



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Boulanger - E5 - Arts appliqués à la profession - Session 2019

Correction du sujet d'examen

| Brevet Professionnel - Arts de la Cuisine

Session : 2019

Épreuve : E5 - Arts Appliqués à la Profession

Durée : 1h00

Coefficient : 1

| Correction exercice par exercice / question par question

A - DOCUMENT RESSOURCE et ANALYSE GRAPHIQUE ET ECRITE

L'objectif de cette partie est de permettre aux candidats d'analyser le travail de deux artistes du Land Art, Nils Udo et Andy Goldsworthy, afin de créer un dessert inspiré par leurs œuvres.

1. relever dans les cadres ci-contre la composition de chacune de ces œuvres issues du Land Art.

Rappel : Il s'agit de réaliser des croquis au crayon de papier pour chaque œuvre.

- **Démarche :** Observer attentivement les œuvres fournies, puis reproduire leurs formes de manière simplifiée sur le papier. L'accent doit être mis sur les caractéristiques formelles plutôt que sur les détails.
- **Résultat :** Les croquis doivent refléter la structure et les formes dominantes des œuvres tout en conservant la personnalité de chaque artiste.

2. Légender chaque croquis en sélectionnant un mot.

Rappel : Associer un terme pour décrire la composition de chaque œuvre.

- **Démarche :** Pour chaque croquis, choisir un mot parmi la liste fournie (Concentrique, aléatoire, rayonnante, éparpillée, linéaire, géométrique, symétrique, asymétrique, répétitive).
- **Résultat :** A, B, C, D : Indiquer clairement en écriture les mots choisis correspondant à chaque croquis.

3. Observation des découpes alimentaires.

Rappel : Relier des aliments à leurs œuvres respectives par la forme et/ou la couleur.

- **Démarche :** Pour chaque aliment, tracer des flèches vers l'œuvre dont il s'inspire, en justifiant le choix par la forme ou la couleur.
- **Résultat :** D : Indiquer les aliments reliés par flèches avec une bref justification écrite pour chaque lien.

B - RECHERCHE ET COMPOSITION FINALE

Cette section demande de créer un dessert inspiré de deux compositions analysées, intégrant des éléments graphiques et culinaires.

1. Sélectionner et combiner 2 compositions parmi celles étudiées.

Rappel : Choisir deux compositions graphiques pour concevoir un dessert à base de pommes.

- **Démarche :** Analyser les éléments visuels des deux œuvres sélectionnées, considérer les formes et les couleurs qui peuvent être intégrées.
- **Résultat :** Noter les noms des compositions retenues avec leur signification en lien avec le projet de dessert.

2. Composer un dressage de dessert à partir de pommes.

Rappel : Utiliser différents éléments comme des découpes, de la compote, du sorbet ou du coulis et intégrer des contrastes.

- **Démarche :** Concevoir une assiette harmonieuse, équilibrant les pleins et les vides, tout en mettant en avant les couleurs et les textures.
- **Résultat :** Nom du dessert : À déterminer par le candidat. Les éléments doivent être bien indiqués par des flèches.

Évaluation

Les critères d'évaluation se baseront sur la pertinence de l'analyse écrite et graphique, le respect des contraintes du cahier des charges, ainsi que la qualité graphique de la proposition. Chaque élément doit être examiné de manière détaillée et constructive.

| Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Planifiez le temps pour chaque section, accordant plus de temps à la création graphique.
- **Raisonnement :** Justifiez vos choix en lien avec le thème et l'inspiration. Prenez soin de bien expliquer vos décisions artistiques.
- **Précision :** Lorsque vous réalisez des croquis, veillez à la propreté et à la lisibilité pour présenter vos idées de manière claire.
- **Couleurs et textures :** Pensez à l'impact visuel et gustatif des ingrédients. Utilisez une palette variée pour séduire à la fois les yeux et le palais.
- **Révisions :** Relisez votre travail pour corriger les erreurs et améliorer la qualité générale de votre présentation.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.