

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 2024

EP2 : Production et valorisation des desserts glacés

Arts appliqués

SUJET N°2

Ce sujet comporte 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8.

Durée : 0h45 – Coefficient : 10

DOCUMENTS ET MATÉRIELS 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 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 1/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

« LE SPORT »

Mise en situation :

Une salle de sport sera inaugurée prochainement dans votre ville. À cette occasion, votre entreprise a été sélectionnée pour participer à la cérémonie d'inauguration. Vous devez concevoir une charlotte glacée qui devra mettre en avant la diversité des sports pratiqués et leur dynamisme.

Éléments imposés composant le dessert :

Charlotte glacée composée d'une crème glacée vanille, d'un sorbet plein fruit myrtille, d'un parfait aux fraises, de biscuits cuillère, d'une inscription sur une plaquette en chocolat et d'un décor à base de fraises et de chantilly.

Matières de décor à disposition :

Fraises fraîches, chocolat de couverture noire, crème chantilly.

Déroulement du travail à faire :

PARTIE 1 : Analyses (pages 3/8 à 5/8, durée conseillée : 15 minutes)

PARTIE 2 : Recherches (pages 6/8, durée conseillée : 10 minutes)

PARTIE 3 : Réalisation finale (pages 8/8, durée conseillée : 20 minutes)

Techniques :

Crayon de papier, gomme, crayons de couleur, feutres, stylo noir, stylo blanc, calque. Toutes les techniques à séchage rapide (telles que les crayons de couleur aquarellables et l'aquarelle) sont autorisées.

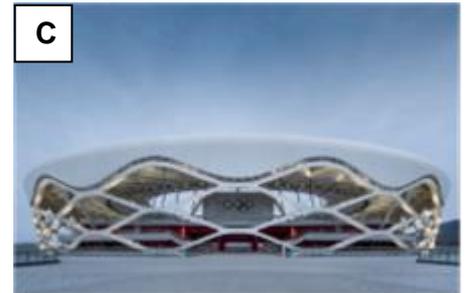
CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 2/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 15 minutes)

Observer les documents proposés.

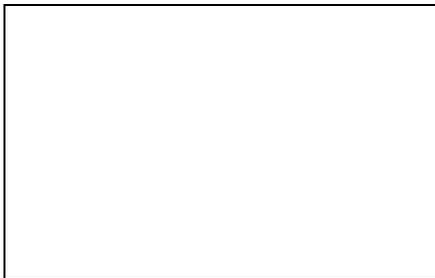


Stade olympique « Nid d'oiseau », Pékin, Chine

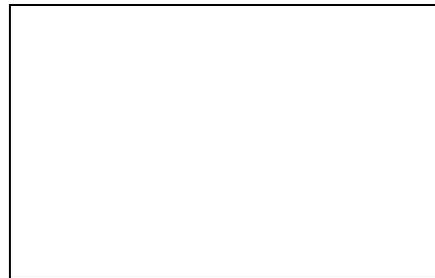
Mercedes-Benz Stadium, Atlanta, U.S.A.

Zaozhuang Stadium, Zaozhuang, Chine

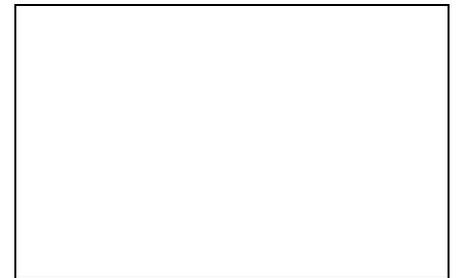
a) **Effectuer** dans les cadres ci-dessous, au crayon de papier, un **relevé graphique** pour chacun des éléments architecturaux, mettant en évidence leur **principe d'organisation principal**. Utiliser au besoin un papier calque.



A



B



C

b) **Associer** les éléments architecturaux à leur(s) principe(s) d'organisation.

Éléments architecturaux	Principes d'organisation	
A - Stade olympique « Nid d'Oiseau », Pékin	<input type="checkbox"/> Motifs répétitifs	<input type="checkbox"/> Motifs aléatoires
	<input type="checkbox"/> Symétriques	<input type="checkbox"/> Asymétriques
B - Mercedes Benz Stadium, Atlanta	<input type="checkbox"/> Motifs répétitifs	<input type="checkbox"/> Motifs aléatoires
	<input type="checkbox"/> Symétriques	<input type="checkbox"/> Asymétriques
C - Zaozhuang Stadium	<input type="checkbox"/> Motifs répétitifs	<input type="checkbox"/> Motifs aléatoires
	<input type="checkbox"/> Symétriques	<input type="checkbox"/> Asymétriques

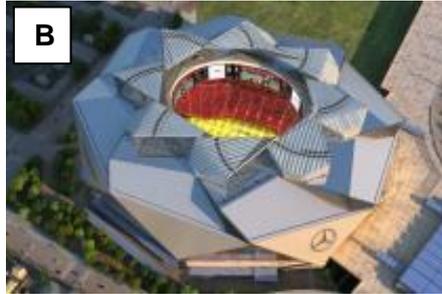
CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 3/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

c) **Comparer et associer** les éléments architecturaux aux desserts proposés.
Cocher la case correspondante dans le tableau.



Stade olympique « Nid d'oiseau », Pékin, Chine



Mercedes-Benz Stadium, Atlanta, U.S.A.



Zaozhuang Stadium, Zaozhuang, Chine



1



2



3

Éléments architecturaux	Dessert associé		
A - Stade olympique « Nid d'Oiseau », Pékin	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3
B - Mercedes Benz Stadium, Atlanta	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3
C - Zaozhuang Stadium	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3

CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 4/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

d) Quel **effet** est exprimé dans les affiches ci-dessous ?
Entourer les 2 réponses attendues.

Statique

Dynamique

Lenteur

Vitesse

Arrêt



Campagne conceptuelle
 « Air Force one : Element », Nike



Affiche partenariale entre IBM
 et les J.O. de Nagano, 1998



Affiche CRIM 2012, Flint, U.S.A.

e) **Observer** les lignes qui traduisent cet effet.
Les représenter au crayon dans les cadres ci-dessous.



f) **Observer** les lignes des pictogrammes ci-dessous.
Les relier au bon terme.

Obliques

Horizontales

Verticales



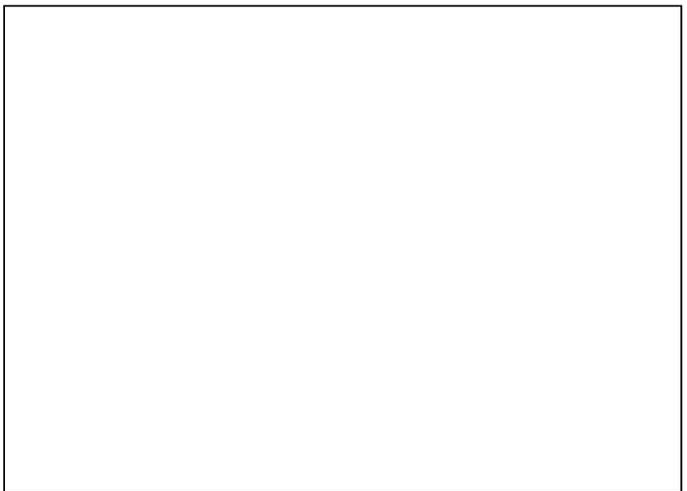
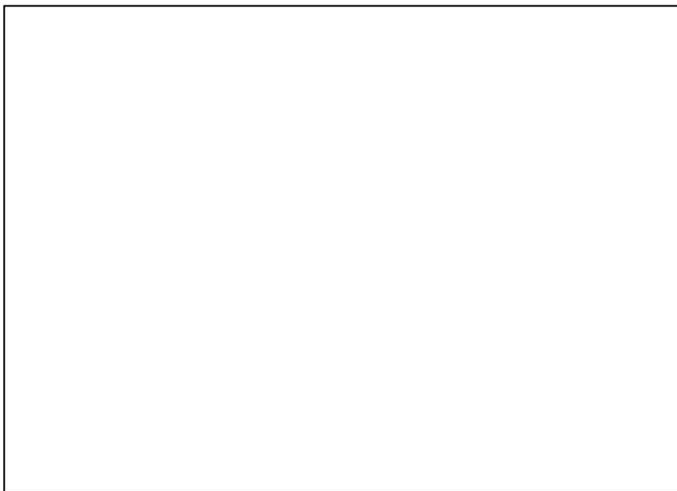
CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 5/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

g) En vous aidant de l'exemple ci-dessous, **styliser 4 sportifs** d'après la documentation page 7/8. **Compléter** vos dessins en y ajoutant des lignes évoquant le mouvement (voir questions 1e et 1f). Utiliser au besoin un papier calque.



CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 6/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PLANCHE DOCUMENTAIRE



CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 7/8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE

(Durée conseillée : 20 minutes)

À partir de **vosre analyse et de vos recherches**, **réaliser** un décor évoquant le sport et le mouvement. Ce décor sera en chocolat noir pour mettre en valeur la charlotte glacée.

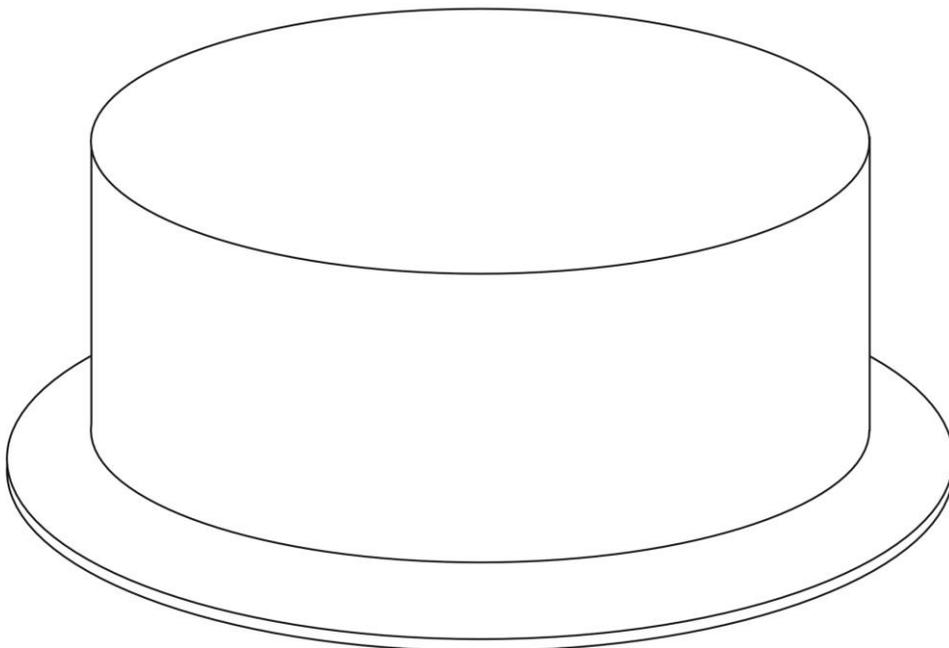
Il sera composé :

- d'un personnage sportif et de lignes traduisant le mouvement en chocolat noir (découpe à plat) qui sera placé sur le dessus de la charlotte ;
- d'une plaquette en chocolat sur le dessus, avec l'inscription au cormet « Vive le sport » ;
- le reste du décor sera réalisé avec de la chantilly et des fraises.

Équilibrer les différents éléments pour créer un effet harmonieux et dynamique.

Rendre compte des reliefs et volumes par les **ombres et lumières**.

Annoter votre dessin en désignant les **techniques**, les **ingrédients** utilisés et les **textures**.



CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 8/8