SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP2 - Production et valorisation des desserts glacés

Session 2026

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 2026

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 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

« CARNAVAL DE VENISE »

Mise en situation :
Venise « la cité des Doges » est mondialement célèbre pour son carnaval. Chaque année, au mois de février, la ville se remplit de musiques, de spectacles, de fêtes et de couleurs.
Les participants portent de magnifiques costumes décorés, des masques, symboles de cette tradition.
À l'occasion de l'édition 2026, vous êtes chargé(e) de concevoir des desserts glacés pour l'ambassade d'Italie. Ces derniers évoqueront l'esthétique du carnaval de Venise.

Eléments imposés composant le dessert : Entremets glacé composé d'une crème glacée à la pistache, d'un insert parfait vanille et d'un sorbet plein fruit griotte.

Matière de décor à disposition : Chocolat noir et crème fouettée.

Déroulement du travail à faire :
Partie 1 : Analyses (pages 3/9 et 4/9, durée conseillée : 10 minutes)
Partie 2 : Recherches (page 6/9, durée conseillée : 10 minutes)
Partie 3 : Réalisation finale (page 9/9, durée : 25 minutes)

Matériel pour la réalisation :
Crayon à papier ou critérium, crayons de couleurs, feutres de couleur, feutre blanc fin (facultatif), feutre noir fin, compas, papier calque, taille crayon, gomme.
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 : 10 minutes)

a) Pour chaque photo consacrée à Venise, **effectuer un croquis** des lignes principales des architectures et des objets.



1. Palais Contarini



2. Masque, costume



3. Pont Rialto



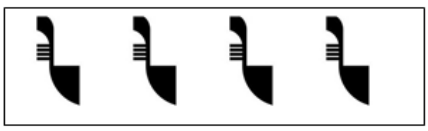
4. Gondole

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

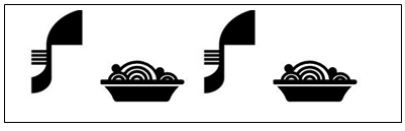
b) Observer les silhouettes ci-dessous et décrire chaque visuel en cochant les bonnes réponses.

	APPLICATION DE LA COULEUR *(1 réponse)*	**FORMES** *(1 réponse)*	**STYLISATION** *(2 réponses minimum)*
	□ Dégradé □ En aplat	□ En 2 dimensions (2D) □ En 3 dimensions (3D)	□ Image simple □ Image détaillée □ Forme pleine □ Forme avec des pleins et des vides □ Tracé géométrique
	□ Dégradé □ En aplat	□ En 2 dimensions (2D) □ En 3 dimensions (3D)	□ Image simple □ Image détaillée □ Forme pleine □ Forme avec des pleins et des vides □ Tracé géométrique
	□ Dégradé □ En aplat	□ En 2 dimensions (2D) □ En 3 dimensions (3D)	□ Image simple □ Image détaillée □ Forme pleine □ Forme avec des pleins et des vides □ Tracé géométrique

c) Associer les frises à leur principe de composition, parmi les termes suivants :
Inversion – Alternance – Répétition







…… …… ……

d) Relever les 3 couleurs principales, autres que le noir et le blanc, qui se dégagent des documents fournis en pages 6 et 7, en coloriant les cases ci-dessous.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

Styliser 4 silhouettes de différents éléments en utilisant la documentation fournie en pages 6 et 7 appartenant à l'univers du carnaval et de la ville de Venise.

Utiliser les notions que vous avez repérées dans l'analyse de la question b (page 4).

Jouer au maximum **avec les pleins et les vides** pour créer des visuels plus intéressants.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE













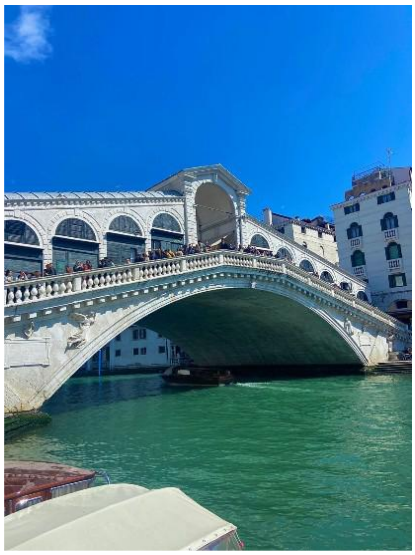
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

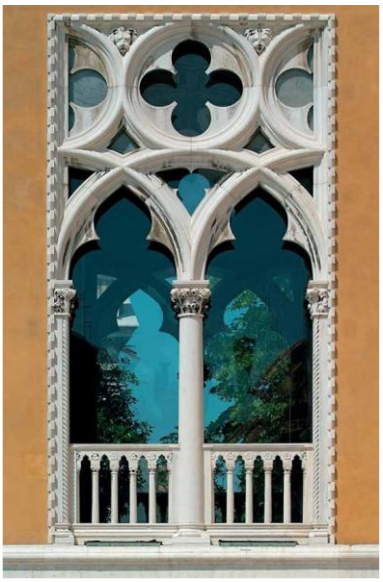
















CAP GLACIER FABRICANT				SUJET N°1	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués					
Session 2026	26-CAP-GF-EP2A-BQ_1	Durée : 0h45	Coefficient : 10	**Partie écrite**	Page : 7/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 25 minutes)

Imaginer le décor sur la thématique du carnaval de Venise en reprenant vos analyses et vos recherches précédentes. Il sera réalisé en chocolat noir pour mettre en valeur l'entremets glacé.

Le décor sera composé :
Sur le pourtour de l'entremets : de crème fouettée et des bâtons de meringue
Sur le dessus de l'entremets :
- d'un décor en volume stylisé en chocolat
- d'une inscription sur plaquette en chocolat noir : **« Carnaval de Venise »**

Équilibrer les différents éléments pour créer un effet harmonieux.
Représenter les reliefs par un travail d'ombre et de lumière.
Annoter le dessin en désignant les techniques, les ingrédients utilisés et les textures.
Réaliser une mise en couleur en lien avec le thème.
Matériels : Crayon à papier, gomme, crayons de couleur, taille-crayon, feutres, stylo noir stylo blanc, calque.

