SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2023

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 : 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 ÉCRIRE

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

Session 2023

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés
Arts appliqués

DOSSIER SUJET

Ce dossier comporte **7** pages, numérotées de **1/7** à **7/7**.
Durée : 0h45 – Coefficient : 10

DOCUMENTS ET MATÉRIELS AUTORISÉS

L'usage de la calculatrice est interdit.

Les échanges ou prêts de documents ou de matériels sont interdits pendant l'épreuve.

Les réponses seront portées directement sur le dossier sujet.
À l'issue de la composition les candidats doivent restituer l'intégralité des documents.

La thématique du sujet est commune à la phase pratique et à la partie écrite « Calcul de la table analytique ».

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

« LA VIGNE ET LE VIN »

Des musées réputés du vin s'associent dans différentes régions pour fêter la fin des vendanges en organisant une grande soirée. Le but est la promotion du terroir régional et des traditions culinaires.

À l'occasion de l'édition 2023, vous êtes chargé(e) de concevoir la réalisation d'une **bombe glacée** et de son **décor.** Ce dernier fera le lien **entre un musée** et **un élément décoratif viticole**.

Déroulement du travail à faire :

PARTIE 1 : Analyses *(page 3/7 et 4/7, durée conseillée : 10 minutes)*
Observation et identification du vocabulaire plastique des documents donnés.

PARTIE 2 : Recherches *(page 5/7, durée conseillée : 10 minutes)*
À partir de la documentation fournie et de vos observations, stylisation de 4 silhouettes de différents éléments appartenant au monde viticole.

PARTIE 3 : Réalisation finale *(page 7/7, durée conseillée : 25 minutes)*
D'après les observations et recherches précédentes, réalisation du décor en respectant les consignes données.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 10 minutes)

a) Pour chaque musée consacré aux vins, **effectuer un relevé graphique** avec les lignes principales de l'architecture du bâtiment. **Repérer** ceux qui ont une structure dynamique en les **entourant**.



1. Cité des Climats et vins de Bourgogne



2. Musée du vin de Champagne



3. Cité du vin de Bordeaux



4. Musée du vin de Châteauneuf-du-Pape

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

b) **Observer** les silhouettes ci-dessous et décrire chaque visuel en **cochant** les bonnes réponses.

	APPLICATION DE LA COULEUR *(1 réponse)*	**FORMES** *(1 réponse)*	**STYLISATION** *(2 réponses)*
	☐ Dégradé ☐ En aplat ☐ Texturée	☐ En 2 dimensions ☐ En volume ☐ Abstraite	☐ Contour précis/détaillé ☐ Des pleins et des vides ☐ Forme pleine ☐ Contour géométrique
	☐ Dégradé ☐ En aplat ☐ Texturée	☐ En 2 dimensions ☐ En volume ☐ Abstraite	☐ Contour précis/détaillé ☐ Des pleins et des vides ☐ Forme pleine ☐ Contour géométrique
	☐ Dégradé ☐ En aplat ☐ Texturée	☐ En 2 dimensions ☐ En volume ☐ Abstraite	☐ Contour précis/détaillé ☐ Des pleins et des vides ☐ Forme pleine ☐ Contour géométrique

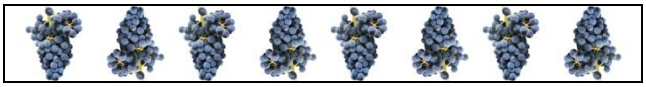
c) **Associer** les frises à leur principe de composition, parmi les termes suivants :
Inversion – Alternance – Répétition.



……



……



……

d) Observer la documentation fournie **page 6/7**. **Prélever** les 3 couleurs principales qui se dégagent des documents.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

Utiliser la documentation fournie **page 6/7** pour **styliser** 4 silhouettes de différents éléments appartenant au monde viticole. Utiliser les notions dégagées dans l'analyse de la question b (page 4/7).
Vous pouvez jouer avec les pleins et les vides pour un visuel plus riche.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Documentation



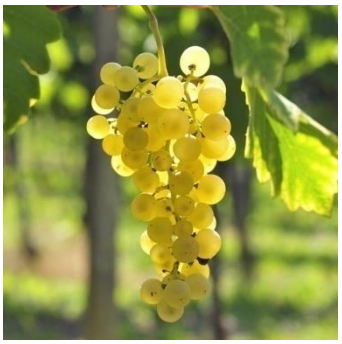
















NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 25 minutes)

À partir de vos **analyses et recherches**, imaginer le **décor** au chocolat noir pour mettre en valeur la bombe glacée vanille.

Il sera composé :

- d'une frise décorative en chocolat qui s'inspire du monde de la vigne. Elle sera placée sur le pourtour de la bombe ;
- d'une plaque en chocolat noir qui sera positionnée avec l'inscription « La vigne et le vin » écrite au chocolat blanc. Vous pouvez évoquer l'un des musées présentés (page 3/7).

Équilibrer les différents éléments pour créer un effet harmonieux.
Rendre compte des reliefs et volumes par les **ombres** et la **lumière**.
Annoter votre dessin en désignant les **techniques**, les **ingrédients** utilisés et les **textures**.
Utiliser une **harmonie colorée** en lien avec le thème.

Techniques : Crayon de papier, gomme, crayons de couleur, taille-crayon, feutres, stylo noir, stylo blanc, calque.

