SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

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 :

Né(e) le :

N° du candidat

(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 2024

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Arts appliqués

SUJET N°1

Ce sujet comporte **8** pages, numérotées de **1/8** à **8/8**.
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 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 CIRQUE »

Mise en situation :
À l'occasion du 46ème Festival International du Cirque de Monte-Carlo, votre entreprise a été sélectionnée pour réaliser un dessert glacé. Votre responsable vous charge de concevoir un entremets glacé comportant un décor et une plaquette en chocolat qui mettront en valeur l'univers du cirque.

Eléments imposés composant le dessert :
Entremets glacé vanille-pistache, macarons, plaque et décors en chocolat.

Matières de décor à disposition :
Chocolat de couverture, colorants hydrosolubles et liposolubles.

Déroulement du travail à faire :

PARTIE 1 : Analyses *(pages 3/8 à 5/8, durée conseillée : 15 minutes)*

PARTIE 2 : Recherches *(pages 6/8 à 7/8, durée conseillée : 10 minutes)*

PARTIE 3 : Réalisation finale *(pages 8/8, durée conseillée : 20 minutes)*

Techniques :
Crayon de papier, gomme, crayons de couleur, feutres, stylo noir, stylo blanc, calque.
Toutes les techniques à séchage rapide (telles que les crayons de couleur aquarellables et l'aquarelle) sont autorisées.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 15 minutes)

a) **Observer les logotypes** des compagnies de cirques ci-dessous.
Compléter le tableau pour identifier leurs formes, leurs lettres et leurs couleurs (une réponse attendue par identification).

1



2



3



4



Couleurs du fond	N° du visuel
Dégradé	.....
Aplat/unie	.....

Formes des lettres	N° du visuel
Scripte/attachée	.....
Fantaisiste	.....
Bâton/droite	.....

Formes du dessin	N° du visuel
Avec du relief	.....
Stylisée/simplifiée	.....
Ornementale	.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

b) **Relier chaque acrobatie** au bon terme (un terme par image).









- Inversion
- Superposition
- Imbrication
- Répétition

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

c) **Effectuer un relevé graphique** des deux chapiteaux ci-dessous.



Cirque Pinder - Jean Richard



Circus Vegas

d) **Identifier le principe de stylisation** appliqué dans les représentations des rennes ci-dessous, en **utilisant les mots** suivants :

Au trait **Plein et vide** **Géométrie** **Silhouette**

			
……	……	……	……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

e) À partir de la planche documentaire page 7/8, **réaliser 4 stylisations** selon les indications demandées.

Silhouette	**Au trait**

Plein et vide	**Géométrie**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PLANCHE DOCUMENTAIRE



Affiche Pinder - Jean Richard



Circus Incognitus



Clown



Festival des Mureaux



Festival Vassincool



Piste de cirque



Roulotte de cirque



Canon de cirque



Massues de jonglage



Lion de cirque



Cirque Gruss



Eléphant de cirque

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 20 minutes)

À partir de vos **analyses et recherches**, réaliser le **décor en lien avec le thème** de l'entremets glacé.

Il sera composé :

- d'un décor en chocolat composé de plusieurs éléments ;
- d'une plaquette en chocolat d'une forme évoquant le cirque avec inscription « Le Cirque » ;
- de macarons sur le pourtour de l'entremets.

Équilibrer les différents éléments pour créer un effet harmonieux.
Rendre compte du volume de l'entremets et du décor par les **ombres et la lumière**.
Utiliser une **harmonie colorée** en lien avec le thème.

