CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2022

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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

Arts appliqués

Session 2022

Code sujet **Non indiqué dans cette édition** 45 minutes

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

1 / Analyse — Relevé graphique de détails architecturaux et association de décors de desserts à leurs caractéristiques
6 réponses • PDF source, p. 3

2 / Recherches — Choix et stylisation de symboles alsaciens, relevé des couleurs
4 réponses • PDF source, p. 4

3 / Réalisation — Création et représentation du décor d’une bûche glacée aux saveurs d’Alsace
1 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 5

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

1 / Analyse

None points

Relevé graphique de détails architecturaux et association de décors de desserts à leurs caractéristiques

a)

Question a)

PDF source, p. 3

> Observer la rosace de la Cathédrale de Strasbourg (1015-1459) et effectuer un relevé graphique mettant en évidence son principe d’organisation.

Démarche : Repérer le centre de la rosace, puis observer comment les nervures et les motifs s’organisent autour de ce point. Pour le relevé, tracer le contour circulaire, marquer le centre et représenter des divisions rayonnantes qui se répètent autour de celui-ci.

Relevé schématique de la rosace : organisation radiale

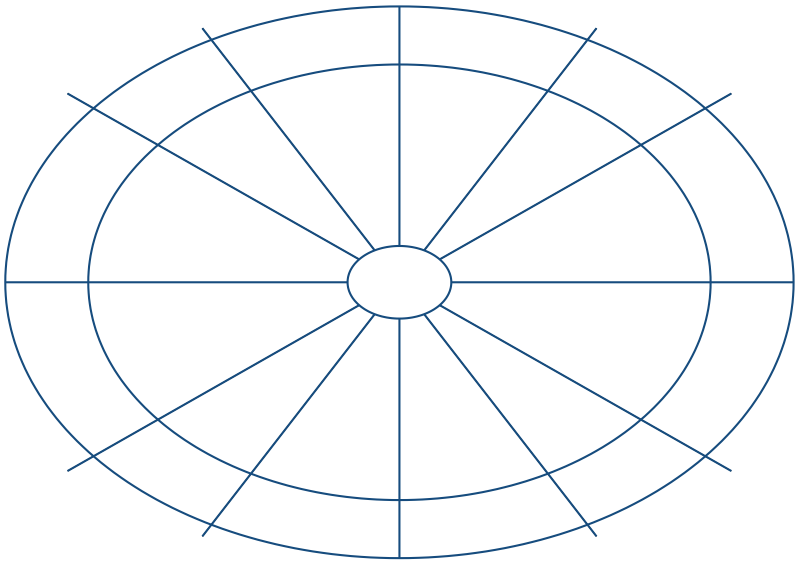


Schéma de principe : centre commun, rayons et répétition symétrique des divisions.

RÉPONSE À RETENIR

Principe d’organisation : composition radiale autour d’un centre, avec des nervures et des motifs répétés en éventail. Le relevé proposé schématise ce principe sans reproduire tous les détails de la rosace.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question a)

PDF source, p. 3

> Observer le vitrail de la Maison Kammerzell (1467) et effectuer un relevé graphique mettant en évidence son principe d’organisation.

Démarche : Observer les deux parties du vitrail : un panneau supérieur en demi-cercle et une partie inférieure rectangulaire. Repérer la répétition des petits cercles, rangés régulièrement et adaptés à ces deux formes. Pour le relevé, tracer d’abord l’encadrement, puis disposer des cercles en rangées.

Relevé schématique du vitrail : modules circulaires répétés dans un panneau cintré et un panneau rectangulaire

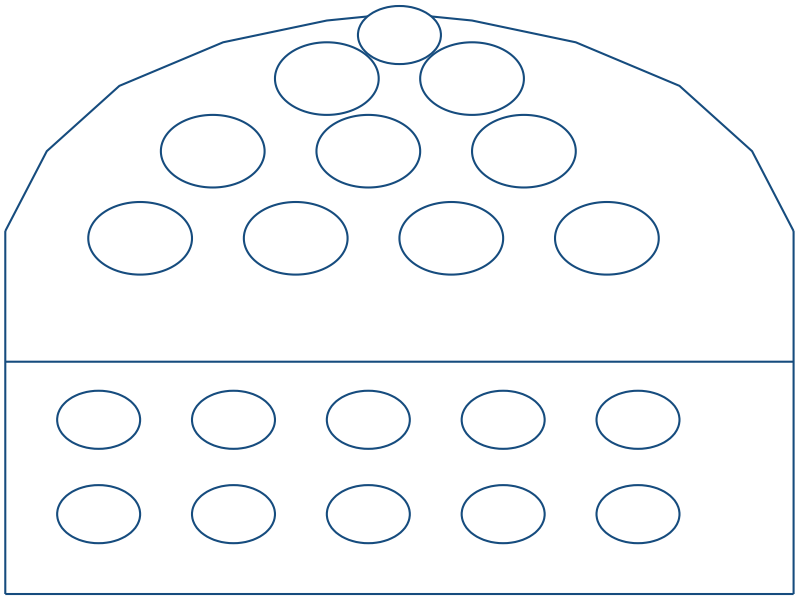


Schéma de principe des cercles répétés dans les deux parties visibles du vitrail.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Principe d’organisation :** répétition régulière de modules circulaires en rangées, dans un panneau supérieur cintré et un panneau inférieur rectangulaire. Le relevé est schématique et ne reproduit pas les dimensions exactes du vitrail.

Question a)

PDF source, p. 3

> Observer l’escalier de l’Œuvre Notre-Dame (1578) et effectuer un relevé graphique mettant en évidence son principe d’organisation.

Démarche : Suivre du regard la rampe et les marches : elles tournent autour d’un axe central et s’enroulent en spirale. Pour le relevé, tracer le mouvement tournant puis ajouter des divisions transversales pour évoquer la répétition des marches.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Relevé schématique de l’escalier : mouvement en spirale

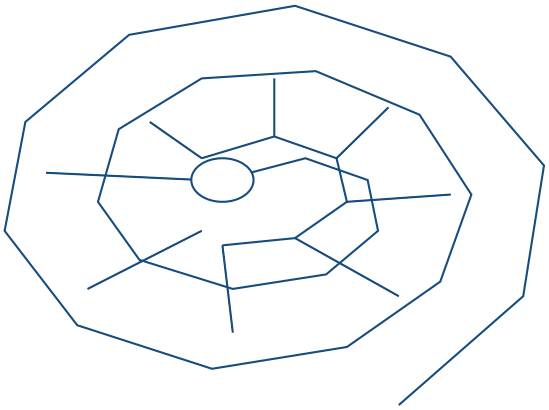


Schéma de principe : parcours tournant autour d’un axe, avec des divisions évoquant les marches.

RÉPONSE À RETENIR

Principe d’organisation : organisation en spirale autour d’un axe central ; les marches se répètent en tournant et suivent la courbe de l’escalier. Le dessin schématise ce mouvement sans prétendre reproduire les dimensions exactes de l’escalier.

b)

Question b)

PDF source, p. 3

Observer le décor du dessert représenté à gauche et le relier à sa caractéristique visuelle parmi : « Spirale », « En rayon » et « Irrégulier ».

Démarche : Le décor du dessert à gauche est formé d’un tracé continu qui s’enroule autour d’un centre.

RÉPONSE À RETENIR

Le décor du dessert représenté à gauche correspond à **« Spirale »**.

Question b)

PDF source, p. 3

Observer le décor du dessert représenté au centre et le relier à sa caractéristique visuelle parmi : « Spirale », « En rayon » et « Irrégulier ».

Démarche : Sur le dessert au centre, les éléments allongés sont disposés autour d’un centre, comme les pétales d’une fleur.

RÉPONSE À RETENIR

Le décor du dessert représenté au centre correspond à **« En rayon »**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question b)

> Observer le décor du dessert représenté à droite et le relier à sa caractéristique visuelle parmi : « Spirale », « En rayon » et « Irrégulier ».

Démarche : Sur le dessert à droite, les éléments décoratifs sont de formes et de tailles différentes, répartis sans organisation régulière en spirale ou en rayons.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le décor du dessert représenté à droite correspond à **« Irrégulier »**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2 / Recherches

None points

Choix et stylisation de symboles alsaciens, relevé des couleurs

a)

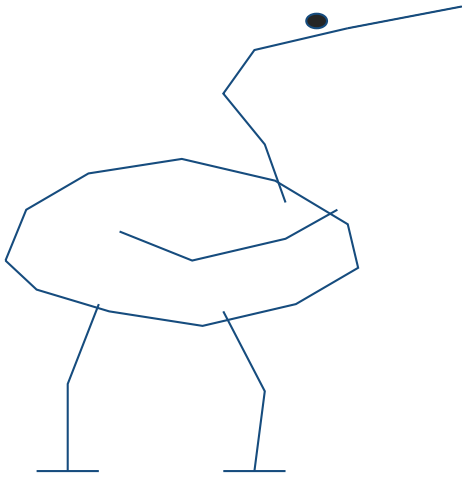
Question a) – 1er symbole

PDF source, p. 4

> Choisir un premier élément symbolisant l'Alsace parmi les éléments illustrés et nommés : Cathédrale de Strasbourg, cigogne, décoration, chalet de Marché de Noël, tissu, coiffe, petits gâteaux de Noël, petit pain salé, imagerie populaire, moule de brioche ou colombages. Le simplifier par des lignes pour orner la plaque de chocolat au cornet.

Démarche : Je choisis la cigogne, proposée parmi les symboles de l'Alsace. Pour la plaquette en chocolat, le motif doit pouvoir être tracé au cornet : je le simplifie donc en lignes peu nombreuses, en conservant les signes qui permettent de reconnaître l'oiseau, notamment son long cou, son bec et ses longues pattes.

Cigogne stylisée pour la plaquette en chocolat



> RÉPONSE À RETENIR
>
> **Proposition :** une cigogne stylisée en lignes, à tracer au cornet sur la plaquette en chocolat. Le dessin est une proposition de simplification ; un autre symbole de la page 4 peut convenir s'il est lui aussi représenté par des lignes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

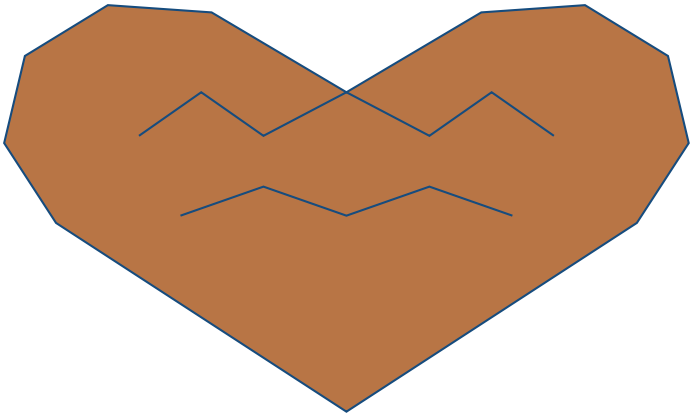
Question a) – 2e symbole

PDF source, p. 4

> Choisir un deuxième élément symbolisant l’Alsace parmi les éléments illustrés et nommés : Cathédrale de Strasbourg, cigogne, décoration, chalet de Marché de Noël, tissu, coiffe, petits gâteaux de Noël, petit pain salé, imagerie populaire, moule de brioche ou colombages. Le simplifier par une forme pleine pour détailler les petits gâteaux de Noël.

Démarche : Je choisis la décoration en forme de cœur illustrée sur la page 4. Pour respecter la consigne, je représente le gâteau par une silhouette pleine de cœur. J’ajoute ensuite quelques lignes décoratives simples, comme un motif de glaçage, sans transformer le contour plein en forme ajourée.

Forme pleine de cœur pour un petit gâteau de Noël



RÉPONSE À RETENIR

Proposition : un petit gâteau de Noël en forme de cœur plein, avec un décor simple inspiré des cœurs illustrés. D’autres choix parmi les symboles de la page 4 sont possibles s’ils sont stylisés en forme pleine.

Question a) – 3e symbole

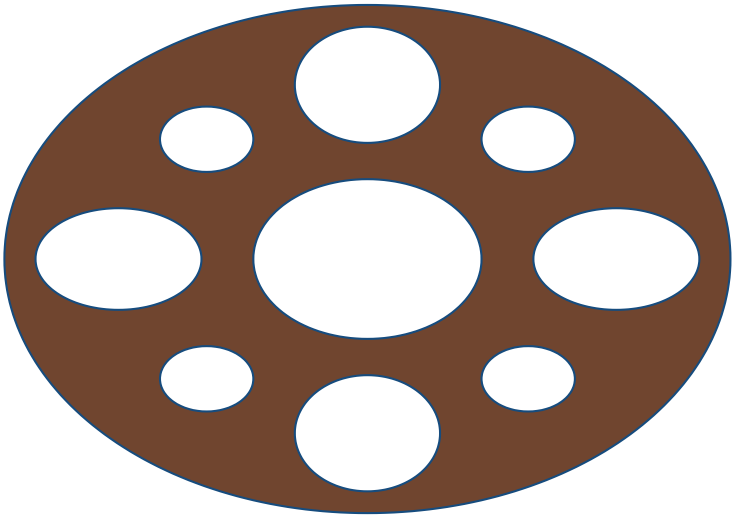
PDF source, p. 4

> Choisir un troisième élément symbolisant l’Alsace parmi les éléments illustrés et nommés : Cathédrale de Strasbourg, cigogne, décoration, chalet de Marché de Noël, tissu, coiffe, petits gâteaux de Noël, petit pain salé, imagerie populaire, moule de brioche ou colombages. Le simplifier par une forme ajourée, avec des découpes intérieures, pour les embouts de bûche.

Démarche : Je choisis la cathédrale de Strasbourg et m’inspire de sa rosace. Je simplifie le motif en un embout circulaire avec des ouvertures intérieures disposées autour du centre. Les parties pleines entre les découpes doivent rester assez larges pour que l’embout en chocolat conserve une forme solide.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Embout ajouré inspiré de la rosace de la cathédrale



RÉPONSE À RETENIR

Proposition : un embout circulaire ajouré, inspiré d’une rosace de la cathédrale de Strasbourg. Les zones blanches représentent les découpes intérieures ; la forme brune représente le chocolat conservé. Il s’agit d’une stylisation, et non d’une reproduction exacte du détail architectural.

b)

Question b)

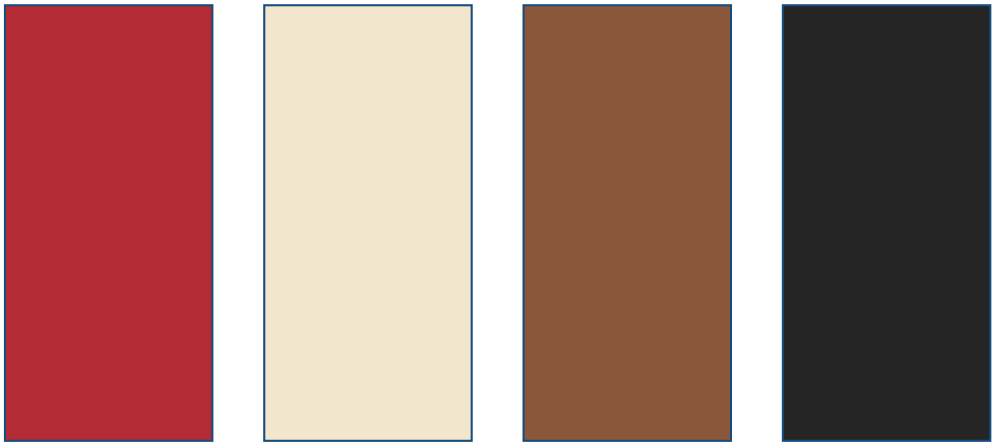
PDF source, p. 4

> Relever les couleurs évoquant l’Alsace dans les cases prévues à cet effet.

Démarche : Je relève quatre couleurs présentes ou évoquées par les images de la page 4 : le rouge des décorations et du tissu, le crème des biscuits, le brun des gâteaux et du chalet, et le noir des colombages. Le sujet demande de relever des couleurs évocatrices ; il n’impose pas une palette unique.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Palette de couleurs évoquant l’Alsace



RÉPONSE À RETENIR

Couleurs à reporter dans les quatre cases : rouge, crème, brun et noir. On peut colorier un aplat dans chaque case. Ces couleurs forment une proposition cohérente avec les images du sujet ; d’autres nuances observées dans ces images peuvent également convenir.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3 / Réalisation

None points

Création et représentation du décor d’une bûche glacée aux saveurs d’Alsace

Question 3 / Réalisation

PDF source, p. 2, PDF source, p. 5

> D’après votre analyse et vos recherches, créer sur le gabarit donné le décor d’une bûche glacée aux saveurs d’Alsace. Il doit comprendre deux embouts de bûche en chocolat, une plaquette en chocolat avec une inscription au cornet, des petits gâteaux de Noël posés ou plantés sur le dessus et des meringues disposées sur le côté. Dessiner les éléments de décor en trois dimensions, en couleur et avec les ombres pour rendre les volumes. Annoter le dessin en précisant les techniques et les ingrédients culinaires utilisés. Techniques autorisées : crayon à papier, crayons de couleur, stylo noir et feutres ; calque autorisé.

Proposition de réalisation à dessiner sur le gabarit de la page 5. Le gabarit représente une bûche en demi-cylindre, en perspective. Le dessin et les annotations ci-dessous décrivent une proposition de travail : ils ne prétendent pas qu’une réalisation manuelle a été effectuée.

1. **Organiser le décor et le volume.** Garder les deux faces d’extrémité visibles. Réserver le dessus aux petits gâteaux et à la plaquette, et placer les meringues sur le côté visible. Pour rendre le volume lisible, conserver une seule direction de lumière, par exemple depuis le haut à gauche : éclaircir les parties exposées et assombrir légèrement les parties opposées ainsi que les zones de contact.
2. **Représenter les deux embouts.** Dessiner un embout sur chacune des faces d’extrémité du gabarit, en respectant leur perspective. Les proposer en chocolat brun, avec un motif ajouré inspiré des colombages alsaciens : des lignes de poutres simplifiées et des ouvertures visibles. Ajouter une légère ombre sur un bord pour suggérer l’épaisseur.
3. **Ajouter la plaquette.** Poser une plaquette de chocolat sur le dessus, inclinée selon la perspective de la bûche. Y inscrire lisiblement au cornet : « Joyeux Noël en Alsace ». Une ombre portée discrète permet de la distinguer du dessus de la bûche.
4. **Placer les petits gâteaux de Noël.** Répartir plusieurs biscuits sur le dessus, en variant leur orientation. On peut les styliser en étoiles et en cœurs, en brun doré, avec quelques détails plus foncés pour faire ressortir leurs formes.
5. **Disposer les meringues.** Aligner ou espacer quelques petites meringues sur le côté visible. Les dessiner blanches ou crème, avec des sommets en pointe et des ombres légères gris clair ou crème pour montrer leur volume.
6. **Colorer et annoter.** Employer principalement le brun chocolat, le brun doré et le blanc crème ; quelques touches de rouge ou de vert peuvent rappeler l’ambiance des fêtes. Relier chaque annotation au décor concerné et indiquer la technique et les ingrédients proposés.

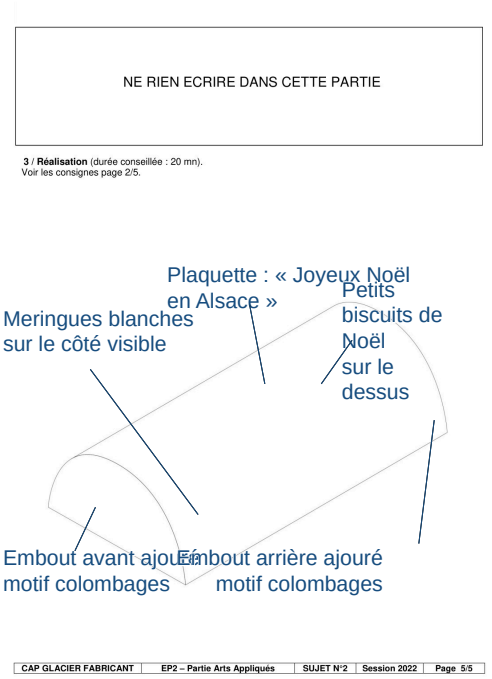
Annotations culinaires possibles à inscrire près du dessin :

- « Embouts ajourés : chocolat noir tempéré, moulé ou découpé ; motif inspiré des colombages. »
- « Plaquette : chocolat noir ou au lait ; inscription au cornet avec du chocolat fondu. »
- « Petits gâteaux de Noël : biscuits secs aux épices, par exemple cannelle et gingembre. »
- « Meringues : blancs d’œufs et sucre, pochés puis séchés au four. »

Les ingrédients et les parfums proposés sont des exemples : le sujet ne fournit pas de recette. La qualité du rendu dépend notamment de la perspective, de la séparation claire des décors, de la cohérence des ombres et de la lisibilité des annotations.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Repérage proposé des décors sur le gabarit — dessin à réaliser à la main



RÉPONSE À RETENIR

Proposition : deux embouts de chocolat ajourés d'un motif de colombages, une plaquette portant « Joyeux Noël en Alsace », des petits biscuits de Noël sur le dessus et des meringues sur le côté. Dessiner les éléments en perspective sur le gabarit de la page 5, les colorer et ajouter des ombres cohérentes pour rendre les volumes. Annoter les techniques et les ingrédients proposés pour chaque décor.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/sujet_2_ep2_arts_appliques_l_alsace.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé 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.