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 **8** pages numérotées de **1/8 à 8/8**. 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

La fête de la cerise et sa fête foraine à Céret

Chaque année a lieu au mois de Mai, la « fête de la cerise » à Céret dans les Pyrénées Orientales. A cette occasion la ville propose de nombreuses animations pendant deux jours autour du grand marché à la cerise qui regroupe de nombreux producteurs locaux. Dégustations, concours de dénoyautage et de nombreux menus « cerise » sont proposés dans les restaurants. La cité catalane vibre aux couleurs et aux sons des musiques et danseurs traditionnels et de sa fête foraine.
A cette occasion, un restaurateur de la ville de Céret vous demande de **concevoir un présentoir en nougatine**, pouvant **accueillir 3 desserts individuels glacés**. Le présentoir sera **sur le thème de la fête foraine et de la cerise.**

Eléments à poser sur le présentoir : 3 desserts glacés individuels avec glaçage miroir

Matières à disposition pour présentoir :
Ingrédients pour nougatine : amandes hachées, glucose, fondant, beurre de cacao.
Décor sur nougatine : glace royale pour décors au cornet, colorant liposolubles et hydrosolubles (jaune, rouge, bleu, blanc)

Réalisation et déroulement du dossier :

1 / Observation, analyse documentaire et recherches : pages 3/8 et 4/8 (10 mn).
(Relevés de couleurs et de motifs, vocabulaire de la couleur, point commun entre le drapeau de la région et l'univers de la fête foraine, recherches de frises décoratives)

2 / Etude des présentoirs : page 5/8 (10 mn).
(Relevés graphiques, vocabulaire formel)

3 / Réalisation en respectant le cahier des charges : pages 7/8 et 8/8 (25 mn).
Observer le croquis.
Répondre à la demande en dessin.

Critères
Identifier et relever une harmonie colorée
Identifier un vocabulaire plastique simple
Interpréter de façon lisible un modèle par le dessin
Se documenter pour concevoir en adéquation avec un contexte, une demande
Organiser spatialement des volumes entre eux
Concevoir un décor en adéquation avec un contexte
Organiser spatialement des volumes entre eux et composition équilibrée
Représenter en perspective des volumes simples
Traduire plastiquement les effets de lumière
Valoriser le produit par un décor harmonieux
Maîtriser les outils traditionnels (qualités graphiques et soin)

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

1/ Observation, analyse et recherches :



https://anglophone-direct.com/



https://unebellejourneeicioula.com/



Source : https://www.lemondedenat.com

a) Identifier et relever les couleurs dominantes de la fête de Céret, dans les deux cases ci-contre :

b) Entourer les deux bonnes réponses. Ces couleurs sont plutôt :

Primaires Froides Camaïeu Pastels Secondaires Chaudes Neutres

c) Reproduire le graphisme du drapeau Catalan, dans le cadre ci-contre :

d) Relever le point commun entre les graphismes de la fête foraine de Céret et des fêtes foraines d'autrefois (ci-contre) :

……..





e) Relever par un croquis un chapiteau des fêtes foraines d'autrefois :

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

f) Observer les documents en annexe page 6/8.
Relever 3 motifs liés à la fête foraine :

g) Réaliser deux frises décoratives en utilisant les motifs relevés :

Frise 1 :

Frise 2 :

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

2/ Etude des présentoirs :

Définition d'un présentoir : élément servant à mettre en valeur des produits à vendre ou à déguster.
Exemples de quelques présentoirs à entremets ci-dessous :


1

Candifa.fr


2

Ty gourmande.fr



3

https://chefmaillardtropat.wordpress.com


4

https://www.matyasy.com

a) Observer les présentoirs 1 à 4 ci-dessus.
Sélectionner deux présentoirs qui vous semblent les plus adaptés pour accueillir 3 desserts individuels.

Présentoirs choisis : n° …….. et n° ……..

b) Les dessiner en perspective sans décor en sucre ni pastillage (au crayon papier).
Les décrire par deux adjectifs en vous aidant des mots suivants :
courbe, ronde, pyramidale, statique, dynamique, cubique, symétrique, asymétrique, verticale, répétée…

Présentoir n° ……	Présentoir n° ……
Description de la forme : …… et ……	Description de la forme : …… et ……

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe : univers de la fête foraine













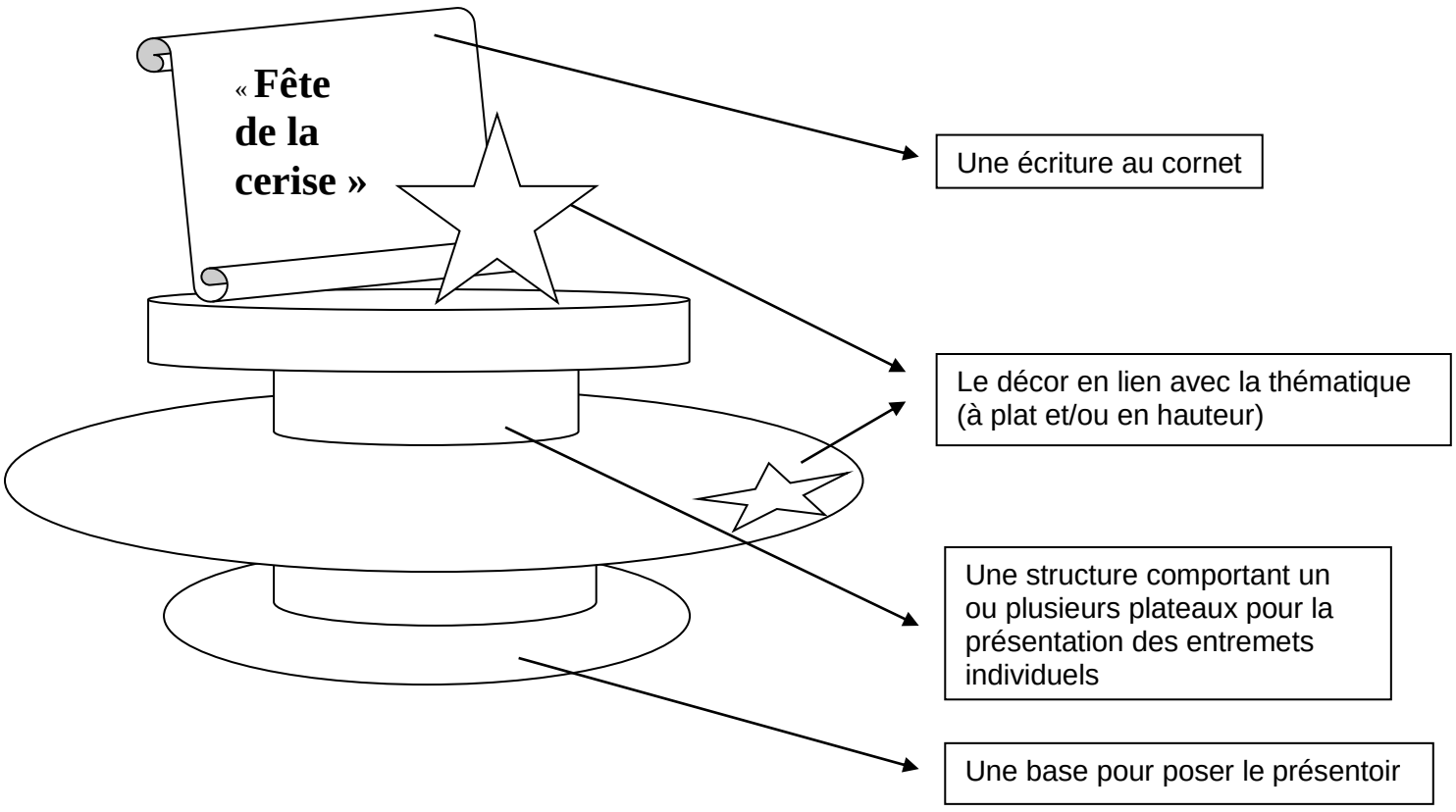


NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

3/ Réalisation

A partir de vos observations précédentes, créer la forme d'un présentoir en nougatine et son décor. Le présentoir doit rappeler par sa forme et/ou son décor l'univers de la fête foraine, ainsi que le drapeau Catalan et comportera au minimum une frise décorative et une écriture au cornet que vous avez créées précédemment (g).

Eléments du présentoir :



a) Vous dessinerez votre présentoir (page 8), en trois dimensions, en couleur et avec les ombres pour le rendu des volumes.

b) Les couleurs à utiliser sont :

- Jaune / doré / marron pour la nougatine.
  Ne pas donner d'effets de texture à la nougatine
- Blanc pastillage ou glace royale
- Rouge avec le colorant sur support de votre choix
- Le bleu est également toléré mais par petites touches pour le décor

NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Dessin final</u> (25 mn)