SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2025

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 2025

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Arts appliqués

SUJET N°1

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

Documents et matériel 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

« L'EXPOSITION UNIVERSELLE D'OSAKA »

Mise en situation :
Pour le repas de clôture de l'Exposition universelle, qui aura lieu mi-octobre 2025 à Osaka au Japon, votre chef de production vous demande de réaliser une omelette norvégienne en mémoire du Chef Balzac qui avait créé ce dessert en 1867 lors de l'Exposition universelle de Paris.

Eléments imposés composant le dessert :
Le dessert est une omelette norvégienne composée d'une glace aux œufs à la vanille et d'un parfait à la cerise noire, enveloppée d'un biscuit cuillère et recouverte d'une meringue italienne en pochage.
Elle sera agrémentée sur le dessus d'un décor en chocolat et d'une inscription « Osaka » sur une plaquette en chocolat.

Matière de décor à disposition :
Chocolats (blanc, lait, noir).

Déroulement du travail à faire :
Partie 1 : Analyses *(pages 3/6 et 4/6, durée conseillée : 15 minutes)*
Partie 2 : Recherches *(page 5/6, durée conseillée : 10 minutes)*
Partie 3 : Réalisation finale *(page 6/6, durée conseillée : 20 minutes)*

Matériel pour la réalisation :
Crayon papier ou critérium, gomme, crayons de couleur, feutres de couleur, feutre blanc, feutre noir fin.
Toutes les techniques à séchage rapide (telles que les crayons de couleur aquarellables et l'aquarelle) sont autorisées.
Calque non autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 15 minutes)

1. **Observer** les 5 logotypes qui ont été présélectionnés lors du concours pour représenter l'Exposition universelle Osaka en 2025.



1.a **Relever** dans le tableau ci-dessous deux couleurs chaudes et deux couleurs froides différentes repérées sur les logotypes.

Couleurs chaudes		Couleurs froides	

1.b **Identifier** un logotype dont le symbole est symétrique et un logotype dont le symbole est asymétrique. **Représenter** ces logotypes dans les cadres ci-dessous.

Symbole symétrique	Symbole asymétrique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. **Observer** les motifs réalisés par pochage.

2.a **Relier** les termes à chaque décor.







•	•	•
•	•	•
Alterné	Arabesque	Accolé / juxtaposé

2.b **Effectuer un relevé graphique** mettant en évidence les lignes principales de chaque décor.

3. **Relever** la silhouette du portail traditionnel, ci-dessous. En vue de créer la plaquette en chocolat de l'omelette norvégienne, **prévoir une zone d'inscription**.



Silhouette de la plaquette en chocolat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

4.a **Choisir** un élément représentatif de l'Exposition universelle Osaka 2025 et un élément symbolisant le Japon.

Eléments symbolisant l'Exposition universelle Osaka 2025



Mascotte officielle « Myaku-Myaku »



Signalétique des pavillons



Pavillon de la Pologne

Eléments symbolisant le Japon



Porte bonheur traditionnel



Cerf-volant en forme de carpe



Fleur de cerisier

4.b **Réaliser une silhouette** pour chaque élément en vue d'imaginer le décor en chocolat de l'omelette norvégienne.

Silhouette symbolisant l'Exposition universelle	***Silhouette symbolisant le Japon***

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 20 minutes)

5. **Réaliser** un décor évoquant l'Exposition universelle d'Osaka et/ou le Japon, à partir de **votre analyse et de vos recherches**.

Ce décor sera en chocolat (blanc, lait ou noir) pour mettre en valeur l'omelette norvégienne.

Il sera composé :

- d'un décor évoquant l'Exposition universelle et/ou le Japon avec le chocolat de votre choix qui sera placé sur le dessus de l'omelette norvégienne ;
- d'une plaquette en chocolat en forme d'un portail traditionnel comportant l'inscription au cornet « Osaka » placé sur le dessus de l'omelette norvégienne ;
- d'une meringue italienne en pochage (motif de votre choix) recouvrant la bûche pour la sublimer.

Équilibrer les différents éléments pour créer un effet harmonieux.
Rendre compte des reliefs et volumes par les **ombres et lumières**.

