SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2022

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous épreuve :

NOM

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : n° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ECRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance

CAP GLACIER FABRICANT

EP2 – PRODUCTION ET VALORISATION DES DESSERTS GLACÉS
PARTIE : ARTS APPLIQUÉS

Durée : 0 h 45 – Coefficient total : 10

NB : Thématique commune à la phase pratique et à la partie écrite « Calcul de la table analytique »

Les candidats répondent directement sur le sujet.

Ce sujet comporte **5** pages numérotées de **1/5 à 5/5**. Assurez-vous que cet exemplaire est complet. S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle. Il vous appartient de le compléter et de **le rendre, sans le dégrafer, au surveillant de salle à la fin de l'épreuve.**

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

L'ALSACE

À l'occasion des fêtes de fin d'année, l'entreprise « L'Exquise » située au cœur du Marché de Noël de Strasbourg souhaite créer une nouvelle bûche glacée décorée aux saveurs de l'Alsace.

Éléments du décor imposés composant le dessert :
Une bûche glacée, avec pour décor : deux embouts de bûche en chocolat, une plaquette en chocolat avec une inscription au cornet, des meringues et des petits gâteaux de Noël.

Réalisation et déroulement :

1 / Analyse (page 3/5 / durée conseillée : 10 mn)
a) **Observer** les détails architecturaux présentés et **effectuer les relevés graphiques** demandés.
b) **Observer** les décors des desserts présentés et **relier-les** à leurs caractéristiques visuelles.

2 / Recherches (page 4/5 / durée conseillée : 15 mn)
a) **Choisir** trois éléments symbolisant l'Alsace.
Styliser chacun selon les consignes en vue d'imaginer le décor de la bûche glacée.
b) **Relever les couleurs** évoquant l'Alsace.

3 / Réalisation (page 5/5 / durée conseillée : 20 mn)
D'après votre analyse et vos recherches, créer le décor de la bûche glacée aux saveurs d'Alsace.
Il sera composé :
- de deux embouts de bûche en chocolat ;
- d'une plaquette en chocolat avec une inscription au cornet ;
- de petits gâteaux de noël posés ou plantés sur le dessus ;
- de meringues disposées sur le côté.

Dessiner vos éléments de décor en trois dimensions sur le gabarit donné, en couleur et avec les ombres pour le rendu des volumes.
Annoter votre dessin en précisant les techniques et les ingrédients culinaires utilisés.

Techniques :
Crayon à papier, crayons de couleur, stylo noir, feutres. Calque autorisé.

Critères d'évaluation : /30 points

Interpréter de façon lisible un modèle par le dessin	/ 3 points
Identifier un vocabulaire plastique simple	/ 4 points
Simplifier et styliser une forme, appliquer des notions de pleins et de vides	/ 9 points
Se documenter et relever une harmonie colorée	/ 1 point
Concevoir un décor en adéquation avec un contexte	/ 3 points
Organiser spatialement des volumes entre eux	/ 2 points
Représenter en perspective des volumes simples	/ 2 points
Traduire plastiquement les effets de lumière	/ 2 points
Valoriser le produit par un décor harmonieux	/ 2 points
Maîtriser les outils traditionnels (qualités graphiques et soin)	/ 2 points

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1 / Analyse (durée conseillée : 10 mn).

a) **Observer** les détails architecturaux de bâtiments symboliques de Strasbourg.
Effectuer un relevé graphique pour chacun mettant en évidence leur principe d'organisation.


Rosace de la Cathédrale (1015-1459)


Vitrail de la Maison Kammerzell (1467)


Escalier de l'Œuvre Notre-Dame (1578)

Relevé graphique

Relevé graphique

Relevé graphique

b) **Observer** les décors des desserts.
Relier-les à leurs caractéristiques visuelles.







Spirale

En rayon

Irrégulier

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2 / Recherches (durée conseillée : 15 mn).

a) **Choisir** trois éléments symbolisant l'Alsace.
Styliser chacun selon les consignes en vue d'imaginer le décor de la bûche glacée.

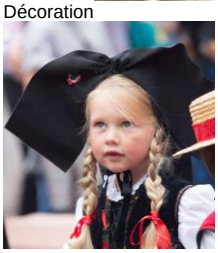

Cathédrale de Strasbourg


Cigogne


Décoration


Chalet de Marché de Noël


Tissu


Coiffe


Petits gâteaux de Noël


Petit pain salé


Imagerie populaire


Moule de brioche


Colombages

1er symbole simplifié par des **lignes** pour orner la plaque de chocolat au cornet

2e symbole simplifié par une **forme pleine** pour détailler les petits gâteaux de Noël

3e symbole simplifié par une **forme ajourée** (découpes intérieures) pour les embouts

b) **Relever les couleurs** évoquant l'Alsace.

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3 / Réalisation (durée conseillée : 20 mn).
Voir les consignes page 2/5.

