

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°3

Ce sujet comporte 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.

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°3	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 1/7

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## « LES VERGERS »

### Mise en situation :

À l'occasion de la fête des vergers, des producteurs et des designers se réunissent pour une grande soirée. Vous êtes sollicité(e) pour réaliser un dessert glacé et son décor faisant référence à l'abricotier et à l'amandier.

### Éléments imposés composant le dessert :

Bombe glacée composée d'un sorbet abricot, d'une crème glacée calisson, d'un parfait amaretto reposant sur une dacquoise amande, décors en chocolat et plaquette avec une inscription au cornet « Les vergers ».

### Matières de décor à disposition :

Pâte à cigarette, chocolat de couverture, colorants liposolubles et hydrosolubles.

### Déroulement du travail à faire :

**PARTIE 1 : Analyses** (page 3/7, durée conseillée : 5 minutes)

**PARTIE 2 : Recherches** (pages 4/7 à 6/7, durée conseillée : 15 minutes)

**PARTIE 3 : Réalisation finale** (page 7/7, durée conseillée : 25 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°3	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 2/7

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 5 minutes)

**Observer** les documents ci-dessous, en vue de réaliser un **décor en chocolat piqué** ou **posé** sur la **surface** de la bombe glacée.

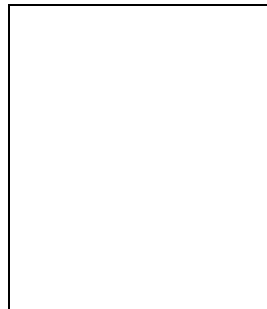
a) **Repérer** les parties s'inspirant de l'**univers végétal** sur chaque objet.

**Effectuer**, pour chacun d'entre eux, **un croquis de cette partie** (utiliser au besoin un papier calque).

b) **Entourer**, pour chaque objet, le principe d'**organisation** associé (symétrique ou asymétrique).



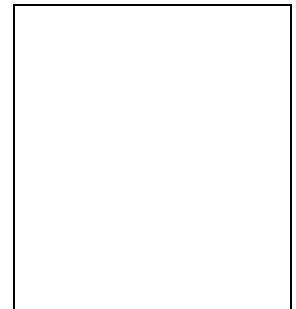
Symétrique



Asymétrique



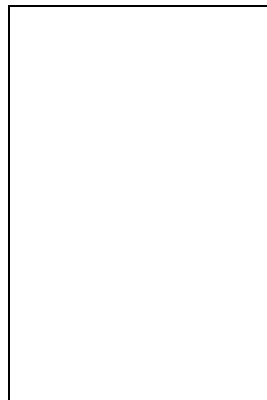
Symétrique



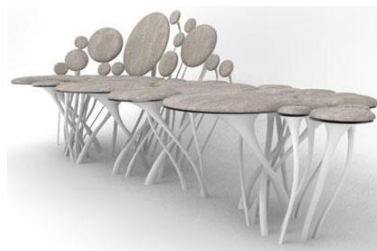
Asymétrique



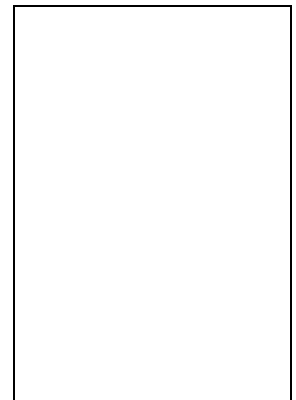
Symétrique



Asymétrique



Symétrique



Asymétrique

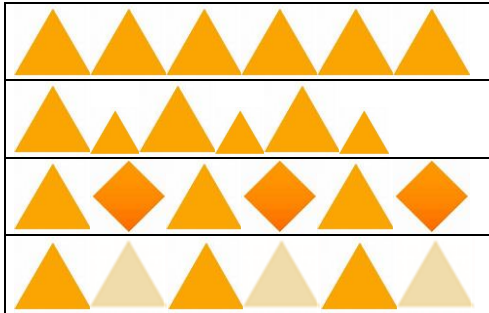
CAP GLACIER FABRICANT			SUJET N°3	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 3/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## **PARTIE 2 : RECHERCHES**

*(Durée conseillée : 15 minutes)*

c) **Relier** les frises à leur **principe de composition**.



- 
- 
- 
- 

- 
- 
- 
- 

Alternance de couleur

Alternance de motif

Répétition simple

Changement d'échelle

d) **Observer** la **planche documentaire** page 6/7 portant sur l'**abricotier** et l'**amandier**.  
**Effectuer** un **relevé des couleurs** dans les **cases** correspondantes.

**Relevé des couleurs**

--	--	--	--

e) **Observer** la **planche documentaire** page 6/7.

**Réaliser 2 stylisations d'éléments** issus de l'**abricotier** et/ou de l'**amandier** (branche, feuille, fruit et/ou fleur), en vue de réaliser une **bordure décorative** en **chocolat** (utiliser au besoin un papier calque pour vous aider dans votre stylisation).

**Stylisations de 2 éléments**

--	--

**CAP GLACIER FABRICANT**

**SUJET N°3**

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

Session 2024

Durée : 0h45

Coefficient : 10

Partie écrite

Page : 4/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

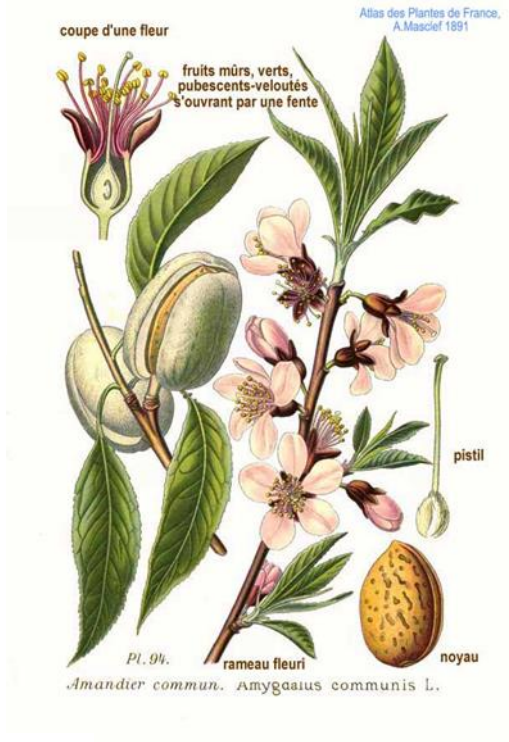
f) **Réaliser une frise décorative** à partir d'1 ou 2 élément(s) stylisé(s) dans la question précédente. **Utiliser un des principes de compositions** observés dans l'exercice 2c (utiliser au besoin un papier calque).

**Frise décorative**

<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°3</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
<b>Session 2024</b>	Durée : 0h45	Coefficient : 10	<b>Partie écrite</b>	Page : 5/7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PLANCHE DOCUMENTAIRE



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°3</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2024	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 6/7

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

### **PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE**

*(Durée conseillée : 25 minutes)*

À partir des **analyses** et **recherches** effectuées, imaginer les **décor** en **chocolat** pour mettre en valeur la bombe glacée :

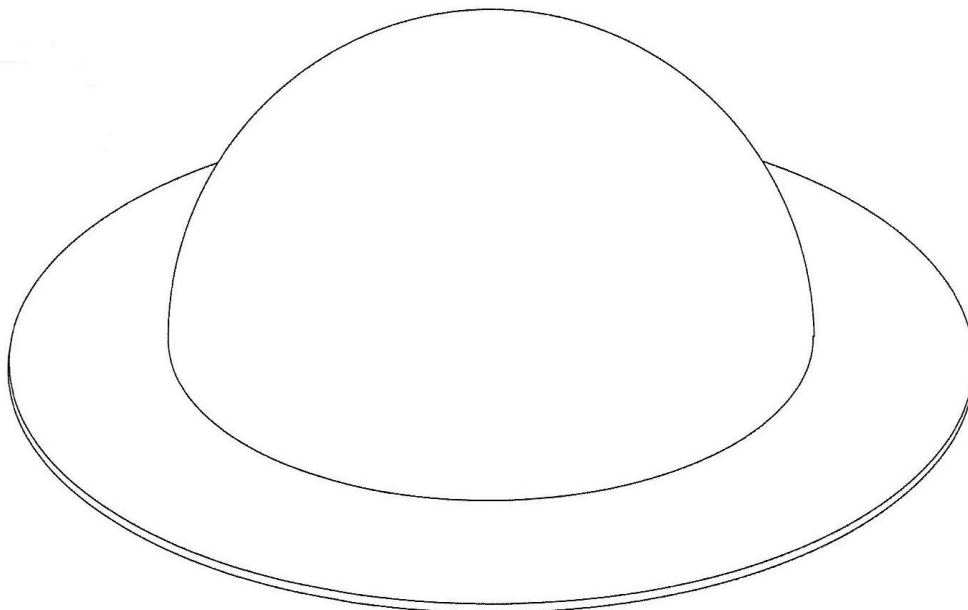
- **un élément en chocolat piqué** ou **posé** sur la **surface** de la bombe ;
- **une plaquette** avec l'inscription « **Les Vergers** » ;
- **une frise décorative en chocolat** placée sur le **pourtour** de la bombe.

**Équilibrer** les différents éléments pour créer un **effet harmonieux**.

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

**Utiliser** une **harmonie colorée** en lien avec le **thème**.

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



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>SUJET N°3</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
<b>Session 2024</b>	Durée : 0h45	Coefficient : 10	<b>Partie écrite</b>	Page : 7/7