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°2

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

« LES CÔTES BRETONNES »

Mise en situation :
Pour l'inauguration du nouveau Musée des phares et balises de Ouessant (Bretagne), l'entreprise dont vous êtes salarié est chargée de réaliser une charlotte glacée dont le décor s'inspire des dessins de Mathurin Méheut et Raoul P. Brosseau.
Il s'agira d'évoquer leur univers, s'inspirant du littoral breton.

Eléments imposés composant le dessert :
Le dessert est une charlotte glacée composée d'un biscuit cuillère, de sorbet plein fruit framboise avec un insert composé d'un soufflé glacé au citron et d'une crème glacée au praliné.
Elle sera agrémentée sur le dessus d'un décor en chocolat et d'une plaquette avec une inscription au cornet « Les côtes bretonnes ».

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

Déroulement du travail à faire :
Partie 1 : Analyses *(page 4/6, durée conseillée : 5 minutes)*
Partie 2 : Recherches *(page 5/6, durée conseillée : 10 minutes)*
Partie 3 : Réalisation finale *(page 6/6, durée conseillée : 30 minutes)*

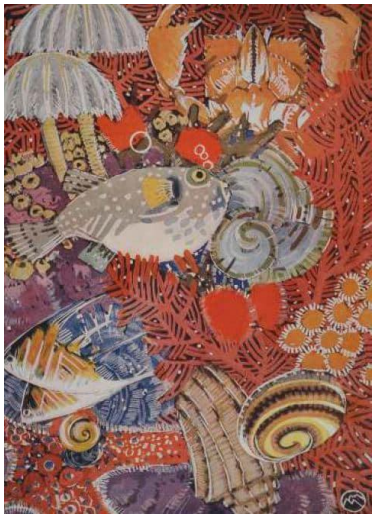
Matériel pour la réalisation :
Crayon papier ou critérium, gomme, crayons de couleur, feutres de couleur, feutre blanc, feutre noir fin.
Toutes les techniques à séchage rapide (telles que les crayons de couleur aquarellables et l'aquarelle) sont autorisées.
Calque non autorisé.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CORPUS DOCUMENTAIRE

Œuvres de Mathurin Méheut







Œuvres de Raoul P. Brosseau







NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 5 minutes)

1. **Relier** chaque image au **principe d'organisation** lui correspondant.









- Organisation circulaire
- Superposition
- Centré
- En spirale









- Aléatoire
- Linéaire
- Jeu d'échelle (changement de taille)
- Décentré

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

2.a **Observer** le corpus documentaire page 3. **Relever et dessiner** de manière simplifié 3 formes pour votre décor dans le cadre ci-dessous.

2.b **Réaliser** 2 croquis de recherche d'organisation du décor en utilisant les 3 formes relevées ci-dessus.
Répéter et utiliser des tailles différentes pour créer un rythme au décor. **Utiliser les principes d'organisation** observés page 4.
Travailler vos croquis au crayon de papier.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 30 minutes)

3. À partir de vos croquis de recherches, **sélectionner** une de vos recherches d'organisation **pour réaliser le décor en chocolat** de la charlotte glacée.

Les éléments de décor pourront être **en volume et/ou dessinés au cornet sur la couche de sorbet plein fruit framboise** de votre charlotte.
Une plaque en chocolat avec l'inscription **« Les côtes bretonnes »** s'ajoute au décor.

Réaliser en couleur et en volume (ombres et lumière), par **un effet de dégradé**, la charlotte et son décor sur le gabarit ci-dessous.

Annoter votre dessin en indiquant les techniques professionnelles, les ingrédients ou les textures utilisés.

