

**BEP Alimentation**  
**Option Charcutier traiteur**

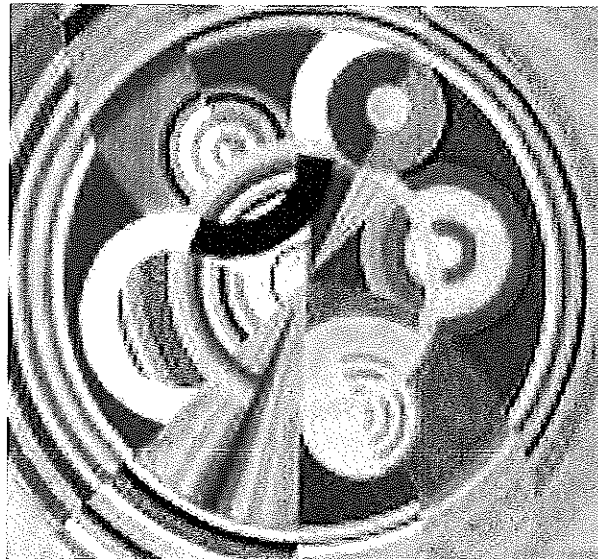
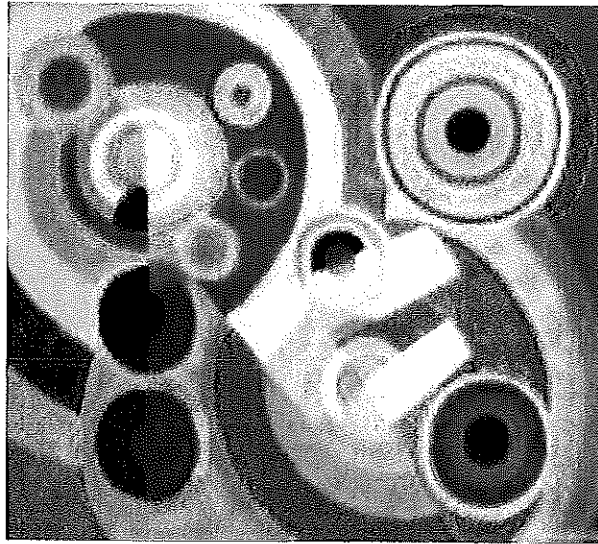
**Epreuve : Arts appliqués**

**Tartelettes**

Au début de leur carrière, **Robert et Sonya DELAUNAY** s'inspirent de l'Impressionnisme et du Cubisme pour se rapprocher de l'art abstrait. Leurs tableaux sont une succession de courbes, de rythmes et de tonalités chromatiques.

A l'occasion d'une exposition sur ces deux artistes, on vous demande, en vous inspirant de leurs œuvres, d'imaginer des desserts sous forme de tartelettes aux fruits.

	Session 2010	Facultatif : Code		
Examen et spécialité :		<b>BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur</b>		
Intitulé de l'épreuve :		<b>Arts Appliqués</b>		
<b>Sujet</b>	Facultatif : Date et heure	Durée totale de l'épreuve 3 h 30	Coefficient 5	Feuille 1 / 6



**BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur**

Feuille 2 / 6

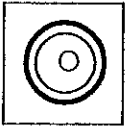
**Intitulé de l'épreuve : Arts Appliqués**

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE**

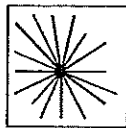
# 1. Analyse des œuvres de Robert et Sonya DELAUNAY

## 1. Mode d'organisation :

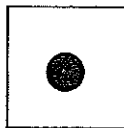
CONCENTRIQUE



RAYONNANTE



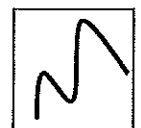
CENTRÉE



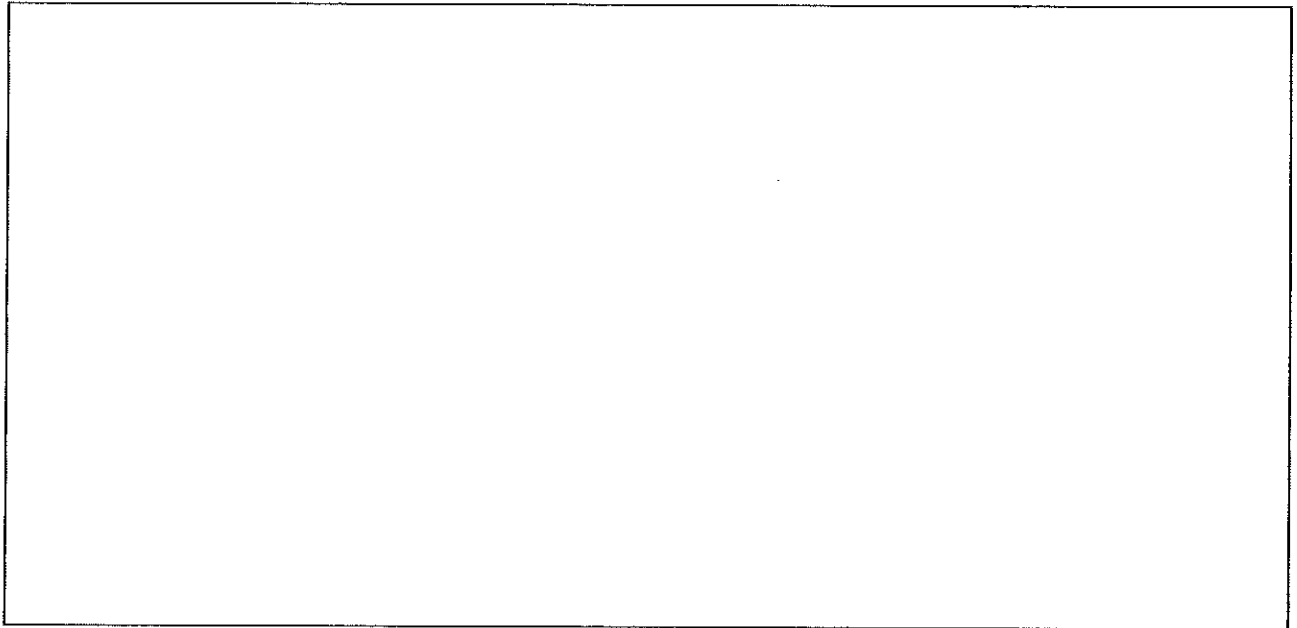
ASSYMETRIQUE



ONDULANTE



Identifiez ces modes d'organisation dans les deux œuvres présentées page 2.  
Relevez-les à l'aide d'un calque



## 2. Précisez les particularités des couleurs en entourant les adjectifs appropriés :

vives

contrastées

douces

éclatantes

en camaïeu

éteintes

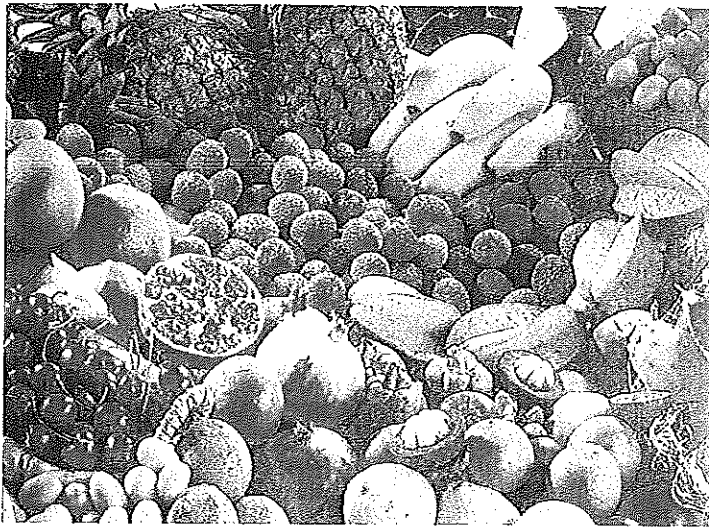
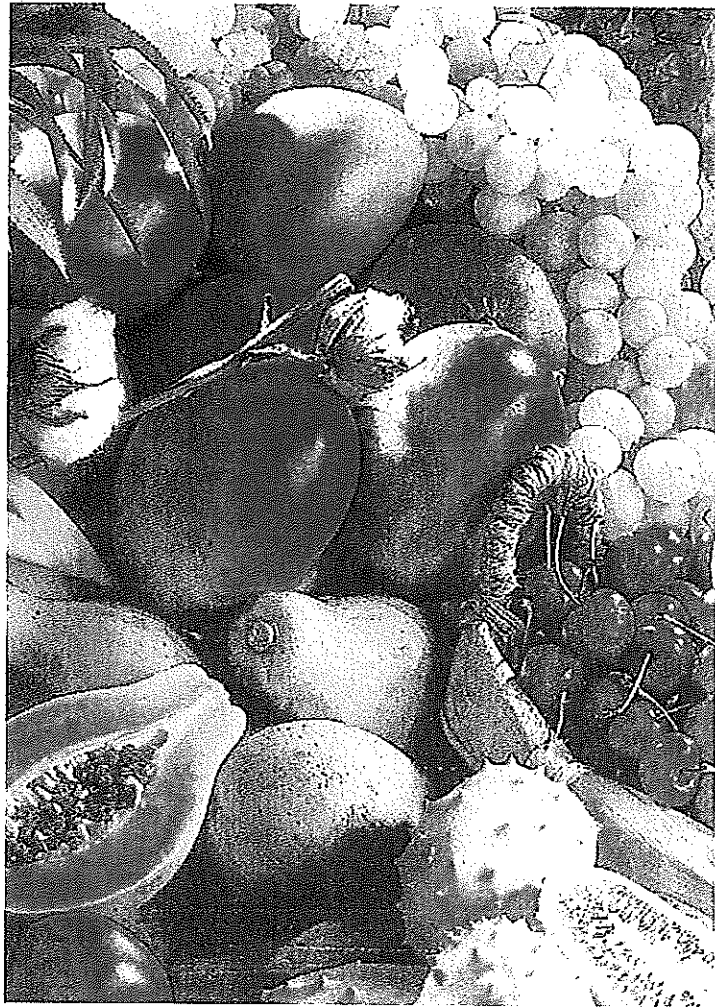
BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur

Feuille 3 / 6

Intitulé de l'épreuve :

Arts Appliqués

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE



**BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur**

Feuille 4 / 6

**Intitulé de l'épreuve : Arts Appliqués**

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE**

## **2. Réalisation :**

Dans les gabarits de la page 6, réalisez 3 projets de tartelettes qui respectent les caractéristiques de ces œuvres.

Les fruits choisis seront suggérés par le respect de leurs formes et couleurs.

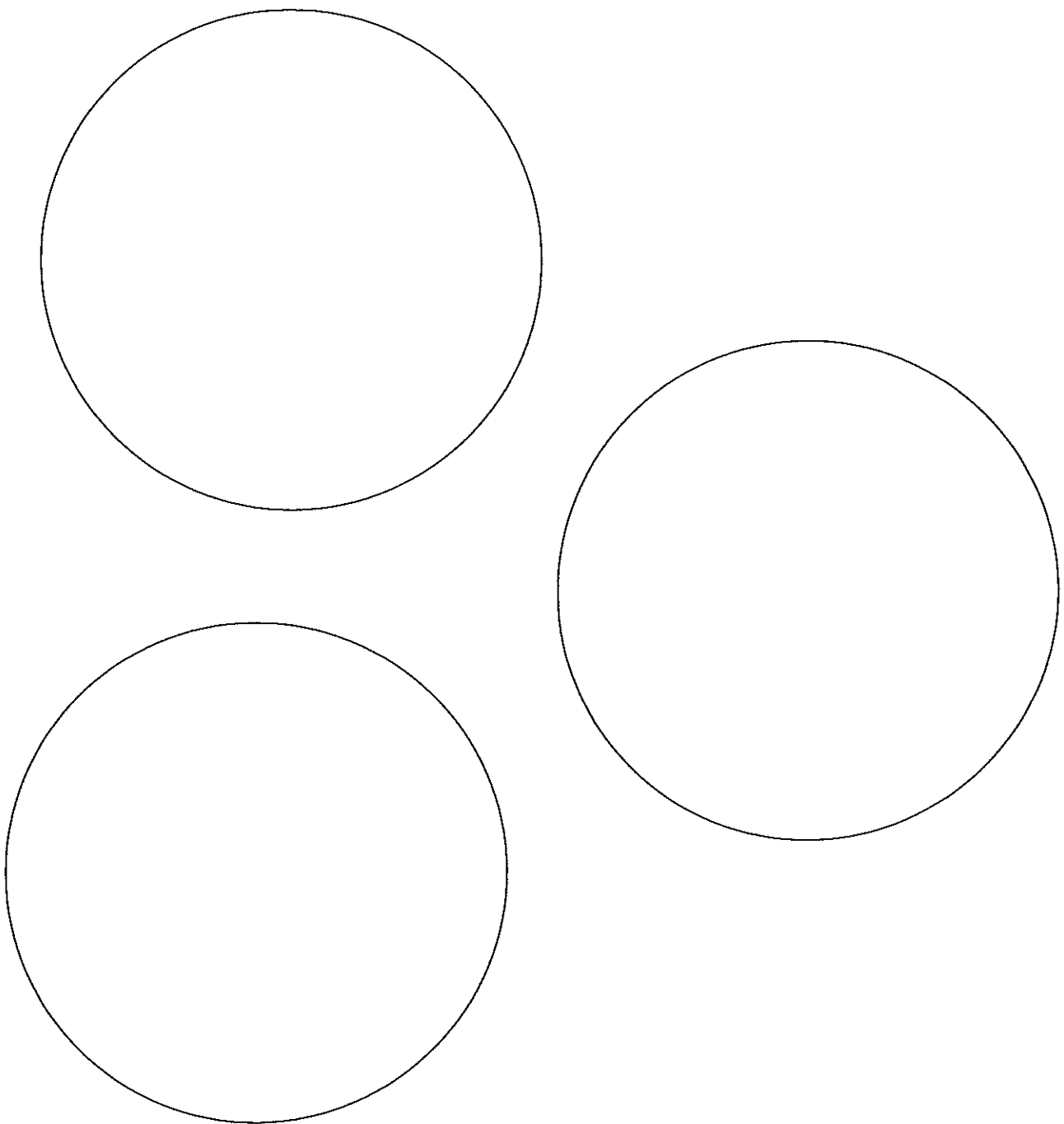
Vous disposez du document de la page 4 pour guider vos choix de couleurs et de formes. Chaque fruit peut être taillé, découpé en rondelles, en quartiers...

**Technique de réalisation :** crayon et/ou feutres de couleur.

### **CRITERES D'EVALUATION**

1. Pertinence de l'analyse
2. Respect du style de composition
3. Respect des formes et couleurs des fruits
4. Qualités graphiques
5. Pertinence des propositions

<b>BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur</b>	<b>Feuille 5 / 6</b>
<b>Intitulé de l'épreuve :</b>	<b>Arts Appliqués</b>
<b>NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE</b>	



<b>BEP ALIMENTATION Option Charcutier Traiteur</b>	<b>Feuille 6 / 6</b>
<b>Intitulé de l'épreuve :</b>	<b>Arts Appliqués</b>
<b>NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE</b>	