

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 :	N° du candidat
Né(e) le :	(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 ».**

CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2025	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 1/6

# 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.

### **Éléments 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.

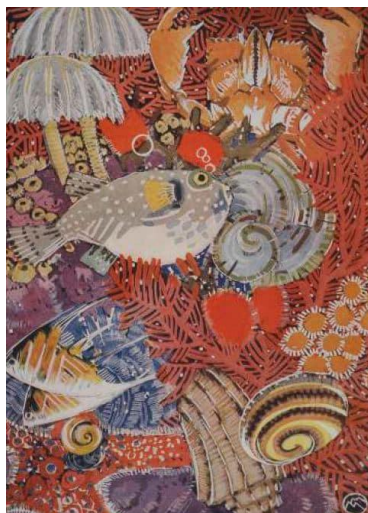
Calque non autorisé.

CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2025	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 2/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## CORPUS DOCUMENTAIRE

Œuvres de Mathurin Méheut



Œuvres de Raoul P. Brosseau



CAP GLACIER FABRICANT

SUJET N°2

Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués

Session 2025

Durée : 0h45

Coefficient : 10

Partie écrite

Page : 3/6

# 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

CAP GLACIER FABRICANT

SUJET N°2

Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués

Session 2025

Durée : 0h45

Coefficient : 10

Partie écrite

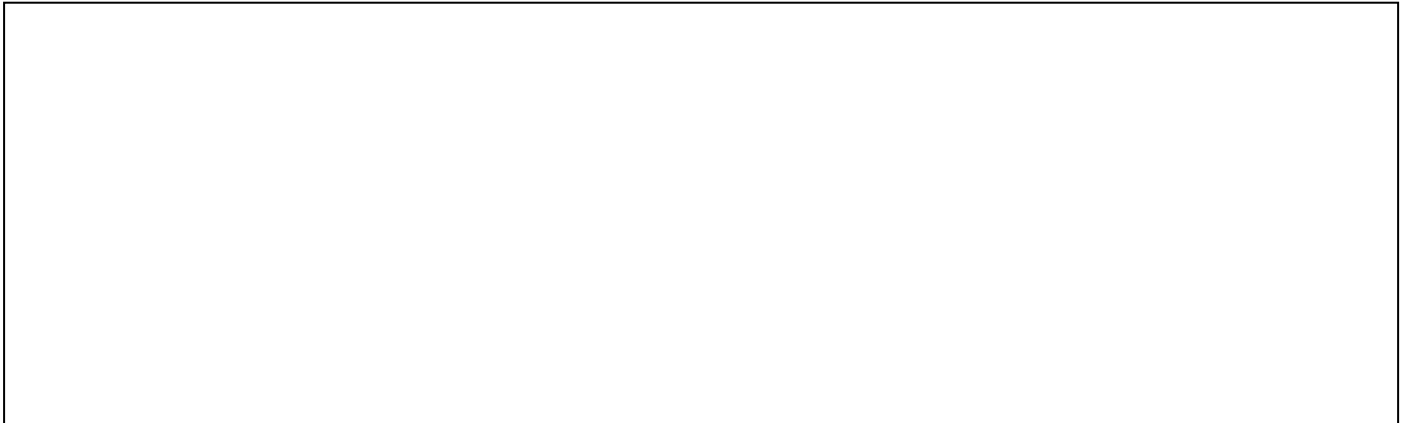
Page : 4/6

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**PARTIE 2 : RECHERCHES**

*(Durée conseillée : 10 minutes)*

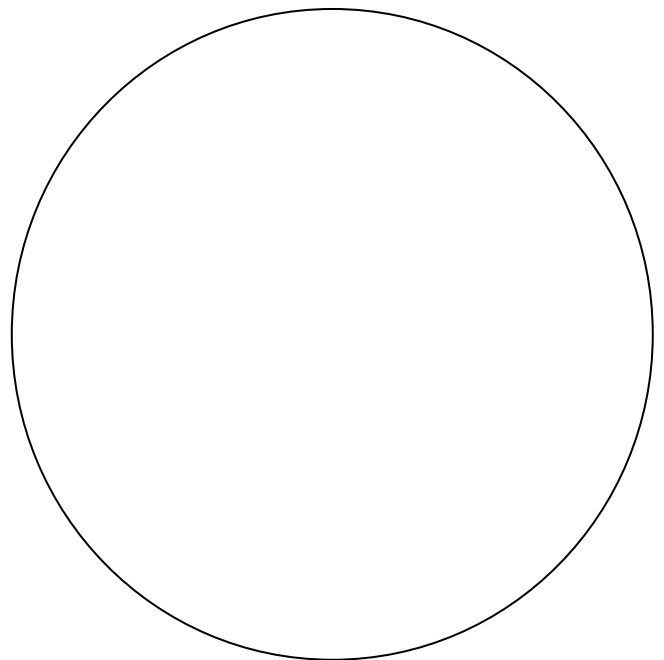
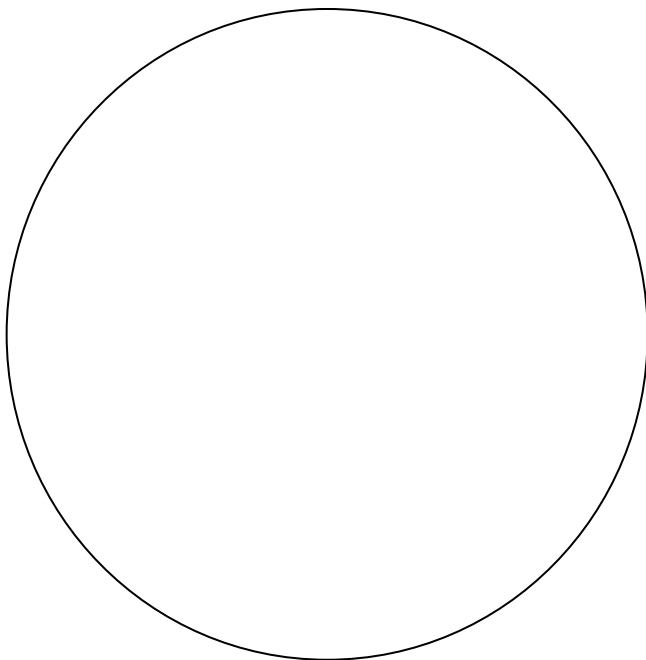
2.a **Observer** le corpus documentaire page 3. **Relever et dessiner** de manière simplifié 3 formes pour votre décor dans le cadre ci-dessous.



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.



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°2</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
<b>Session 2025</b>	Durée : 0h45	Coefficient : 10	<b>Partie écrite</b>	Page : 5/6

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

### **PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE**

*(Durée conseillée : 30 minutes)*

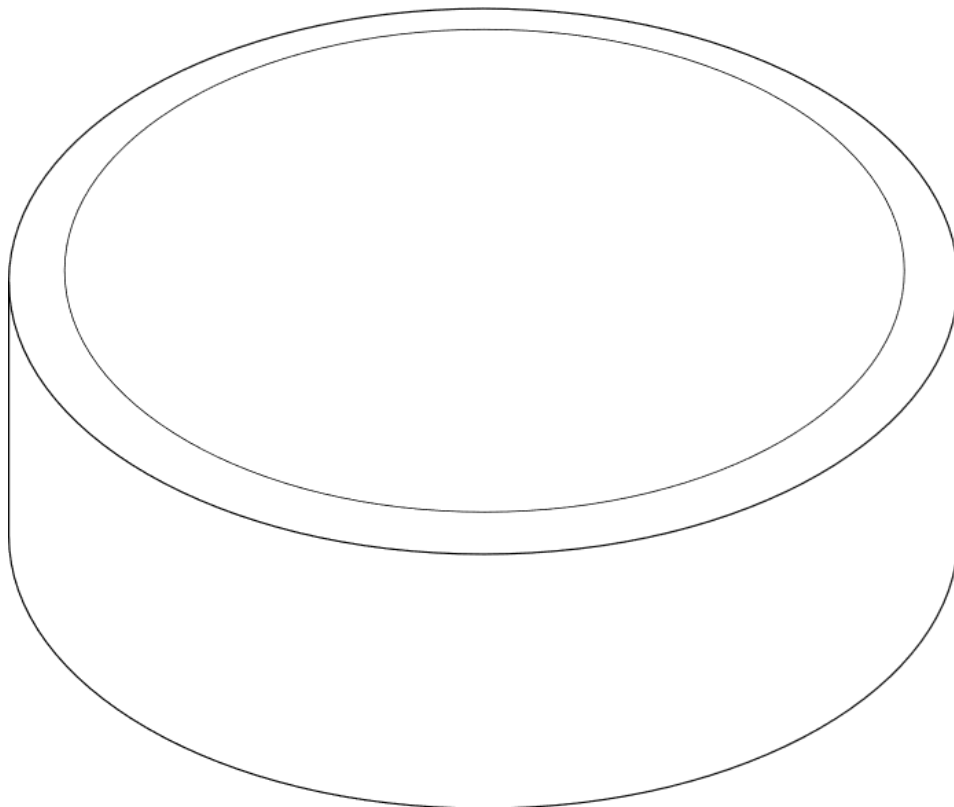
3. À partir de vos croquis de recherches, **sélectionner** une de vos recherches d'organisation **pour réaliser le décor en chocolat** de la charlotte glacée.

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.



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°2</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
<b>Session 2025</b>	Durée : 0h45	Coefficient : 10	<b>Partie écrite</b>	Page : 6/6