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

« LE BRÉSIL »

À l'occasion d'un **repas brésilien**, on vous confie la réalisation d'une **bombe glacée** dont le **décor** sera réalisé en **chocolat**.

Par ses **composants**, le dessert rendra hommage à la **culture agricole** du Brésil. Par son **décor**, il rendre hommage au **patrimoine artistique** du pays.

Eléments imposés composant le dessert :
Bombe glacée composée :
- d'un sorbet mangue sur dacquoise amande ;
- d'un insert parfait café ;
- d'un insert crème glacée chocolat au lait.

Matières de décor à disposition :
- Chocolat noir, lait et blanc
- Glaçage miroir
- Colorants liposolubles et hydrosolubles jaune, rouge, bleu et blanc (possibilité de les mélanger)
- Écriture au cornet sur plaque de chocolat « Brésil »

Déroulement du travail à faire :

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

PARTIE 2 : Recherches *(page 6/7, durée conseillée : 10 minutes)*
À partir de la planche documentaire, stylisation d'éléments symbolisant le Brésil et relevé de couleurs.

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

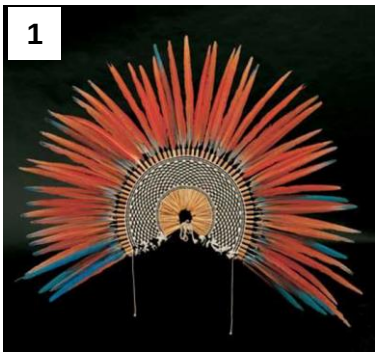
PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 10 minutes)

Observer les documents proposés et répondre aux questions (page 4/7).

Eléments décoratifs brésiliens

1



Parure Kayapo

2



Mandala en or végétal

3



Détail de sculpture en bois

Desserts

A



B



C



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

a) Effectuer dans les **cadres** ci-dessous, au crayon de papier, un **relevé graphique** pour chacun des **éléments décoratifs**, mettant en évidence leur **principe d'organisation principal**. Utiliser au besoin un papier calque.

1 **2** **3**

b) **Comparer** et **associer** les **éléments décoratifs** aux **desserts** proposés.

Élément décoratif	Dessert associé
Parure Kayapo (n°1)	☐ A ☐ B ☐ C
Mandala en or végétal (n°2)	☐ A ☐ B ☐ C
Détail de sculpture en bois (n°3)	☐ A ☐ B ☐ C

c) **Associer** chaque dessert à son **principe d'organisation** parmi les termes suivants : **Répété - En spirale - En rayon**.

Dessert	Principe d'organisation
Dessert A	.....
Dessert B	.....
Dessert C	.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PLANCHE DOCUMENTAIRE



Planche botanique du cacaoyer



Planche botanique du caféier



Coiffe de carnaval



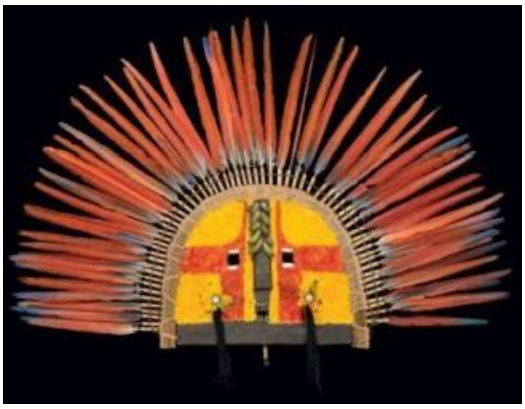
Motif sur fiole en terre



Église de la Pampulha



Spirale du temple de la Bonne Volonté



Masque Ype



Motif sur bracelet brésilien



Toucan en balsa

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

Observer la planche documentaire (page 5/7).

a) Choisir **3 éléments** symbolisant le Brésil. **Styliser** chacun d'eux (en entier ou en partie) selon les consignes en vue d'imaginer le **décor** de la **bombe** glacée. Utiliser au besoin un papier calque pour démarrer votre stylisation.

Lignes pour orner la plaque de chocolat au cornet	Forme pour un décor sur la surface de la bombe	Forme pour le décor du pourtour de la bombe

b) **Relever** dans les cadres **4 couleurs** évoquant le Brésil (crayons de couleur).

c) Les **couleurs dominantes** de la planche documentaire (page 5/7) sont :

☐ Chaudes ☐ Froides

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 25 minutes)

À partir de vos **analyses et recherches**, imaginer le **décor en lien avec le thème** de la bombe glacée sorbet mangue sur dacquoise amande.
Il sera composé :

- d'un décor en chocolat placé sur le dessus ;
- d'un décor en chocolat placé sur le pourtour ;
- d'une plaque « Brésil » en chocolat ornée de lignes.

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.

