

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

Note :

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
SESSION 2023
ÉPREUVE E5
ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin d'épreuve.

Le sujet comporte 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4.

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	Code : 23SP-BP AC U50 1	Session 2023	SUJET
E5 – U50 Arts appliqués à la profession	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1 / 4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

CONTEXTE ET SUJET

Mettre de l'art dans son assiette

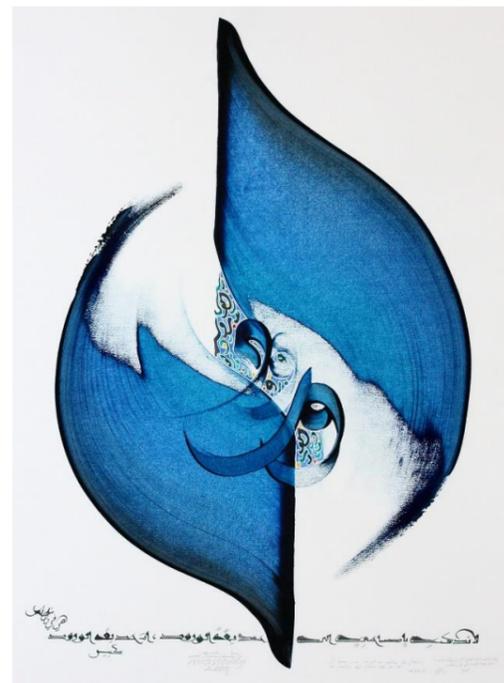
De nombreux chefs puisent leur inspiration dans des domaines très variés et notamment dans celui des arts plastiques. Après avoir effectué l'analyse, proposer un dressage de plat en vous inspirant des caractéristiques graphiques et de la gestuelle des artistes présentés.



1 Yayoi Kusama, installation, 2012



2 Jackson Pollock, dans son atelier, 1912-1956



4 Hassan Massoudy, 1997



3 Daniel Buren, installation, 1986

ŒUVRES D'ART

DRESSAGES D'ASSIETTES



A



B



C



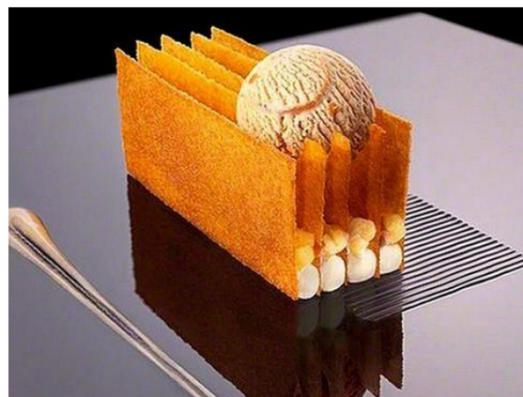
D



E



F



G

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

ANALYSE ÉCRITE ET GRAPHIQUE

(temps estimé : 20 minutes)

A – 1. Observer les visuels proposés page 2/4 et **compléter** le tableau ci-dessous :

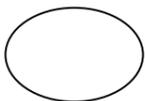
Lister les œuvres d'art et les dressages d'assiettes qui illustrent les termes liés à la gestuelle (plusieurs réponses sont possibles).

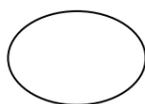
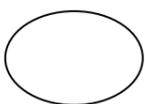
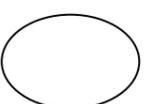
Notion (techniques, composition)	Œuvres d'art (de 1 à 4)	Dressages d'assiettes (de A à G)	Croquis illustrant les notions
Composition foisonnante			
Minimalisme			
Geste libéré			

A – 2. Choisir un des dressages d'assiettes page 2/4.

Relever des couleurs et **compléter** les cadres ci-dessous (cette gamme colorée sera utilisée pour la création de votre plat).

Dressage de l'assiette choisie :

Couleur de l'assiette : 

Couleurs des aliments :     

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

PROPOSITION FINALE

(temps estimé : 40 minutes)

DEMANDE :

B – Proposer un **dressage** créatif et élégant d'une recette de votre choix, à partir de votre analyse écrite et graphique. Cela peut être un plat salé ou un dessert.

LE CAHIER DES CHARGES :

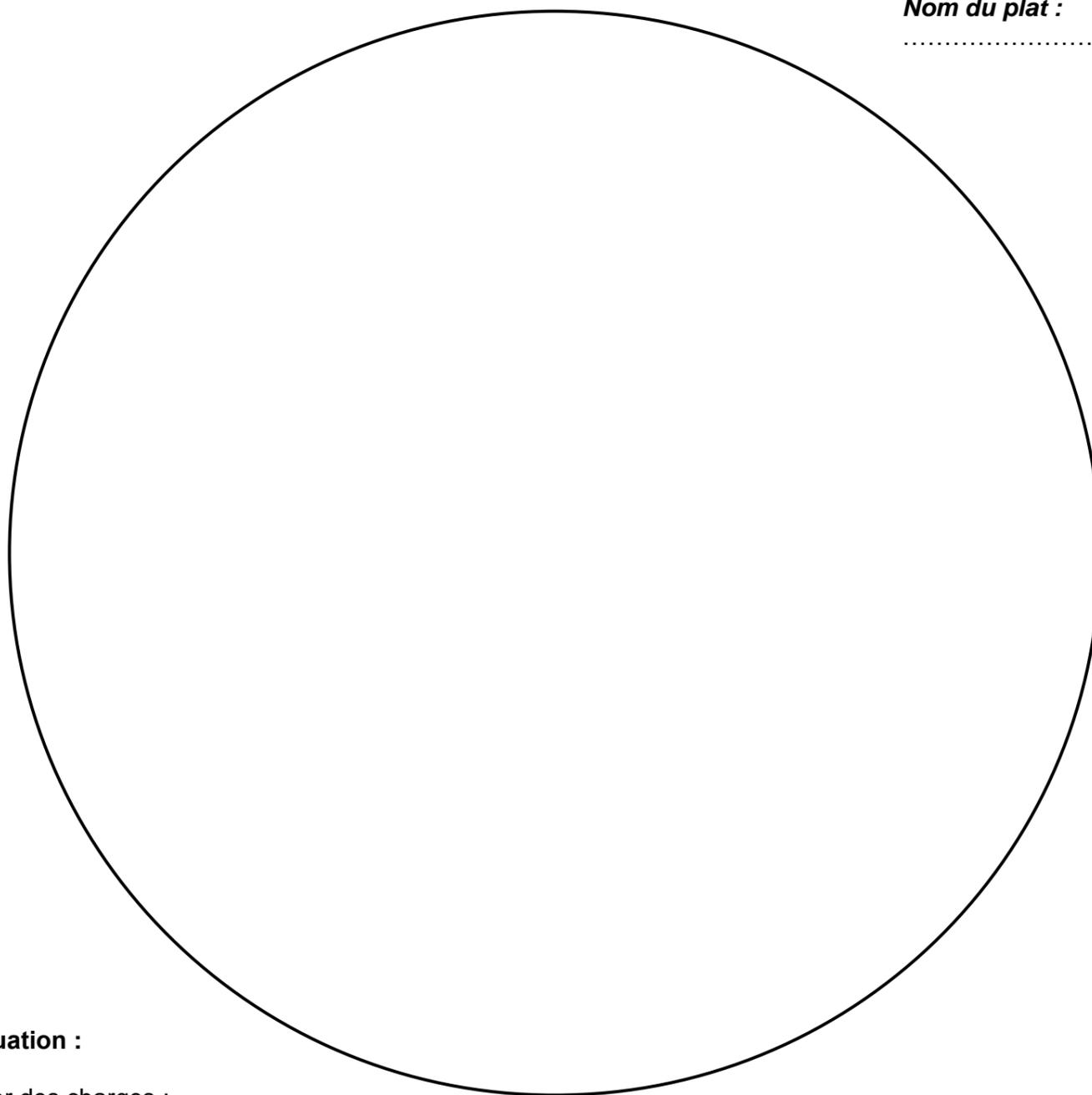
- **choisir** une des notions de la page 3/4 ;
- **réaliser** le dressage mettant en évidence la notion choisie ;
- **travailler** en couleur à partir de la gamme colorée choisie précédemment ;
- **gérer** l'espace de l'assiette ;
- **indiquer** par fléchage autour des dessins, les produits et techniques culinaires utilisés ;
- **nommer** votre plat.

Notion choisie :

.....

Nom du plat :

.....



Critères d'évaluation :

- respect du cahier des charges ;
- pertinence de l'analyse écrite et graphique ;
- qualité graphique de la production ;
- clarté et précision des annotations.