

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 <input type="text"/>
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 2023

### EP2 : Production et valorisation des desserts glacés Arts appliqués

# DOSSIER SUJET

Ce dossier comporte **6** pages, numérotées de **1/6** à **6/6**.  
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 dossier 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		DOSSIER SUJET N°2		
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2023	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 1/6

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## « LA FÊTE FORAINE »

Pour célébrer l'ouverture de la « Foire du Trône » 2023 à Paris, un grand chef pâtissier glacier souhaite proposer à ses clients un dessert à l'assiette composé d'un petit entremets glacé en forme de dôme orné de décors en chocolat et d'une quenelle de glace accompagnée d'une sauce caramel.

Il vous demande de l'aider à le créer en qualité d'apprenti.

### Déroulement du travail à faire :

#### **PARTIE 1 : Analyses** (page 3/6 et 4/6, durée conseillée : 10 minutes)

Observation et identification du vocabulaire plastique des œuvres données.

#### **PARTIE 2 : Recherches** (page 5/6, durée conseillée : 10 minutes)

Relevés de formes et de lignes en vue de créer le décor de l'entremets.

#### **PARTIE 3 : Réalisation finale** (page 6/6, durée conseillée : 25 minutes)

D'après les observations et recherches précédentes, réalisation du décor en respectant les consignes données.

<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>DOSSIER SUJET N°2</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
<b>Session 2023</b>	Durée : 0h45	Coefficient : 10	<b>Partie écrite</b>	Page : 2/6

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PARTIE 1 : ANALYSES

(Durée conseillée : 10 minutes)

En vue de créer des décors artistiques en chocolat, **observer** les formes et les lignes des œuvres d'art présentées ci-dessous.

**Choisir**, parmi la liste suivante, au moins 2 mots qui caractérisent le mieux les formes et les lignes des œuvres :

**Ondulée**      **Spirale**      **Superposée**      **Droite**      **Sinueuse**  
**Circulaire**      **Courbe**      **Oblique**      **Perpendiculaire**      **Concentrique**

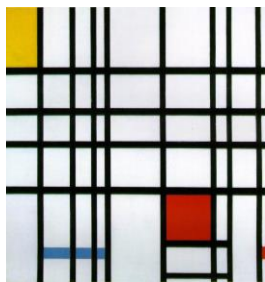


« Spirale Minérale », Andy Goldsworthy, 1985.

Formes / Lignes :

.....

.....



« Composition avec jaune, bleu et rouge », Piet Mondrian, 1942.

Formes / Lignes :

.....

.....



« American Abstract Oil on Canvas », Jackson Pollock.

Formes / Lignes :

.....

.....

**CAP GLACIER FABRICANT**

**DOSSIER SUJET N°2**

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

Session 2023

Durée : 0h45

Coefficient : 10

Partie écrite

Page : 3/6

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



« Wood line », Andy Goldsworthy, 2011.

Formes / Lignes :

.....

.....



« Little Big Painting », Roy Lichtenstein, 1965.

Formes / Lignes :

.....

.....



« Sunset circles », Richard Long, 2006.

Formes / Lignes :

.....

.....

**CAP GLACIER FABRICANT**

**DOSSIER SUJET N°2**

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

**Session 2023**

Durée : 0h45

Coefficient : 10

**Partie écrite**

Page : 4/6

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## PARTIE 2 : RECHERCHES

(Durée conseillée : 10 minutes)

En vue de créer des décors en chocolat, **relever** de manière stylisée les formes, les lignes et les couleurs. **Nommer** la couleur dominante.



Montagnes russes

Relevés



Pomme d'amour

Relevés



Stand de tir à la carabine

Relevés



Grande roue, Foire du Trône, Paris

Relevés



Sucette de fête foraine

Relevés

La couleur dominante est le : .....

CAP GLACIER FABRICANT			DOSSIER SUJET N°2	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
Session 2023	Durée : 0h45	Coefficient : 10	Partie écrite	Page : 5/6

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

### **PARTIE 3 : RÉALISATION FINALE**

*(Durée conseillée : 25 minutes)*

D'après vos observations et relevés précédents :

- **Dessiner** les éléments en perspective, en volume (pour rappel : petit entremets glacé en forme de dôme orné de décors en chocolat et d'une quenelle de glace accompagnée d'une sauce caramel).
- Les **organiser** de manière équilibrée sur l'assiette.
- Travailler leur volume en nuançant les couleurs pour le **rendu des ombres et de la lumière**.
- **Annoter** votre dessin en précisant les **techniques**, les **ingrédients** utilisés et les **textures**.
- Veiller à l'**harmonie des couleurs** en respectant le thème imposé.

**Techniques** : Crayon de papier, gomme, crayons de couleur, taille-crayon, feutres, stylo noir, stylo blanc, calque.



<b>CAP GLACIER FABRICANT</b>			<b>DOSSIER SUJET N°2</b>	
Épreuve : EP2 – Production et valorisation des desserts glacés – Arts appliqués				
<b>Session 2023</b>	Durée : 0h45	Coefficient : 10	<b>Partie écrite</b>	Page : 6/6