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 **6** pages, numérotées de **1/6** à **6/6**.
Durée : 0h45 – Coefficient : 10

<u>DOCUMENTS ET MATÉRIELS AUTORISÉS</u>

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 FÊTE FORAINE »

Pour célébrer l'ouverture de la « Foire du Trône » 2023 à Paris, un grand chef pâtissier glacier souhaite proposer à ses clients un dessert à l'assiette composé d'un petit entremets glacé en forme de dôme orné de décors en chocolat et d'une quenelle de glace accompagnée d'une sauce caramel.

Il vous demande de l'aider à le créer en qualité d'apprenti.

Déroulement du travail à faire :

PARTIE 1 : Analyses *(page 3/6 et 4/6, durée conseillée : 10 minutes)*
Observation et identification du vocabulaire plastique des œuvres données.

PARTIE 2 : Recherches *(page 5/6, durée conseillée : 10 minutes)*
Relevés de formes et de lignes en vue de créer le décor de l'entremets.

PARTIE 3 : Réalisation finale *(page 6/6, 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

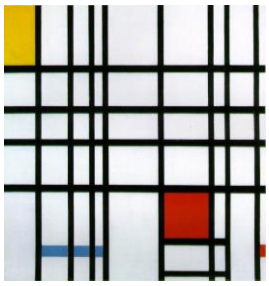
PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 10 minutes)

En vue de créer des décors artistiques en chocolat, **observer** les formes et les lignes des œuvres d'art présentées ci-dessous.

Choisir, parmi la liste suivante, au moins 2 mots qui caractérisent le mieux les formes et les lignes des œuvres :

Ondulée **Spirale** **Superposée** **Droite** **Sinueuse**
Circulaire **Courbe** **Oblique** **Perpendiculaire** **Concentrique**

 « Spirale Minérale », Andy Goldsworthy,1985.	Formes / Lignes : ....
 « Composition avec jaune, bleu et rouge », Piet Mondrian,1942.	Formes / Lignes : ....
 « American Abstract Oil on Canvas », Jackson Pollock.	Formes / Lignes : ....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

 « Wood line », Andy Goldsworthy, 2011.	Formes / Lignes : ....
 « Little Big Painting », Roy Lichtenstein, 1965.	Formes / Lignes : ....
 « Sunset circles », Richard Long, 2006.	Formes / Lignes : ....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

En vue de créer des décors en chocolat, **relever** de manière stylisée les formes, les lignes et les couleurs. **Nommer** la couleur dominante.



Montagnes russes

Relevés



Pomme d'amour

Relevés



Stand de tir à la carabine

Relevés



Grande roue, Foire du Trône, Paris

Relevés



Sucette de fête foraine

Relevés

La couleur dominante est le : .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 25 minutes)

D'après vos observations et relevés précédents :
- **Dessiner** les éléments en perspective, en volume (pour rappel : petit entremets glacé en forme de dôme orné de décors en chocolat et d'une quenelle de glace accompagnée d'une sauce caramel).
- Les **organiser** de manière équilibrée sur l'assiette.
- Travailler leur volume en nuançant les couleurs pour le **rendu des ombres et de la lumière**.
- **Annoter** votre dessin en précisant les **techniques**, les **ingrédients** utilisés et les **textures**.
- Veiller à l'**harmonie des couleurs** en respectant le thème imposé.

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

