les recherches et 20 minutes pour la proposition finale. Ils sont indicatifs et peuvent guider votre organisation.

Q : Quels critères sont pris en compte pour noter la proposition finale ?

La proposition finale est évaluée sur le respect du cahier des charges, la qualité de la composition, la stylisation des motifs, la cohérence des couleurs et le soin. Les éléments imposés doivent être visibles et la composition lisible.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capglacier.fr/assets/annales/cap-glacier/Arts appliqués au métier/2026/CAP (Glacier fabricant) - Arts appliqués au métier - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources CAP (Glacier fabricant) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Glacier, classés par épreuve et par année :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Glacier reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capglacier.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.