

| | | |
|----------------|--|-------------------------------------|
| DANS CE CADRE | Académie : | Session : |
| | Examen : | Série : |
| | Spécialité/option : | Repère de l'épreuve : |
| | Epreuve/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 | |
| | <input type="text"/> | |

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

Session 2024

Épreuve E1 : Partie Arts Appliqués

Durée : 30 mn Coefficient : 2

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5. Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

« L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé »

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. Vous devez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

| | | | |
|---|-----------------------|-----------------|--------------|
| MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES | 2406-MC3 PGCCS E1A -1 | Session 2024 | SUJET 2 |
| ÉPREUVE : E1 Arts Appliqués | Durée : 30 mn | Coefficient : 2 | Page 1 sur 5 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SUJET

À l'occasion de la 35^{ème} journée mondiale de l'eau, journée de sensibilisation à une gestion durable des ressources en eau, le Mucem de Marseille (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée) organise une fête sur le port de Marseille et vous sollicite pour un projet de décor d'entremets chocolat (carré de 20 x 20 cm, hauteur de 4,5 cm).

Composition de l'entremets

- un biscuit dacquoise noisette,
- un croustillant praliné,
- un crémeux vanille,
- une mousse au chocolat noir sur pâte à bombe,
- un glaçage miroir noir.

Matières de décor

- Chocolat de couverture (blanc, au lait et noir)
- Des framboises et fruits de la passion

Réalisation (gabarit page 5/5)

En vous appropriant les œuvres graphiques proposées (pages 3/5 et 4/5) on vous demande de **créer le décor de l'entremets** en respectant le cahier des charges suivant :

- Vous utiliserez un ou des **principes de composition** tel que l'alternance, la répétition ou la juxtaposition...
- Certains éléments de ce décor se détacheront de la surface, créant ainsi du **relief** ;
- L'inscription **au cornet** « journée de l'eau » devra figurer.

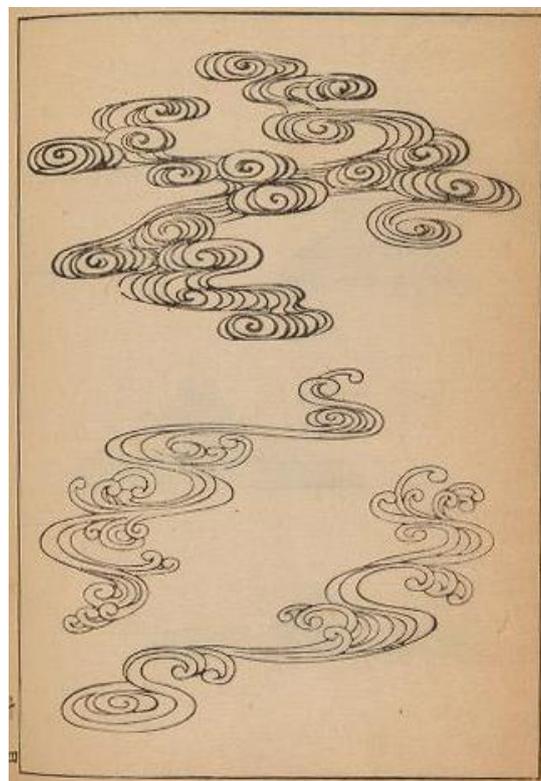
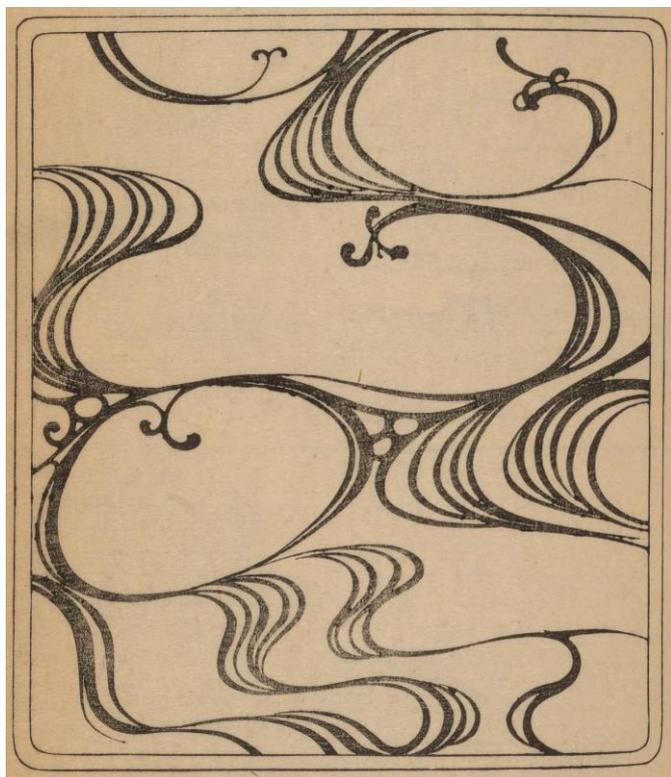
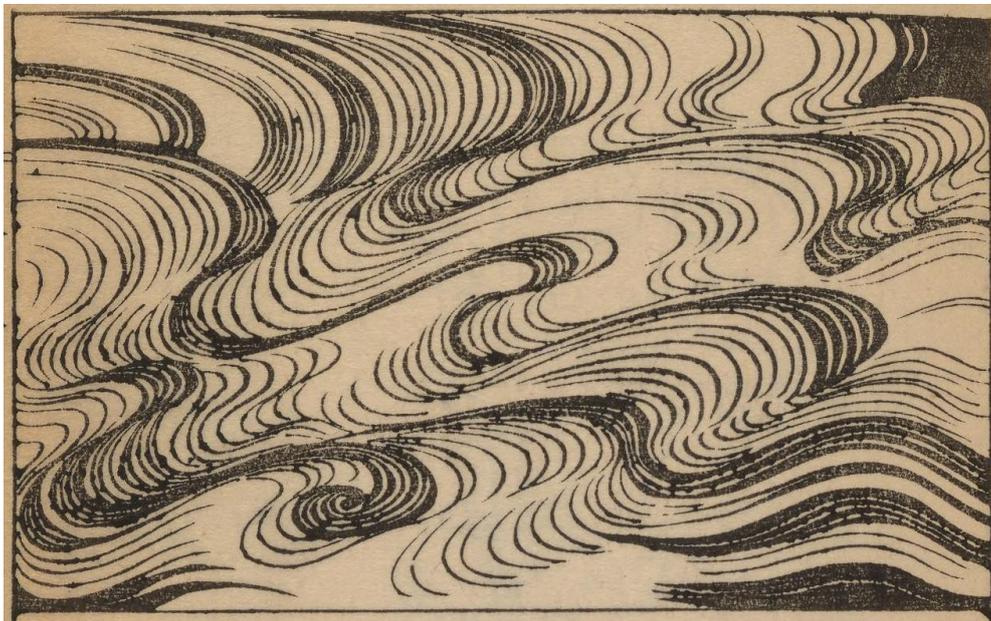
Vous **expliciterez**, par écrit, vos intentions sous forme d'**annotations** et identifierez la matière d'œuvre.

Technique : Moyens d'expression libres à l'exception des techniques à séchage lent.

| |
|--|
| Traduction graphique et plastique (matières, textures...) |
| Expression des volumes (mise en perspective et modelé) |
| Composition des éléments du dessert en réponse au sujet |
| Appropriation et exploitation des références artistiques et culturelles présentées |
| Pertinence des harmonies colorées (par rapport au thème et à la matière d'œuvre) |
| Explicitation écrite des intentions et identification des matières d'œuvre |

| | | | |
|--|--------------|---------------------------------------|-----------------------|
| MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES | | | 2406-MC3 PGCCS E1A -1 |
| SUJET 2 | SESSION 2024 | ÉPREUVE : ÉPREUVE : E1 Arts Appliqués | S 2 / 5 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



(Dessins tirés du *Hamonshu* de Mori Yuzan)

| | | | |
|--|--------------|---------------------------------------|-----------------------|
| MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES | | | 2406-MC3 PGCCS E1A -1 |
| SUJET 2 | SESSION 2024 | ÉPREUVE : ÉPREUVE : E1 Arts Appliqués | S 3 / 5 |

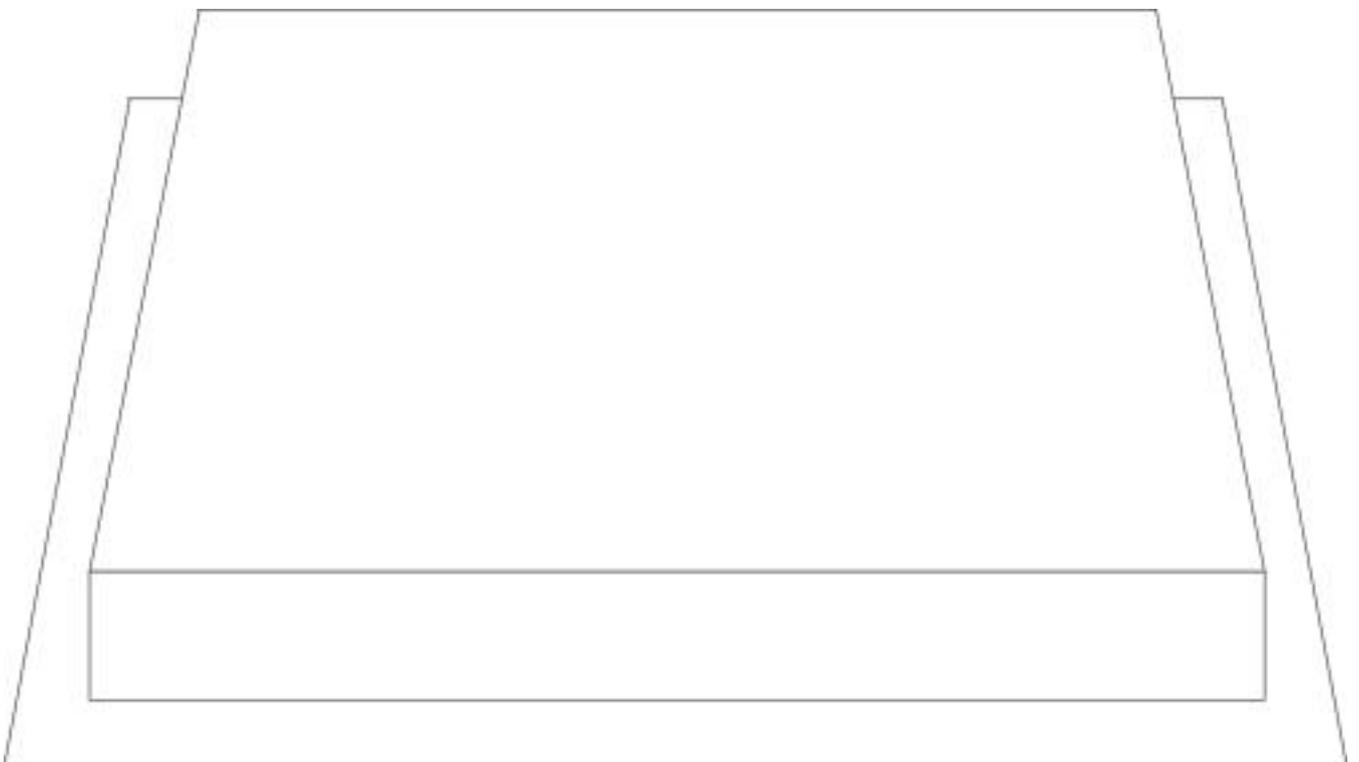
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



(Photos de Yann Arthus-Bertrand)

| | | | |
|---|---------------------|--|------------------------------|
| MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES | | | 2406-MC3 PGCCS E1A -1 |
| SUJET 2 | SESSION 2024 | ÉPREUVE : ÉPREUVE : E1 Arts Appliqués | S 4 / 5 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



| | | | |
|---|---------------------|--|------------------------------|
| MC PATISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES | | | 2406-MC3 PGCCS E1A -1 |
| SUJET 2 | SESSION 2024 | ÉPREUVE : ÉPREUVE : E1 Arts Appliqués | S 5 / 5 |