

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) |

Appréciation du correcteur

Note :

NE RIEN ÉCRIRE

## BREVET PROFESSIONNEL

### ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2024

#### 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.

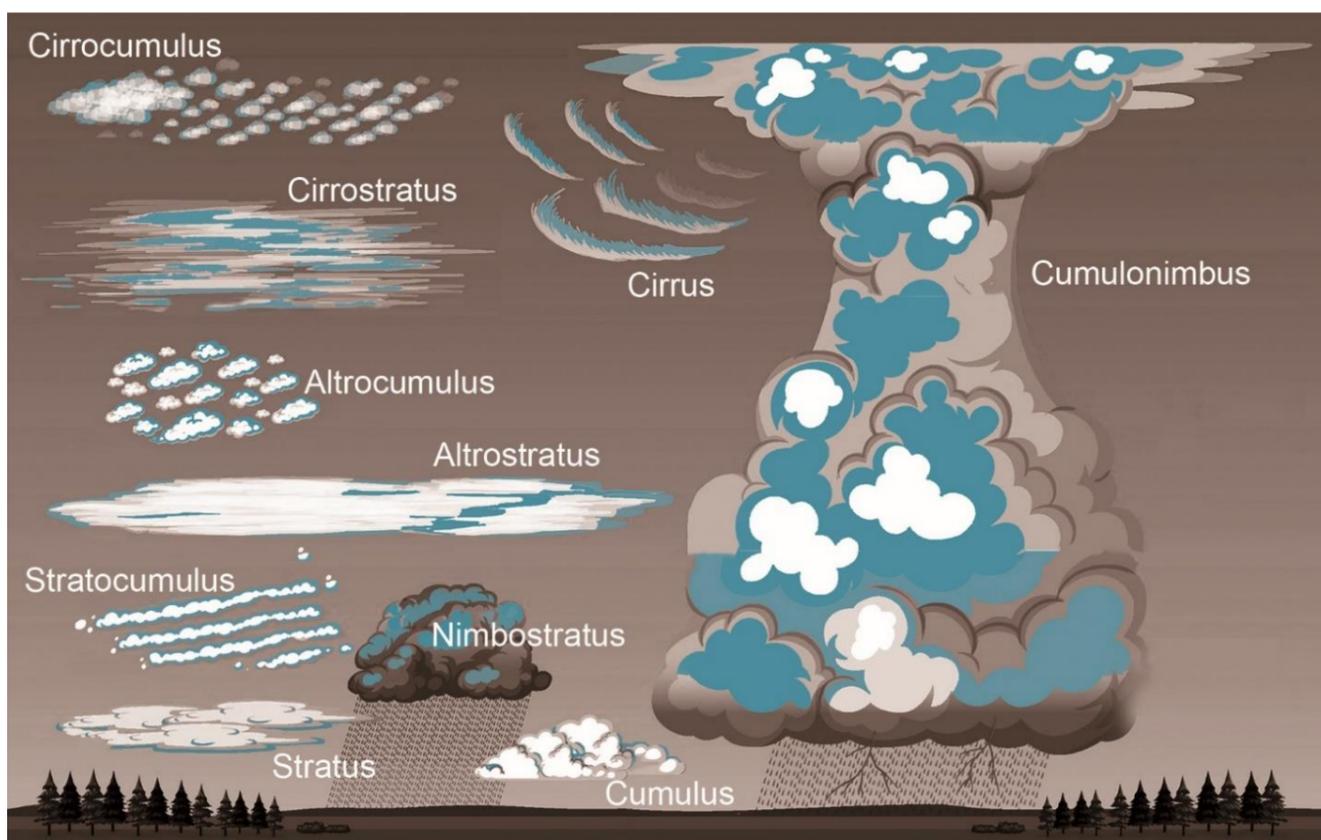
Le sujet comporte 6 pages, numérotées de 1/6 à 6/6.

|   |                         |                 |            |
|---|-------------------------|-----------------|------------|
| BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE | Code : 24SP-BP AC U50 1 | Session 2024    | SUJET      |
| E5 – U50 Arts appliqués à la profession | Durée : 1h00            | Coefficient : 1 | Page 1 / 6 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## CONTEXTE ET SUJET

### « NUAGE »



#### CONTEXTE :

Les nuages, ces formations aériennes éphémères en mouvement, inspirent de nombreux designers : ils exploitent leurs formes fluides et légères, leurs textures, leurs palettes de couleurs apaisantes et harmonieuses, leurs dégradés doux et leurs tons pastel.

#### SUJET :

Les dirigeants d'un restaurant gastronomique font appel à vous afin de créer un dessert à l'assiette composé d'un entremet et d'un décor s'inspirant des nuages.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DOCUMENT RESSOURCES 1



1. Chaise Eames,  
Ray & Charles Eames,  
Etats Unis, 1948. 150 x 87 cm.



2. Nuage lumineux CLOUD,  
Quentin de Coster, Belgique, 2015.  
493 pétales de miroirs suspendus.  
195 x 75 x 120 cm



3. Arrêt de bus,  
Studio Tato,  
Japon,  
2023.  
90 disques  
+ 48 colonnes.

4. Cloud-Nuage,  
Margje Teeuwen et  
Erwin Zwiers  
pour PROPLAMP,  
Pays-Bas, 2014.  
Suspension à mémoire  
de forme à froisser,  
120 x 100 cm.



5. Collection Boréale,  
Aurélie Richard pour  
la Faïencerie de Charolles,  
France, 2020.

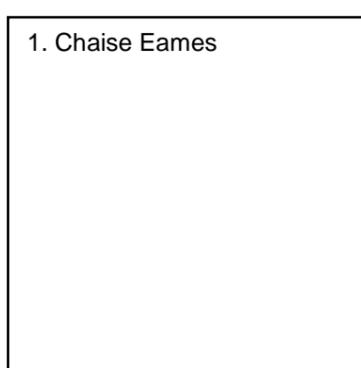
# NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

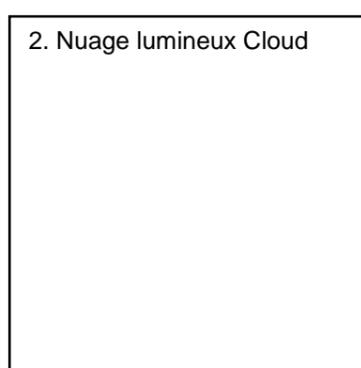
**Observer** le document ressources de la page 3/6.

1 – Pour les documents n°1 à 4 :

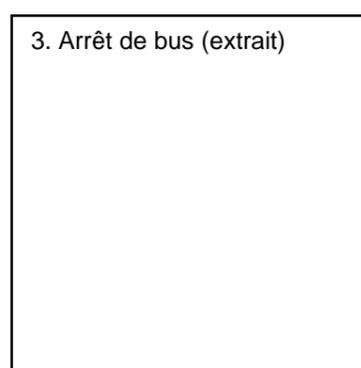
- **Relever** au crayon de papier dans les cadres ci-dessous par une vue de face ce qui, dans l'objet, évoque le nuage.
- **Associer** deux adjectifs à chacune de ces 4 créations en sélectionnant le vocabulaire dans la liste proposée (un adjectif peut servir deux fois).



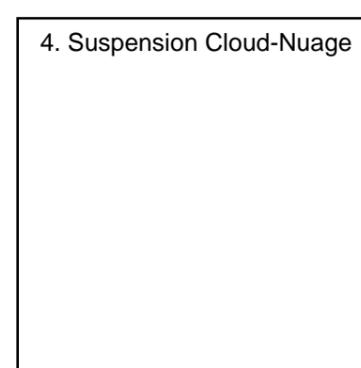
.....  
.....



.....  
.....



.....  
.....

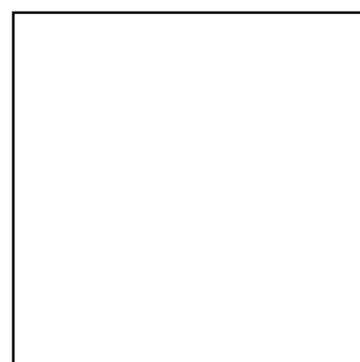


.....  
.....

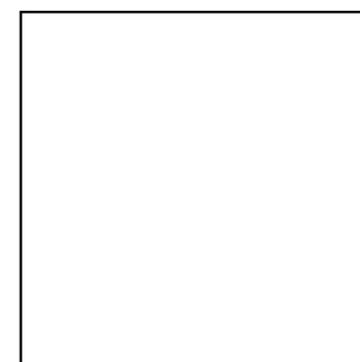
**VOCABULAIRE** : moelleux, froissé, lisse, répétitif, infini, doux, irrégulier, sculptural, modulable, flottant, flou, vaporeux.

2 – **Relever** au crayon de papier dans les cadres ci-contre un élément de la documentation évoquant :

- la surélévation
- la répétition

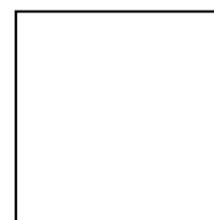
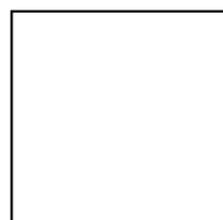
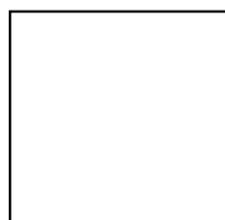


*surélévation*



*répétition*

3 – **Relever** la gamme colorée utilisée dans le document n°5 page 3/6 ; superposer les couches de crayon de couleur pour trouver les bonnes teintes si nécessaire.



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

### B - PROPOSITION FINALE (temps conseillé : 40 minutes)

**DEMANDE** : concevoir un dessert à l'assiette composé d'un **entremets** et d'un **décor** d'assiette qui traduisent les nuages.  
Inspirez-vous du phénomène naturel (page 2/6) et des analyses formelles et colorées de la page 3/6 pour proposer une composition.  
Une sélection d'aliments et de recettes vous est proposée en annexe 6/6.

#### CAHIER DES CHARGES

- Évoquer la légèreté ;
- Tenir compte de l'irrégularité des formes et des textures des nuages ;
- Jouer de la combinaison d'aliments blancs et des couleurs extraites de l'analyse ;
- Traduire graphiquement les volumes et les textures ;
- Flécher et décrire les différents éléments du montage et les aliments qui composent le dessert ;
- Nommer votre création.

Nom du dessert : \_\_\_\_\_



#### Critères d'évaluation :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

## DOCUMENT RESSOURCES 2

Liste non exhaustive d'aliments blancs : *faisselle, fromage blanc, cheesecake, pavlova, panacotta, blanc-manger, tiramisu, crème chantilly, chocolat blanc, meringue, noix de coco, amande et noisettes émondées, glaçage, sucre (glace), barbe à papa, crème glacée / sorbet (amande, citron, coco...), moshi...*

