FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

Arts appliqués au métier

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

GLACIER FABRICANT

ÉDITION 2026

ÉPREUVE EP2 : PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS, ARTS APPLIQUÉS

Coefficient : 10 Durée : 45 minutes

Crayon à papier, gomme, règle et crayons de couleur autorisés. Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse des références visuelles (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Recherches et composition (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Proposition graphique finale (8 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : MAISON DES GLACES DU VIEUX-PORT, MARSEILLE

La Maison des Glaces du Vieux-Port prépare une assiette de dégustation destinée à la carte estivale. Le thème de présentation est **« Jardin d'agrumes »**. Vous devez observer les références visuelles du dossier, proposer des pistes de stylisation, puis réaliser une proposition graphique colorée du dessert et de son décor.

Le support à représenter est une assiette rectangulaire de **240 mm × 160 mm**. La composition doit faire apparaître trois portions glacées, deux éléments de décor en chocolat et un tracé de sauce. Le décor doit rester lisible, équilibré et réalisable avec des éléments destinés à être consommés. Les documents-réponses sont à compléter et à rendre avec le sujet.

Durée conseillée : analyse, 12 minutes ; recherches, 13 minutes ; proposition finale, 20 minutes. Ces durées sont indicatives.

PARTIE 1 : Analyse des références visuelles (6 points)

Observer, décrire et interpréter des formes, des lignes et des couleurs

À partir du document DT 1 et des indications du DT 2, analysez le motif d'agrume stylisé. Appuyez-vous sur des éléments observables : organisation, formes, lignes et contrastes colorés.

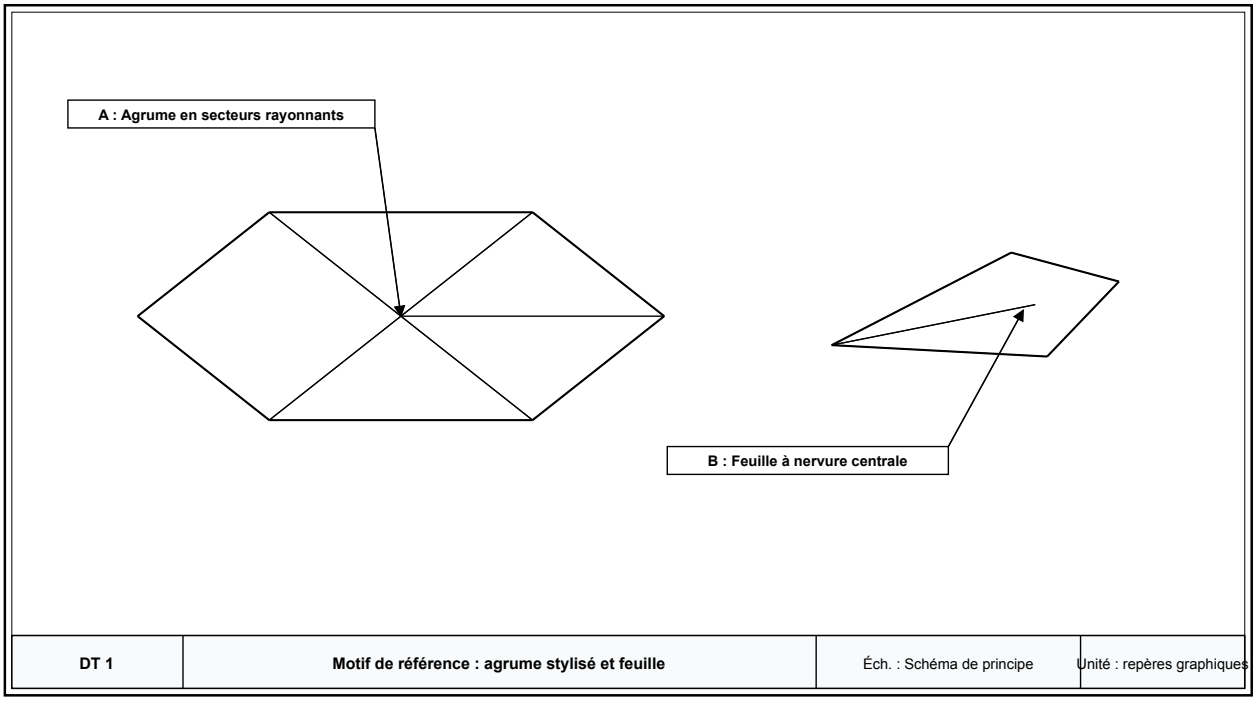


Schéma graphique de référence. Les tracés servent à l'analyse des formes et de leur organisation.

1.1 (2 points) Décrivez l'organisation du motif A et relevez deux caractéristiques graphiques visibles. Pour chacune, citez un élément précis du schéma.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1.2 (2 points) Comparez les formes du motif A et de la feuille B. Indiquez une différence de contour et une différence dans l'organisation des lignes.

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

PARTIE 2 : Recherches et composition (6 points)

Styliser un motif et organiser les éléments du dessert

Le dessert sera présenté sur une assiette rectangulaire de **240 mm × 160 mm**. Pour conserver une marge visuelle de **15 mm** sur chacun des deux côtés de la longueur, la largeur disponible dans ce sens se calcule ainsi : $L_u = L_p - 2m$, où L_p est la longueur de l'assiette et m la marge prévue sur chaque côté.

Le DT 3 précise les éléments à faire figurer dans la composition. Inscrivez vos propositions sur le document-réponse DR 1.

DT 2 : Gamme colorée proposée

Repère	Couleur	Emploi possible dans la composition
C1	Jaune citron	Fruit ou accent lumineux
C2	Orange	Fruit ou détail de décor
C3	Vert feuille	Feuille ou élément végétal
C4	Brun chocolat	Décor en chocolat
C5	Crème	Glace ou espace clair

Les couleurs sont indiquées par leur nom afin d'être reproduites au crayon de couleur.

DT 3 : Cahier des charges de la composition

Élément	Quantité ou dimension	Indication graphique
Assiette	240 mm × 160 mm	Support rectangulaire, proportions à conserver
Portions glacées	3	Formes distinctes et hiérarchisées
Décors en chocolat	2	Silhouettes inspirées du fruit ou de la feuille
Tracé de sauce	1	Ligne courbe reliant visuellement les éléments
Marges sur la longueur	15 mm de chaque côté	Préserver un espace libre autour de la composition

Données de la commande à respecter dans les recherches et la proposition finale.

2.1 (2 points) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2.2 (2 points) Sur le DR 1, proposez deux stylisations différentes du motif d'agrume ou de la feuille. Chaque proposition doit conserver au moins deux caractéristiques de la référence tout en simplifiant les formes.

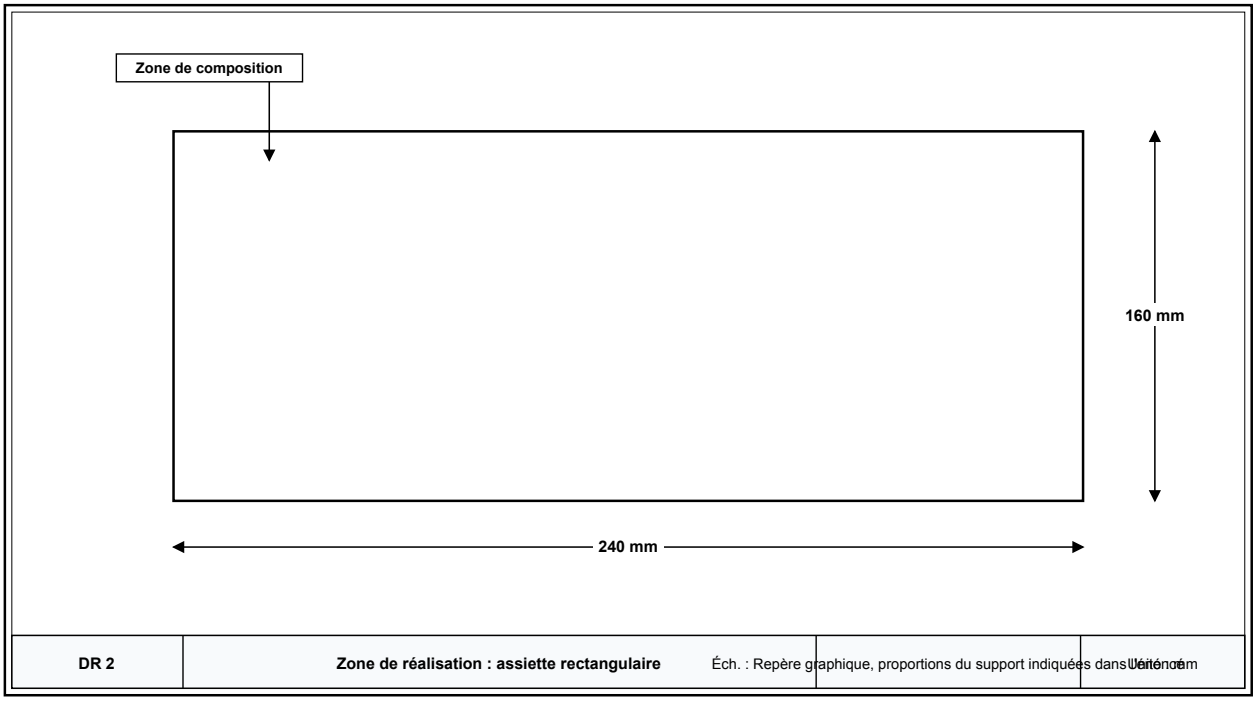
2.3 (2 points) Sur le DR 1, réalisez un schéma de composition non coloré. Placez les trois portions glacées, les deux décors en chocolat et le tracé de sauce dans le support rectangulaire, en respectant les marges et en montrant une hiérarchie visuelle.

PARTIE 3 : Proposition graphique finale (8 points)

Communiquer une proposition de dessert glacé par le dessin et la couleur

Réalisez votre proposition finale dans la zone prévue sur le DR 2. Le dessin doit représenter le dessert « Jardin d'agrumes » tel qu'il pourrait être présenté au client. Respectez le cahier des charges du DT 3 et utilisez une gamme colorée cohérente avec le thème.

Faites apparaître distinctement l'assiette, les trois portions glacées, les deux décors en chocolat et le tracé de sauce. Le dessin doit être suffisamment lisible pour faire comprendre les formes, les matières suggérées et l'organisation générale.



Tracer et colorer la proposition finale dans le cadre. Le schéma donne le format du support à représenter, sans imposer la disposition du dessert.

3.1 (2 points) Avant de colorer, vérifiez que votre dessin comporte tous les éléments demandés et qu'ils sont disposés de manière lisible dans l'assiette. Les éléments présents et leur organisation seront évalués sur le DR 2.

3.2 (6 points) Réalisez et coloriez la proposition finale sur le DR 2. L'évaluation porte sur le respect du cahier des charges, la qualité de la composition, la stylisation des motifs, la cohérence des couleurs et le soin apporté à la représentation.

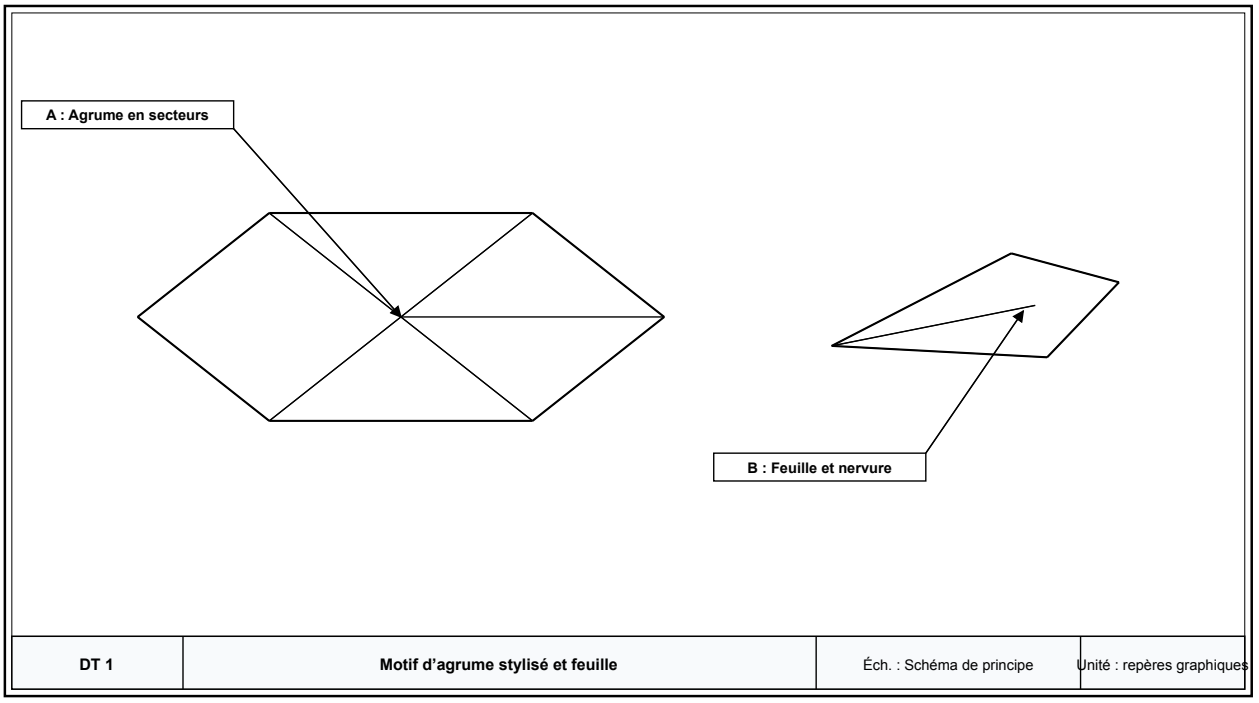
FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : RÉFÉRENCE GRAPHIQUE : MOTIF D'AGRUME ET FEUILLE

Le schéma de référence présente un agrume simplifié en secteurs rayonnants et une feuille construite à partir d'un contour anguleux et d'une nervure centrale. Il s'agit d'une référence graphique pour observer les formes et non d'un plan de fabrication.



Repères A et B utilisés dans les questions de la partie 1.

DT 2 : GAMME COLORÉE DE LA COMMANDE

La gamme colorée est une proposition de travail pour le thème « Jardin d'agrumes ». Les couleurs peuvent être nuancées, mais le contraste entre les éléments doit rester lisible. Les indications d'emploi sont des suggestions graphiques.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Couleurs et emplois possibles

Repère	Couleur	Élément suggéré	Effet recherché
C1	Jaune citron	Fruit ou accent lumineux	Attirer le regard
C2	Orange	Fruit ou détail de décor	Créer une variation chaude
C3	Vert feuille	Élément végétal	Évoquer la feuille
C4	Brun chocolat	Décor en chocolat	Distinguer les décors
C5	Crème	Portion glacée ou espace clair	Équilibrer les tons soutenus

Références C1 à C5 à utiliser pour les analyses et la proposition finale.

DT 3 : CAHIER DES CHARGES GRAPHIQUE

La proposition graphique doit représenter une assiette rectangulaire de 240 mm × 160 mm contenant trois portions glacées, deux décors en chocolat et un tracé de sauce. Deux marges de 15 mm sont prévues sur les côtés de la longueur de l'assiette. La composition doit être équilibrée, identifiable comme un dessert glacé et compréhensible à la lecture du dessin.

Les décors représentés doivent être destinés à être consommés. Aucun élément décoratif non alimentaire n'est demandé dans la proposition.

Éléments imposés et critères de présentation

Élément	Donnée	Critère graphique
Assiette	240 mm × 160 mm	Proportions rectangulaires conservées
Portions glacées	3	Visibles et différenciées
Décors en chocolat	2	Inspirés de l'agrume ou de la feuille
Tracé de sauce	1	Courbe lisible reliant la composition
Marge longitudinale	15 mm de chaque côté	Espace libre préservé
Gamme colorée	Références C1 à C5 du DT 2	Contrastes et harmonie cohérents

Données de la commande de la Maison des Glaces du Vieux-Port.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

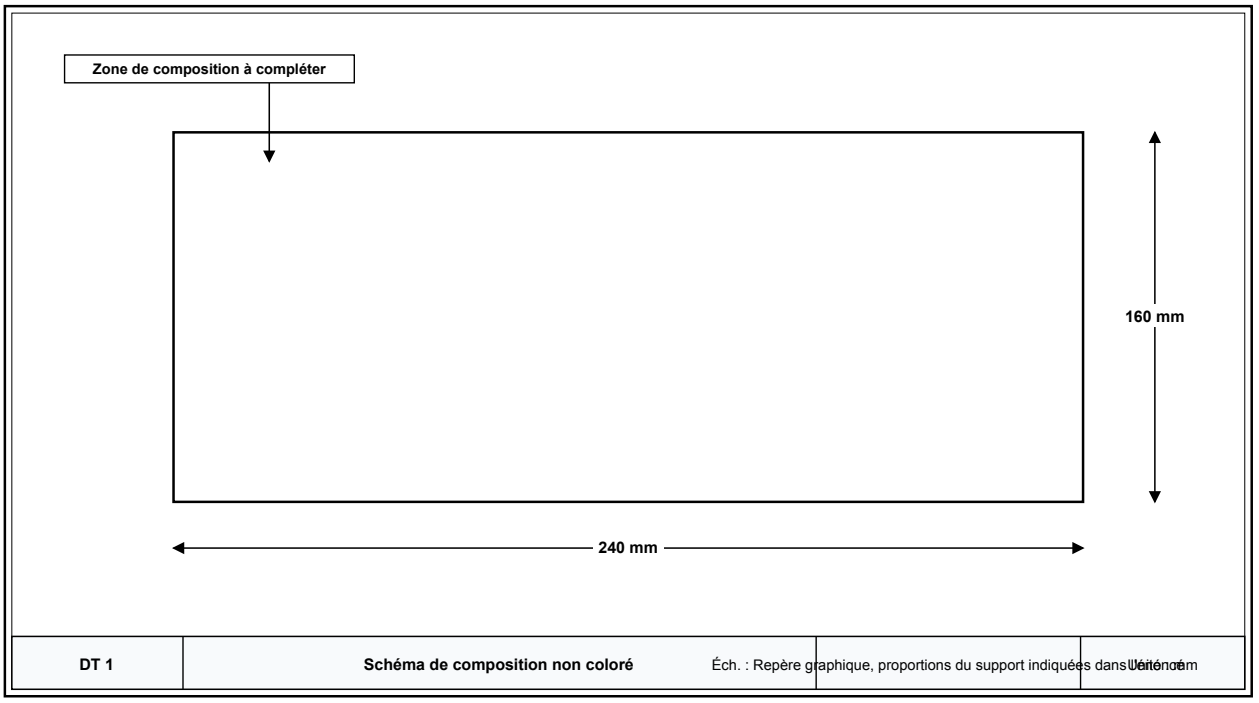
DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 2.2 et 2.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau pour vos deux recherches de stylisation. Réalisez ensuite, dans la zone de composition, un schéma non coloré respectant les données du DT 3.

Recherches de stylisation

Proposition	Motif choisi	Deux caractéristiques conservées	Simplifications apportées
A	.....	.....	.....
B	.....	.....	.....

Décrire les caractéristiques conservées et les simplifications apportées.



Dessiner la disposition des éléments du dessert dans l'assiette.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

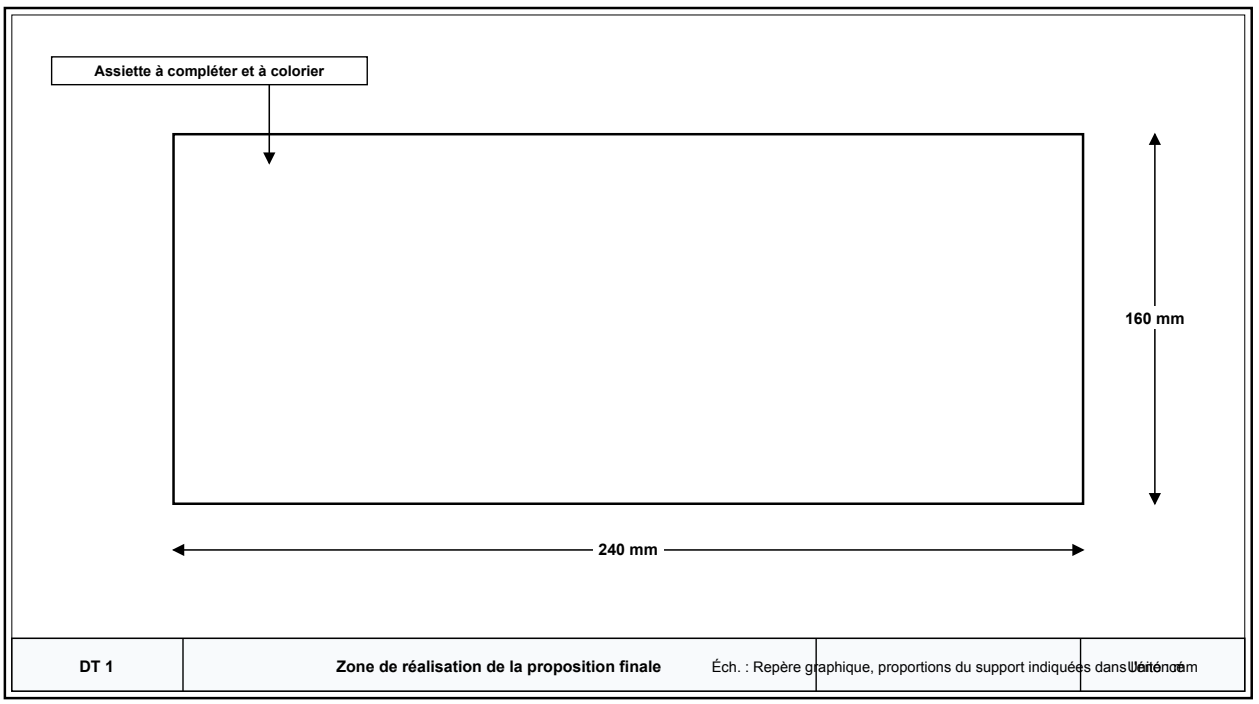
FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : proposition graphique finale, question 3.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Réalisez et coloriez la proposition finale dans le cadre prévu. Représentez les trois portions glacées, les deux décors en chocolat et le tracé de sauce. Respectez les proportions de l'assiette, les marges indiquées et les critères du DT 3.



Support rectangulaire à compléter par le candidat. La disposition des éléments est libre dans le respect du cahier des charges.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.