

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note : **BREVET PROFESSIONNEL****ARTS DE LA CUISINE****SESSION 2022****ÉPREUVE E5****ARTS APPLIQUÉS À 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 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	22SP-BP AC U50 1	Session 2022	SUJET
E5 – U50 Arts appliqués à la profession	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1 / 5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

CONTEXTE ET SUJET

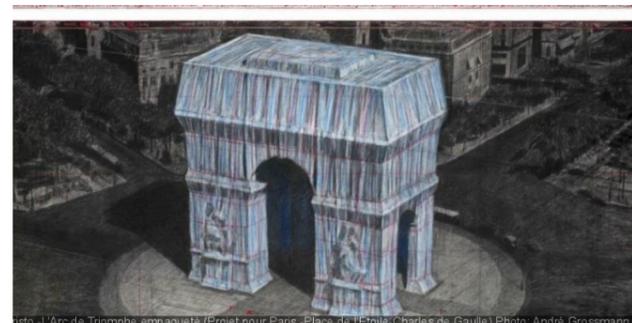
CACHER, REVELER

CONTEXTE :

Christo (1935-2020) et **Jeanne-Claude** (1935-2009) sont un couple d'artistes contemporains rendus célèbres par leurs œuvres de Land Art : des emballages géants d'éléments végétaux, des emballages de monuments célèbres, ou encore des encerclements flottants d'îles...

SUJET :

Vous travaillez dans un restaurant parisien avec vue sur ce monument très célèbre. En hommage à l'artiste décédé en 2020, vous décidez de créer **3 amuses-bouches différents, originaux et emballés !**



Croquis préparatoire pour l'emballage de l'Arc-de-Triomphe en 2021 – Christo

Critères d'évaluation :

- analyse écrite et graphique cohérente et efficace ;
- exploitation de la documentation pour la proposition finale ;
- équilibre et cohérence du dressage ;
- originalité de la proposition ;
- qualité et soin de l'exécution.



Surrounded Islands – Miami – 1983



178 arbres à Bâle – 1998



Pont-Neuf – Paris – 1985



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

A - ANALYSE ÉCRITE ET GRAPHIQUE (temps conseillé : 20 minutes)

Observer les œuvres de Christo et les illustrations ci-dessous des techniques d'emballages telles que : papillote, aumônière et divers pliages de la feuille de brick.

1 - Trouver dans la liste suivante trois caractéristiques du mode d'intervention utilisé pour chaque œuvre et pour chaque emballage :
« Emballer, opacité, transparence, isoler, protéger, valoriser, dissimuler, révéler par la couleur, entourer, dévoiler, plisser, attacher, embellir, plier, sublimer, surprendre, translucide, enrouler, envelopper, encercler, nouer, draper ».

2 - Relier par des flèches, les œuvres de Christo et les créations culinaires ayant des principes communs.







3 - Dessiner les 3 modes d'emballages culinaires ci-dessus dans les 3 cadres suivants :

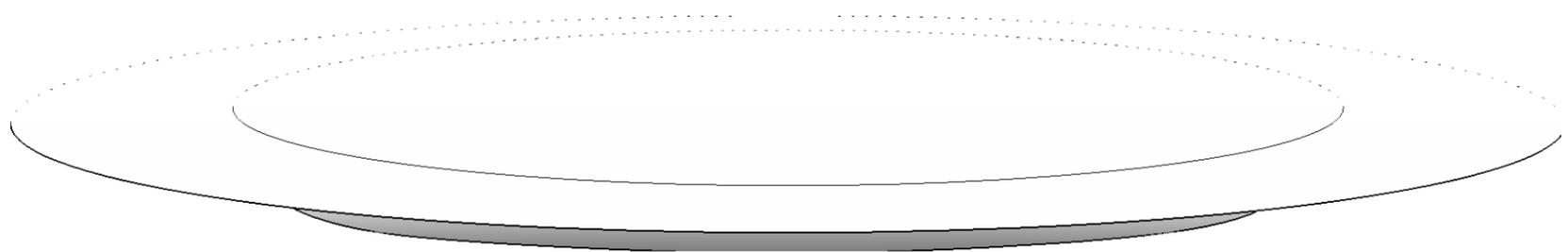
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

B - PROPOSITION FINALE (temps conseillé : 40 minutes)

CAHIER DES CHARGES :

Vos fabrications emballées doivent susciter le suspens, la curiosité et finalement la surprise !

- **réutiliser** votre analyse graphique, en combinant les emballages et les aliments de votre choix (document ressources page 5/5) ;
- **dessiner** vos 3 emballages en volume sur l'assiette ;
- **varier** les tailles, les couleurs et les volumes ;
- **rendre** compte de la matière et de la couleur des aliments ;
- **légèder** par fléchage la composition de vos bouchées et donner leur un titre.



NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

