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°3

Ce sujet 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 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

« LES VERGERS »

Mise en situation :
À l'occasion de la fête des vergers, des producteurs et des designers se réunissent pour une grande soirée. Vous êtes sollicité(e) pour réaliser un dessert glacé et son décor faisant référence à l'abricotier et à l'amandier.

Eléments imposés composant le dessert :
Bombe glacée composée d'un sorbet abricot, d'une crème glacée calisson, d'un parfait amaretto reposant sur une dacquoise amande, décors en chocolat et plaquette avec une inscription au cornet « Les vergers ».

Matières de décor à disposition :
Pâte à cigarette, chocolat de couverture, colorants liposolubles et hydrosolubles.

Déroulement du travail à faire :

PARTIE 1 : Analyses *(page 3/7, durée conseillée : 5 minutes)*

PARTIE 2 : Recherches *(pages 4/7 à 6/7, durée conseillée : 15 minutes)*

PARTIE 3 : Réalisation finale *(page 7/7, durée conseillée : 25 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 : 5 minutes)

Observer les documents ci-dessous, en vue de réaliser un **décor en chocolat piqué** ou **posé** sur la **surface** de la bombe glacée.

a) **Repérer** les parties s'inspirant de **l'univers végétal** sur chaque objet**.**
Effectuer, pour chacun d'entre eux, **un croquis de cette partie** (utiliser au besoin un papier calque).

b) **Entourer**, pour chaque objet, le principe d'**organisation** associé (symétrique ou asymétrique).



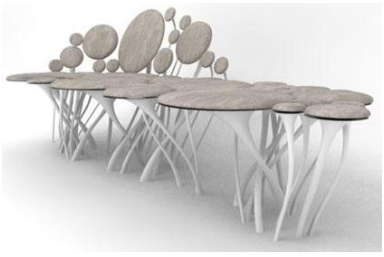
Symétrique Asymétrique



Symétrique Asymétrique



Symétrique Asymétrique



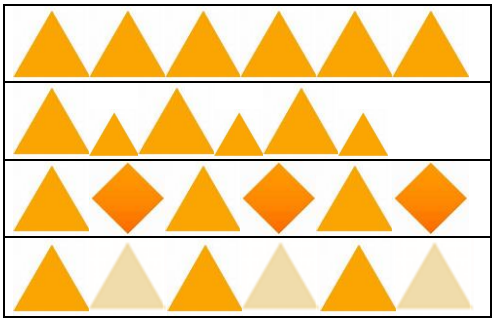
Symétrique Asymétrique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 15 minutes)

c) **Relier** les frises à leur **principe de composition**.



●	● Alternance de couleur
●	● Alternance de motif
●	● Répétition simple
●	● Changement d'échelle

d) **Observer** la **planche documentaire** page **6/7** portant sur **l'abricotier** et **l'amandier**.
Effectuer un **relevé des couleurs** dans les **cases** correspondantes.

Relevé des couleurs			

e) **Observer** la **planche documentaire** page **6/7**.
Réaliser 2 stylisations d'éléments issus de **l'abricotier** et/ou de **l'amandier** (branche, feuille, fruit et/ou fleur), en vue de réaliser une **bordure décorative** en **chocolat** (utiliser au besoin un papier calque pour vous aider dans votre stylisation).

Stylisations de 2 éléments	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

f) **Réaliser une frise décorative** à partir d'**1** ou **2 élément(s) stylisé(s)** dans la question précédente. **Utiliser un des principes de compositions** observés dans l'exercice 2c (utiliser au besoin un papier calque).

Frise décorative

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

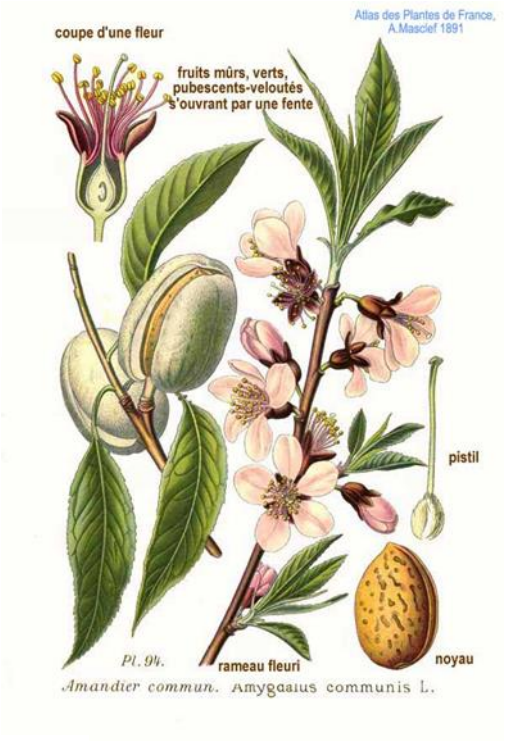
PLANCHE DOCUMENTAIRE



















CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°3	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	**Partie écrite**	Page : 6/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 25 minutes)

À partir des **analyses** et **recherches** effectuées, imaginer les **décors en chocolat** pour mettre en valeur la bombe glacée :

- **un élément en chocolat piqué** ou **posé** sur la **surface** de la bombe ;
- **une plaquette** avec l'inscription **« Les Vergers »** ;
- **une frise décorative en chocolat** placée sur le **pourtour** de la bombe.

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

