

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2023

ÉPREUVE E5 ARTS APPLIQUÉS À LA PROFESSION

Ce corrigé comporte 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.

A – 1. Analyse écrite et graphique / 6 points

2 points par ligne :

1 point œuvre d'art et dressage d'assiettes (au moins une bonne réponse)

+ 1 point croquis (justesse de la réponse et relevé bien réalisé)

A – 2. Analyse écrite et graphique / 1 point

Relevé juste

B – Cohérence et qualité graphique de la proposition / 13 points

- nom du plat cohérent avec la notion choisie / 1 point
- annotations claires, précises et cohérentes / 2 points
- respect des couleurs choisies / 2 points
- composition équilibrée dans l'assiette / 2 points
- volumes et proportions bien représentés / 4 points
- couleurs propres / 2 points

TOTAL / 20 points

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	Code : C23SP-BP AC U50 1	Session 2023	CORRIGÉ
E5 – U50 Arts appliqués à la profession	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1 / 3

ANALYSE ÉCRITE ET GRAPHIQUE

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	1, 2, 4	A, C, D, E, F	
Minimalisme	3	B, G	
Geste libéré	2	C, E	

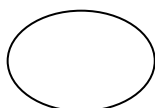
Justesse des réponses

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

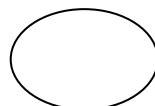
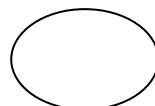
Relever des couleurs et **compléter** les cadres ci-dessous (cette gamme colorée sera utilisée pour la création de votre plat).

Dressage de l'assiette choisie :

Couleur de l'assiette :



Couleur des aliments :



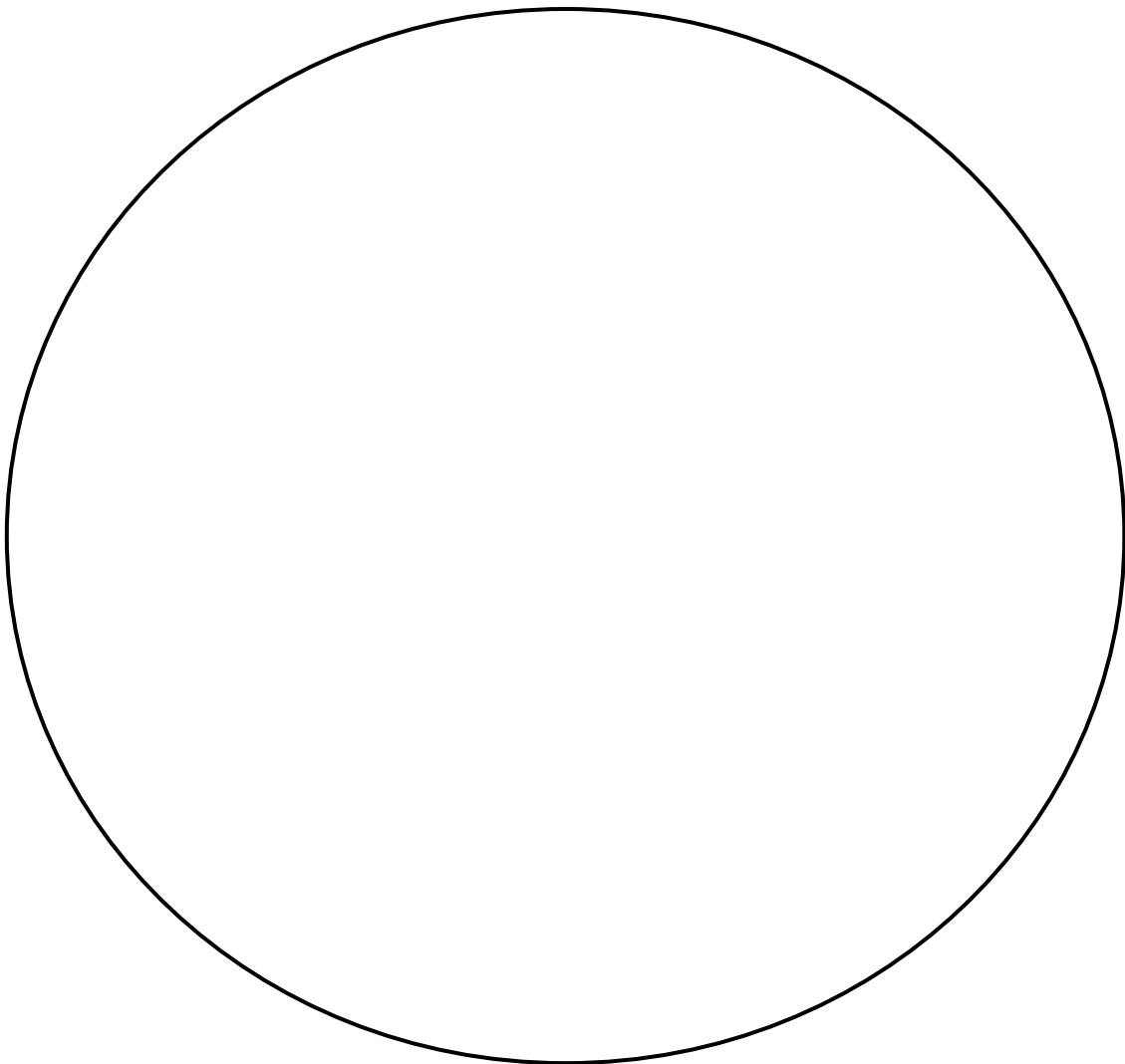
Justesse des réponses

PROPOSITION FINALE

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.



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.