CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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

Production et valorisation des desserts glacés

Session 2024

Code sujet **Non indiqué dans cette édition**

Pratique professionnelle : 8h15 ; calcul de la table analytique : 0h30 ; arts appliqués : 0h45

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Réalisation d’une charlotte glacée « Vive le sport » pour 8 personnes et de 6 assiettes de profiteroles au chocolat
14 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

Exercice 2 — Compléter la table analytique du sorbet plein fruit myrtille
1 réponses • PDF source, p. 6

Exercice 3 — Analyses, recherches et réalisation d’un décor de charlotte glacée évoquant le sport et le mouvement
14 réponses • PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12 (numéro imprimé 7), PDF source, p. 13, PDF source, p. 14

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 1

None points

Réalisation d’une charlotte glacée « Vive le sport » pour 8 personnes et de 6 assiettes de profiteroles au chocolat

Pratique professionnelle

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Confectionner le mix de crème glacée vanille et le laisser maturer.

Démarche. Pour la crème glacée vanille de la fiche technique (page 3), peser 1 250 g de lait entier, 345 g de crème fluide à 35 % MG, 38 g de poudre de lait à 0 % MG, 250 g de sucre semoule, 56 g de glucose atomisé, 56 g de dextrose, 5 g de stabilisateur et 5 g d’émulsifiant. Prévoir également 2 gousses de vanille. Mélanger les poudres entre elles, avec une partie du sucre, pour les disperser. Chauffer le lait avec les gousses fendues et grattées, puis incorporer les ingrédients selon le procédé adapté au stabilisateur et à l’émulsifiant utilisés. Réaliser le traitement thermique prévu par le protocole du laboratoire, refroidir rapidement, couvrir et laisser maturer au froid. Le sujet ne précise pas la durée de maturation ni les températures du procédé : suivre les consignes de l’établissement et des produits utilisés.

Hygiène et sécurité. Utiliser du matériel propre et désinfecté, contrôler les matières premières et maintenir le mix au froid après son refroidissement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : un mix de crème glacée vanille préparé avec 2 005 g d’ingrédients pesés en grammes, plus 2 gousses de vanille, puis refroidi et mis à maturer au froid. La somme en grammes n’inclut pas les gousses.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Confectionner le mix de sorbet plein fruit myrtille et le laisser maturer.

Démarche. Peser les ingrédients du sorbet plein fruit myrtille indiqués page 3 : purée de myrtille 100 % 550 g, sucre semoule 120 g, glucose atomisé 60 g, dextrose 30 g, stabilisateur 4 g et eau 220 g. Mélanger le stabilisateur avec une partie du sucre pour le répartir, puis préparer la base selon le mode d’emploi du stabilisateur et le protocole du laboratoire. Refroidir rapidement la base si elle a été chauffée, incorporer la purée proprement, couvrir et laisser maturer au froid. La fiche ne précise pas de durée de maturation ni de température de préparation.

Hygiène et sécurité. Protéger la purée et le mix, utiliser des ustensiles propres et maintenir la préparation au froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : un mix de sorbet plein fruit myrtille d’une masse théorique totale de 984 g, laissé à maturer au froid avant turbinage.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Confectionner le parfait à la fraise, le mouler dans un cercle de 16 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur maximum,

FormaV - document d'entraînement non officiel

puis le surgeler.

Démarche. Peser les quantités de la fiche page 3 : jaunes d'œufs 100 g, sucre semoule 100 g, eau 90 g, purée de fraise 100 % 200 g et crème fluide à 35 % MG 140 g. Préparer la base aux jaunes et au sucre avec l'eau, selon la méthode de parfait utilisée dans le laboratoire, puis la refroidir de façon maîtrisée. Incorporer la purée de fraise, puis la crème fouettée avec précaution pour préserver le foisonnement. Verser dans un cercle de 16 cm de diamètre sans dépasser 2 cm de hauteur, puis surgeler jusqu'à ce que l'insert soit assez ferme pour être manipulé. Le sujet ne donne pas de température ni de durée de surgélation.

Hygiène et sécurité. Employer du matériel propre, respecter les règles d'hygiène relatives aux œufs et maintenir la préparation au froid.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : un parfait à la fraise préparé avec une masse théorique de 630 g d'ingrédients, moulé dans un cercle de 16 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur maximum, puis surgelé.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Confectionner le biscuit cuillère, dresser une cartouchière et un disque de 16 cm de diamètre, cuire et réserver pour le montage.

Démarche. Peser les blancs d'œufs (90 g), le sucre semoule (75 g), les jaunes d'œufs (60 g) et la farine (75 g). Monter les blancs avec le sucre, incorporer les jaunes puis la farine tamisée délicatement. Mettre l'appareil en poche et dresser une cartouchière adaptée au cercle de 20 cm ainsi qu'un disque de 16 cm de diamètre. Le sucre glace est indiqué « QS » sur la fiche : en utiliser selon le besoin de la méthode de dressage. Cuire selon le réglage du four et le protocole du laboratoire, puis refroidir sur grille et réserver au sec pour le montage. Le sujet ne précise ni température ni durée de cuisson.

Hygiène et sécurité. Utiliser du matériel propre et manipuler les plaques chaudes avec des protections adaptées.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : une cartouchière et un disque de biscuit cuillère de 16 cm de diamètre, cuits puis réservés pour le montage. Les ingrédients chiffrés pèsent 300 g, hors sucre glace indiqué « QS ».

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

Turbiner le sorbet myrtille. Chemiser le cercle de 20 cm de diamètre avec la cartouchière et le disque de biscuit cuillère, garnir le fond d'une couche de sorbet, insérer le parfait à la fraise et surgeler.

Démarche. Turbiner le mix de sorbet myrtille maturé en suivant les consignes de la turbine. Chemiser le cercle de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur avec la cartouchière et le disque de biscuit cuillère. Garnir le fond d'une couche de sorbet, placer l'insert de parfait à la fraise surgelé, puis surgeler l'ensemble avant de poursuivre le montage. Travailler rapidement pour limiter le réchauffement du sorbet et de l'insert.

Hygiène et sécurité. Utiliser un cercle propre et stable, puis remettre rapidement la préparation au froid.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : le cercle de 20 cm est chemisé avec le biscuit cuillère, le fond est garni de sorbet myrtille, l'insert de parfait à la fraise est placé, puis l'ensemble est surgelé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Turbiner la crème glacée vanille, terminer le montage de la charlotte avec cette crème glacée, réaliser les boules pour les profiteroles et surgeler.

Démarche. Turbiner le mix de crème glacée vanille maturé. Compléter le garnissage de la charlotte avec cette crème glacée, comme demandé page 3. Prélever également de la crème glacée et former au boulier les boules destinées aux profiteroles, puis les surgeler dans un contenant adapté. Surgeler la charlotte terminée. La consigne de la page 1 indique qu'après la première journée, les glaces, sorbets et produits non turbinés sont stockés systématiquement au minimum 12 heures à −18 °C.

Hygiène et sécurité. Respecter les consignes de la turbine, limiter le temps hors du froid et utiliser des contenants propres.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : charlotte complétée avec la crème glacée vanille et boules de crème glacée préparées pour les profiteroles, puis surgelées. Après la première journée, appliquer le stockage indiqué au sujet : au minimum 12 heures à −18 °C.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Confectionner la pâte à choux, dresser des choux d'environ 5 cm de diamètre (selon la taille du boulier) et les cuire.

Démarche. Peser les ingrédients de la pâte à choux de la page 4 : eau 125 g, lait 125 g, sel 5 g, sucre 10 g, beurre 100 g, farine 160 g et œufs 250 g. Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu, ajouter la farine en une fois et mélanger. Dessécher la panade sur le feu, puis la laisser tiédir avant d'incorporer progressivement les œufs pesés. Dresser des choux d'environ 5 cm de diamètre, en tenant compte de la taille du boulier, et cuire selon le protocole du laboratoire. Laisser refroidir avant de garnir. Le sujet ne donne pas de température ni de durée de cuisson.

Hygiène et sécurité. Manipuler avec précaution la casserole et la panade chaude ; ne pas incorporer les œufs dans une panade brûlante. Utiliser des protections pour les plaques chaudes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : une pâte à choux préparée avec 775 g d'ingrédients pesés, dressée en choux d'environ 5 cm de diamètre et cuite.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Confectionner, dresser et cuire les langues de chat.

Démarche. Peser le beurre (60 g), le sucre glace (85 g), le blanc d'œuf (80 g) et la farine (85 g), et prévoir la vanille liquide indiquée « QS ». Travailler le beurre pour l'assouplir, incorporer le sucre glace, puis le blanc d'œuf et la farine tamisée sans trop travailler l'appareil. Ajouter la vanille selon le besoin, dresser régulièrement sur une plaque en espaçant les langues de chat, puis cuire selon le protocole du laboratoire jusqu'à coloration régulière. Refroidir sur grille et conserver au sec pour préserver le croustillant. Le sujet ne précise pas la température ni la durée de cuisson.

Hygiène et sécurité. Employer une plaque propre et manipuler les plaques chaudes avec des protections adaptées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : des langues de chat dressées et cuites à partir de 310 g d'ingrédients pesés, avec de la vanille liquide en quantité suffisante, puis refroidies et conservées au sec.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Réaliser la sauce au chocolat et la réserver.

Démarche. Peser le lait (75 g), la crème fluide à 35 % MG (150 g), le beurre (30 g) et la couverture noire (150 g). Chauffer le lait et la crème, puis verser progressivement le liquide chaud sur la couverture hachée. Mélanger du centre vers l'extérieur pour obtenir une émulsion lisse, puis incorporer le beurre et lisser. Réserver la sauce dans un récipient propre, à une température adaptée au service. Si elle doit être réchauffée, le faire doucement en surveillant sa texture.

Hygiène et sécurité. Prévenir les projections de liquide chaud, couvrir la préparation et ne pas la laisser inutilement à température ambiante.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : une sauce chocolat lisse préparée avec 405 g d'ingrédients et réservée pour le dressage des profiteroles.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Tempérer le chocolat et réaliser les décors en chocolat pour la charlotte, représentant un personnage sportif en mouvement, ainsi que la plaquette en chocolat portant l'inscription « Vive le sport ».

Démarche. Préparer du matériel propre et parfaitement sec. Tempérer la couverture selon les indications du fabricant et le protocole du laboratoire : le sujet ne donne pas de courbe ni de températures précises. Réaliser le personnage sportif en mouvement et les éléments de décor destinés à la charlotte ; la fiche technique prévoit des couvertures noire, lait et ivoire, en quantité « QS ». Couler une plaquette en chocolat, la laisser cristalliser et inscrire au cornet, exactement, « Vive le sport ». Laisser cristalliser les décors avant de les manipuler et de les poser.

Hygiène et sécurité. Éviter tout contact entre l'eau et le chocolat, prévenir les brûlures lors de la fonte et manipuler les décors avec des mains propres et sèches.

RÉPONSE À RETENIR

Résultat attendu : des décors en chocolat représentant un personnage sportif en mouvement et une plaquette portant exactement l'inscription « Vive le sport », réalisés avec une couverture correctement tempérée.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Foisonner la chantilly.

Démarche. Peser la crème fluide à 35 % MG (500 g), le sucre semoule (50 g) et la vanille liquide (5 g), selon la fiche de la page 4. Maintenir la crème et le matériel bien froids. Mélanger puis fouetter jusqu'à obtenir une chantilly qui tient au pochage, sans devenir granuleuse. Réserver 200 g pour la charlotte, comme indiqué sur la fiche, et garder le reste au froid pour le dressage des profiteroles.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Hygiène et sécurité. Utiliser une cuve et un fouet propres et froids ; conserver la chantilly au froid et éviter de la fouetter excessivement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : une chantilly foisonnée à partir de 555 g d'ingrédients. La fiche en prévoit 200 g pour la charlotte ; le reliquat théorique est de 355 g avant pertes éventuelles au foisonnement et au travail.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3

> Décercler et décorer la charlotte glacée avec la chantilly, 100 g de fraises fraîches, les décors en chocolat et la plaquette portant l'inscription « Vive le sport ».

Démarche. Vérifier que la charlotte est suffisamment ferme et que les décors en chocolat ont cristallisé. Décercler sans réchauffer longuement les bords. Pocher les 200 g de chantilly prévus pour la charlotte. Laver et sécher les 100 g de fraises fraîches, puis les disposer harmonieusement. Ajouter le personnage sportif et la plaquette portant l'inscription « Vive le sport », en les manipulant délicatement. Maintenir la charlotte au froid jusqu'au service.

Hygiène et sécurité. Employer des ustensiles propres, limiter le temps hors du froid et laver les fraises avant leur utilisation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : une charlotte décerclée et décorée avec 200 g de chantilly, 100 g de fraises fraîches, les décors en chocolat et la plaquette « Vive le sport ».

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 4

> Garnir les choux avec les boules de crème glacée vanille, puis dresser 6 assiettes de profiteroles, chacune avec 3 choux, la sauce chocolat, les langues de chat et la chantilly, en respectant le croquis.

Démarche. Prévoir six assiettes avec trois choux garnis chacune. Garnir les choux avec les boules de crème glacée vanille au moment du dressage pour limiter leur fonte. Disposer les trois choux sur chaque assiette, ajouter la sauce chocolat, la chantilly et les langues de chat, en respectant le croquis de la page 4. Poser les langues de chat au dernier moment pour préserver leur croustillant et servir rapidement. Le sujet ne précise pas le nombre de langues de chat par assiette ; les répartir selon le croquis et le dressage retenu.

Hygiène et sécurité. Utiliser des assiettes propres et travailler rapidement avec les produits glacés. Veiller à ce que la sauce ne fasse pas fondre immédiatement la crème glacée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : six assiettes de profiteroles, chacune avec trois choux garnis, soit 18 choux au total, accompagnés de sauce chocolat, de chantilly et de langues de chat.

Question •

PDF source, p. 2, PDF source, p. 3, PDF source, p. 4

> Stocker et étiqueter les restants de produits turbinés ou de glace dans les moules à glace mis à disposition.

Démarche. Placer les restants de produits turbinés ou de glace dans les moules à glace mis à disposition, propres et adaptés. Protéger les produits et apposer une étiquette lisible comportant les informations d'identification et de traçabilité prévues par le laboratoire. Stocker au congélateur à −18 °C. Après la

FormaV - document d'entraînement non officiel

première journée, respecter la consigne du sujet : stockage systématique des productions pendant au minimum 12 heures à −18 °C.

Hygiène et sécurité. Garder les produits protégés et séparés, appliquer les règles de traçabilité de l'établissement, puis nettoyer et désinfecter le matériel et le poste de travail.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Résultat attendu : restants conditionnés dans les moules à glace mis à disposition, protégés, étiquetés et stockés à −18 °C. Après la première journée, le sujet impose un stockage d'au moins 12 heures à cette température.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

None points

Compléter la table analytique du sorbet plein fruit myrtille

Question Consigne

PDF source, p. 6

> Compléter la table analytique d’un sorbet myrtille en tenant compte des indications fournies dans le tableau.

Méthode

1. La formule totalise 1 500 g. La ligne « Fruits » est fixée à 45 % : la masse de purée de myrtille est donc 1 500 × 0,45 = 675 g.
2. La purée contient 12 % d’extrait sec total (E.S.T.) : elle apporte 81 g d’E.S.T. Son pouvoir sucrant (P.S.) est calculé selon l’indication du tableau, E.S.T. × 1,25, soit 101,25 g.
3. Le glucose atomisé apporte 42,3 g de P.S. et son P.S. indiqué est 47 % de son poids : sa masse est 42,3 ÷ 0,47 = 90 g. Avec 95 % d’E.S.T., il apporte 85,5 g d’E.S.T.
4. Le dextrose apporte 45 g dans la colonne « Sucres » et son E.S.T. est de 92 % : son poids est 45 ÷ 0,92 = 48,913… g. Son P.S. apporté est son poids × 74 %, soit 36,196… g.
5. Le stabilisant représente 0,4 % de la formule, soit 6 g. L’E.S.T. total demandé est 31 % de 1 500 g, soit 465 g. Le saccharose complète cet E.S.T. après déduction des apports des fruits, du glucose atomisé, du dextrose et du stabilisant : 247,5 g.
6. L’eau complète le poids total à 1 500 g. Les lignes sucre inverti, lait en poudre, vin et alcool ne comportant aucune quantité indiquée, elles sont prises à 0 g dans cette formule. Les valeurs non applicables sont notées 0 ou « — » selon la colonne. Les résultats sont arrondis à deux décimales si nécessaire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Table analytique complétée — sorbet plein fruit myrtille

Ingrédient	P.S. indiqué	E.S.T. indiqué	Poids (g)	Sucres (g)	Fruits (g)	E.S.D.L. (g)	Vin (g)	Alcool (g)	Stabilisant (g)	P.S. apporté (g)	E.S.T. apporté (g)
Fruits	E.S.T. × 1,25	12 %	675,00	0	675,00	0	0	0	0	101,25	81,00
Saccharose	100 %	100 %	247,50	247,50	0	0	0	0	0	247,50	247,50
Glucose atomisé	47 %	95 %	90,00	85,50	0	0	0	0	0	42,30	85,50
Sucre inverti	127 %	78 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dextrose	74 %	92 %	48,91	45,00	0	0	0	0	0	36,20	45,00
Lait poudre à 0 %	—	97 %	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vin	—	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alcool	—	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stabilisant	—	100 %	6,00	0	0	0	0	0	6,00	0	6,00
Eau	—	—	432,59	0	0	0	0	0	0	0	0
Totaux			**1 500,00**	**378,00**	**675,00**	**0**	**0**	**0**	**6,00**	**427,25**	**465,00**
Pourcentages			**100 %**	**25,20 %**	**45 %**	**0 %**	**0 %**	**0 %**	**0,4 %**	**28,48 %**	**31 %**

Contrôles : les sucres totalisent 378 g. Le P.S. total est 427,245… g, soit 427,25 g arrondi. L'E.S.T. total est bien 465 g, soit 31 % de 1 500 g. Avec les poids non arrondis des ingrédients, l'eau est 432,586… g ; la formule totalise ainsi 1 500 g.

Exercice 3

None points

Analyses, recherches et réalisation d’un décor de charlotte glacée évoquant le sport et le mouvement

PARTIE 1 : Analyses

Question a)

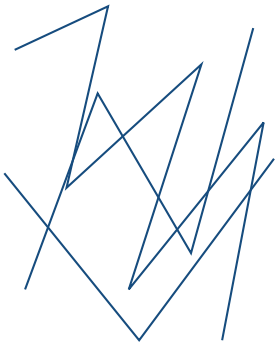
PDF source, p. 9

> Observer les documents proposés et effectuer dans les cadres, au crayon de papier, un relevé graphique pour chacun des éléments architecturaux A, B et C, mettant en évidence son principe d’organisation principal. Utiliser au besoin un papier calque.

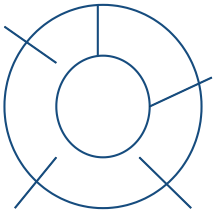
Pour chaque cadre, observer la photographie puis réduire le bâtiment à quelques lignes caractéristiques : il s’agit de faire ressortir son organisation, pas de recopier tous les détails. Pour A, tracer un réseau de lignes qui se croisent dans plusieurs directions. Pour B, représenter les panneaux disposés autour de l’ouverture centrale. Pour C, simplifier la façade en une succession de courbes ondulées. Les relevés ci-dessous sont des propositions de schémas simplifiés à refaire au crayon dans les cadres du sujet.

Propositions de relevés graphiques simplifiés A, B et C

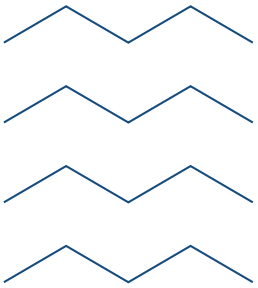
A — entrecroisements



B — panneaux en couronne



C — ondulations répétées



RÉPONSE À RETENIR

Relevés attendus : A, réseau entrecroisé irrégulier ; B, panneaux disposés autour d’une ouverture centrale ; C, lignes ondulées répétées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question b) A

PDF source, p. 9

> Associer le stade olympique « Nid d'Oiseau », Pékin, à son ou ses principes d'organisation parmi les choix proposés : motifs répétitifs, motifs aléatoires, symétriques et asymétriques.

Sur la photographie du « Nid d'Oiseau », la structure est faite de nombreuses lignes croisées qui donnent une impression de réseau irrégulier. Elle ne présente pas une symétrie simple et nette dans la vue proposée. On retient donc les deux principes qui décrivent le mieux son aspect.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A — cocher **Motifs aléatoires** et **Asymétriques**.

Question b) B

PDF source, p. 9

> Associer le Mercedes-Benz Stadium, Atlanta, à son ou ses principes d'organisation parmi les choix proposés : motifs répétitifs, motifs aléatoires, symétriques et asymétriques.

La vue du Mercedes-Benz Stadium montre des parties de toiture disposées autour d'une ouverture centrale. Les panneaux se répètent autour de cette ouverture et l'ensemble est organisé de façon équilibrée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> B — cocher **Motifs répétitifs** et **Symétriques**.

Question b) C

PDF source, p. 9

> Associer le Zaozhuang Stadium à son ou ses principes d'organisation parmi les choix proposés : motifs répétitifs, motifs aléatoires, symétriques et asymétriques.

La façade du Zaozhuang Stadium présente une succession de courbes ondulées qui se répètent. Dans la vue de face, l'ensemble paraît organisé de manière équilibrée autour de son milieu.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> C — cocher **Motifs répétitifs** et **Symétriques**.

Question c) A

PDF source, p. 10

> Comparer le stade olympique « Nid d'oiseau », Pékin, aux desserts proposés et cocher dans le tableau le dessert associé : 1, 2 ou 3.

Comparer les formes dominantes : le stade A est caractérisé par un réseau de lignes entrecroisées. Le dessert 3 est recouvert d'un décor ajouré en chocolat dont les lignes se croisent ; c'est le rapprochement visuel le plus direct.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A — dessert associé : **3**.

Question c) B

PDF source, p. 10

> Comparer le Mercedes-Benz Stadium, Atlanta, aux desserts proposés et cocher dans le tableau le dessert associé :

FormaV - document d'entraînement non officiel

> 1, 2 ou 3.

Le stade B présente une organisation de toiture autour d'une ouverture centrale, avec des éléments répartis en rayons. Le dessert 1 reprend une disposition radiale, avec des éléments qui partent du centre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> B — dessert associé : **1**.

Question c) C

PDF source, p. 10

> Comparer le Zaozhuang Stadium aux desserts proposés et cocher dans le tableau le dessert associé : 1, 2 ou 3.

Le stade C se distingue par les courbes et les ondulations qui se succèdent sur sa façade. Le dessert 2 présente plusieurs couches rondes superposées et répétées ; cette organisation régulière est le rapprochement proposé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> C — dessert associé : **2**.

Question d)

PDF source, p. 11

> Indiquer quel effet est exprimé dans les affiches et entourer les 2 réponses attendues parmi : Statique, Dynamique, Lenteur, Vitesse et Arrêt.

Les affiches montrent des sportifs dans l'action et utilisent des formes étirées qui évoquent leur déplacement rapide. L'effet exprimé est donc celui du mouvement et de la rapidité, et non celui de l'immobilité ou de la lenteur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entourer **Dynamique** et **Vitesse**.

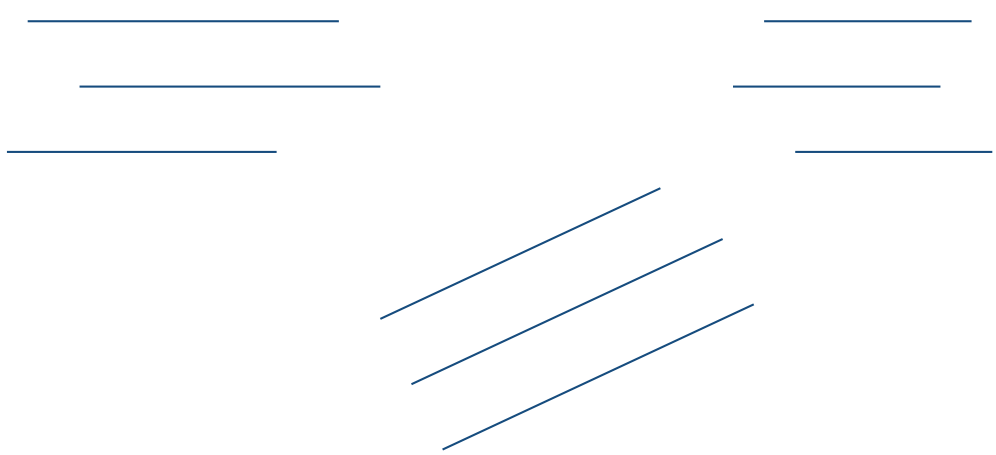
Question e)

PDF source, p. 11

> Observer les lignes qui traduisent cet effet et les représenter au crayon dans les cadres ci-dessous.

Dans les cadres, représenter des lignes de force qui suggèrent le déplacement : traits allongés, parallèles ou obliques, avec des longueurs variées. Les orienter de façon à accompagner le mouvement et à ne pas brouiller la silhouette du sportif. Le schéma est une proposition à reproduire au crayon ; les trois cadres peuvent présenter des orientations différentes, comme dans les affiches observées.

Propositions de lignes traduisant le mouvement



RÉPONSE À RETENIR

Des lignes horizontales et obliques, étirées et orientées pour suggérer le déplacement, traduisent le dynamisme et la vitesse.

Question f) Pictogramme de gauche

PDF source, p. 11

> Observer les lignes du pictogramme de gauche et les relier au terme correspondant parmi « Obliques », « Horizontales » et « Verticales ».

Sur le pictogramme de gauche, les traits qui prolongent le déplacement du coureur sont parallèles au sol : ils suivent une direction horizontale.

RÉPONSE À RETENIR

Pictogramme de gauche : **Horizontales**.

Question f) Pictogramme du centre

PDF source, p. 11

> Observer les lignes du pictogramme du centre et les relier au terme correspondant parmi « Obliques », « Horizontales » et « Verticales ».

Sur le pictogramme du centre, les traits de mouvement s’élèvent principalement de bas en haut. Parmi les trois termes proposés, ils correspondent aux lignes verticales.

RÉPONSE À RETENIR

Pictogramme du centre : **Verticales**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question f) Pictogramme de droite

PDF source, p. 11

> Observer les lignes du pictogramme de droite et les relier au terme correspondant parmi « Obliques », « Horizontales » et « Verticales ».

Sur le pictogramme de droite, les traits de mouvement sont inclinés : ils ne sont ni parallèles au sol ni dressés verticalement. Ce sont des lignes obliques.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pictogramme de droite : **Obliques**.

PARTIE 2 : Recherches

Question g)

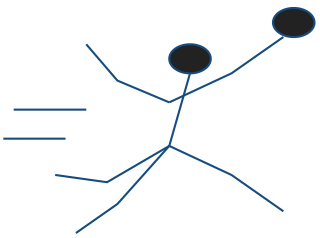
PDF source, p. 12 (numéro imprimé 7), PDF source, p. 13

> En vous aidant de l’exemple, styliser 4 sportifs d’après la documentation de la page 7/8. Compléter les dessins en y ajoutant des lignes évoquant le mouvement, en vous référant aux questions 1e et 1f. Utiliser au besoin un papier calque.

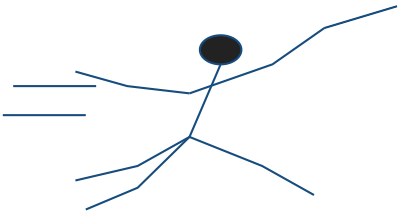
Il s’agit d’un exercice de dessin à effectuer à la main à partir des photographies de la planche documentaire de la page 7/8. Repérer la posture et le geste caractéristiques de chaque sportif, puis simplifier le corps en une silhouette lisible. Conserver les accessoires qui permettent d’identifier le sport et ajouter des lignes qui prolongent le geste ou indiquent le déplacement. Les quatre croquis proposés sont des pistes de stylisation choisies parmi les sports visibles sur la planche ; ils ne prétendent pas remplacer le travail manuel demandé.

Quatre pistes de silhouettes sportives stylisées

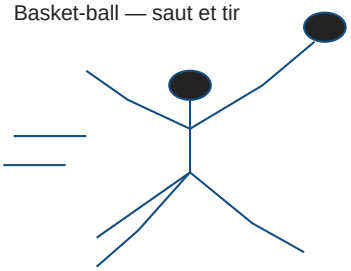
Handball — saut et tir



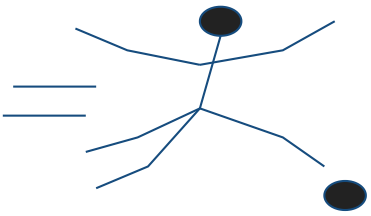
Badminton — fente et frappe



Basket-ball — saut et tir



Football — conduite de balle



> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La réponse doit montrer quatre sportifs stylisés et reconnaissables, inspirés de la documentation, avec des lignes de mouvement adaptées à leurs gestes. Les quatre exemples ci-dessous sont : handball, badminton, basket-ball et football.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 3 : Réalisation finale

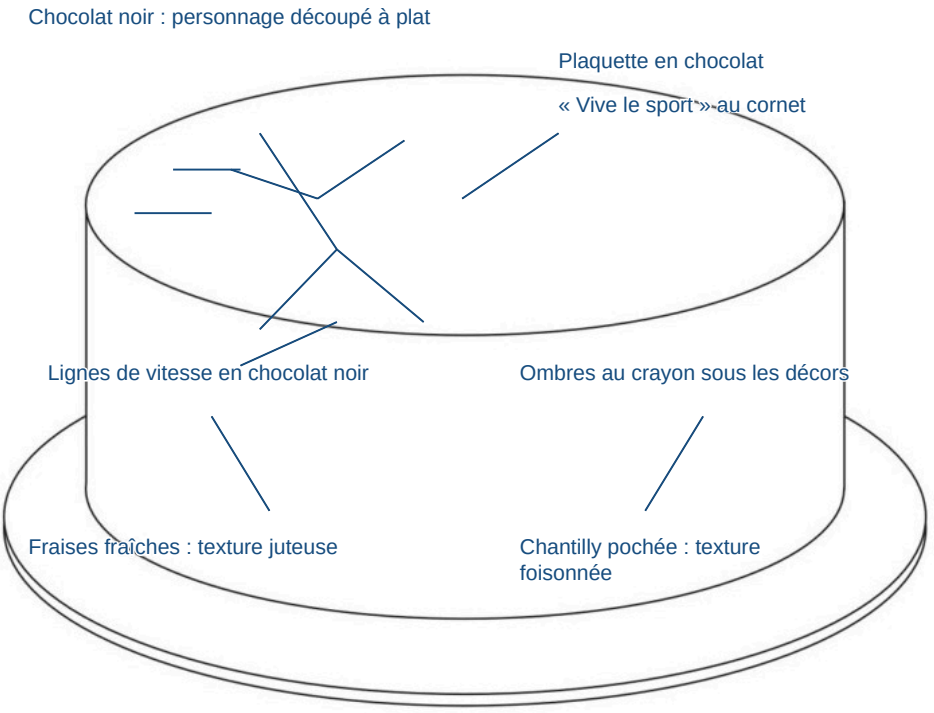
Question Réalisation finale

PDF source, p. 14

> À partir de votre analyse et de vos recherches, réaliser un décor évoquant le sport et le mouvement, en chocolat noir, pour mettre en valeur la charlotte glacée. Le décor doit comprendre un personnage sportif et des lignes traduisant le mouvement, réalisés en découpe à plat et placés sur le dessus de la charlotte, ainsi qu'une plaquette en chocolat sur le dessus portant au cornet l'inscription « Vive le sport ». Réaliser le reste du décor avec de la chantilly et des fraises. Équilibrer les éléments pour créer un effet harmonieux et dynamique, rendre compte des reliefs et volumes par les ombres et lumières, et annoter le dessin en désignant les techniques, les ingrédients utilisés et les textures.

Cette question demande un projet dessiné et annoté ; il ne s'agit pas de prétendre que le décor a été fabriqué. Sur le dessin de la charlotte, composer le dessus en plaçant un personnage sportif et des lignes de mouvement en chocolat noir, découpés à plat. Ajouter une plaquette en chocolat portant exactement « Vive le sport », avec une écriture représentée comme réalisée au cornet. Répartir les fraises et la chantilly autour de ces éléments sans cacher la silhouette ni l'inscription. Pour suggérer le relief, dessiner des ombres sous les décors et des zones éclairées sur les surfaces. Annoter le dessin avec les techniques, les ingrédients et les textures.

Proposition d'annotations pour le décor de la charlotte



RÉPONSE À RETENIR

Le projet doit réunir sur le dessus de la charlotte un personnage sportif et des lignes de mouvement en chocolat noir, une plaquette en chocolat portant « Vive le sport », ainsi que des fraises et de la chantilly. Les éléments doivent être équilibrés, avec des ombres et des lumières pour suggérer le volume et des annotations précisant ingrédients, techniques et textures.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep2_-_pratique_-_sujet_no2.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Glacier, classés par épreuve et par année :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Glacier reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capglacier.fr/fiches-de-revision

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.