

Durée : 1 heure  
Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.  
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.  
Aucun document n'est autorisé. Calculatrice interdite.

DANS CE CADRE

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

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

NE RIEN ÉCRIRE

# BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR

## E3 Arts Appliqués

SESSION 2023

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### PÂTE-CROÛTE

Un championnat de Pâte-Croûte a lieu chaque année, vous avez décidé d'y participer, le thème imposé est le biomorphisme.



**Le pâte-croûte** (ou pâté en croûte) est une charcuterie pâtissière composée d'un pâté cuit dans une pâte feuilletée ou dans une pâte brisée. En entrée froide, il comporte de la gelée à son sommet et des cheminées pour la cuisson en terrine.

source: [wikipedia.org](https://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A2te-en-cro%C3%BBte)

**Le biomorphisme** est une représentation simplifiée de formes empruntées à la nature (végétales, animales et humaines)

source: [linterneaute.fr](https://linterneaute.fr)

Durée : 1 heure  
Coefficient : 1

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.  
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet.  
Aucun document n'est autorisé. Calculatrice interdite.  
Calque autorisé

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR	23SP-BP CT U30 1	SUJET	Session 2023
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

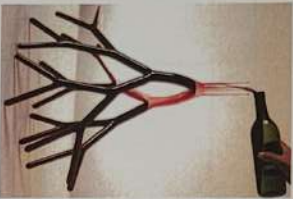
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**A. ANALYSE**

**1-ÉTUDE DU BIOMORPHISME**

a) Indiquer l'inspiration d'origine naturelle de ces œuvres d'arts appliqués.

œuvre (chiffre)	inspiration (lettre)
1	
2	
3	
4	
5	
6	



1 Caratè à décanter, Etienne Meneau



2 Haute couture, Iris Van Herpen



3 Affiche Jardin des Plantes



4 Escalier en colimaçon



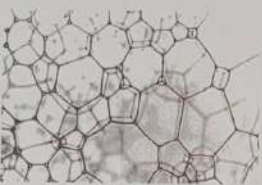
5 Parlement francophone Bruxellois



6 Cédric Grolet, Pâtisserie



A Coeur humain



B Bulles



C Coquillage œil de Ste Lucie



D Paleuvier, mangrove



E Pêche, fruit



F Rascasse

b) Quelles sont les similitudes entre les œuvres et leurs inspirations? **Entourer les bonnes réponses**

DIMENSION	FORME	COULEUR	MATÉRIAU	FONCTION	PRIX
BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR	23SP BP CT US0 1	SUJET	Session 2023		
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page 2/5		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Repère de l'épreuve :

Série :

Session :



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. RELEVÉS GRAPHIQUES

À quelles inspirations ces préparations culinaires biomorphiques vous font-elles penser?

Tortillon, crabe, vague, tulipe, koala, zèbre, écaille, fleur de tournesol.

	Inspiration (mots)	Motif (croquis)
1		
2		
3		
4		
5		



1



2



3



4



5

BREVET PROFESSIONNEL CHÂCUTIER TRAITEUR	23SP-BP CT U30 1	SUJET	Session 2023
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page 3/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Session : \_\_\_\_\_  
 Série : \_\_\_\_\_  
 Repère de l'épreuve : \_\_\_\_\_

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### C. RÉALISATION

a) À partir de vos deux motifs biomorphiques précédents, vous proposerez le décor de votre pâté-croûte. Vous les combinerez en faisant preuve d'originalité, en utilisant un ou plusieurs principes décoratifs (listés ci-dessous). Votre décor occupera la totalité de la surface.

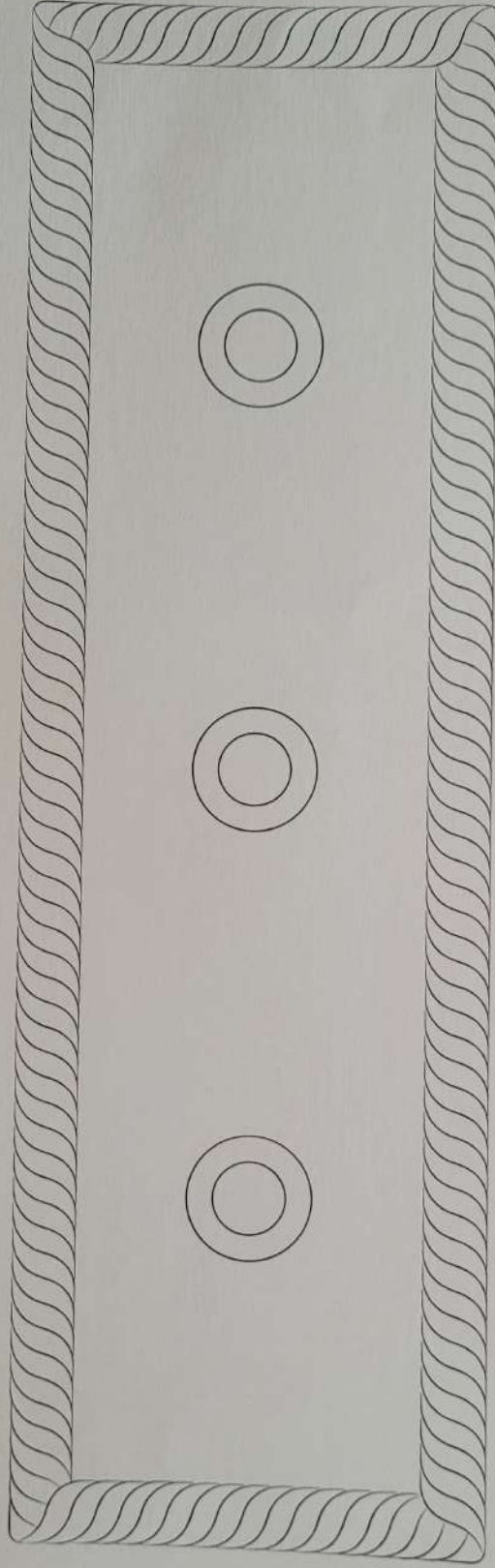
#### PRINCIPES DÉCORATIFS:

Vous pouvez reprendre un principe de répétition, superposition, juxtaposition, alternance...

b) Proposer un nom appétissant pour votre pâté-croûte (en dessous du pâté-croûte)

#### CRITÈRES D'ÉVALUATIONS

- Motifs biomorphiques volaille et miel
- Principe décoratif utilisé
- Organisation esthétique
- Surface totale utilisée
- Qualité graphique et soin



#### VUE DE DESSUS

(Les cercles sont les cheminées indispensables)

NOM DU PÂTÉ-CROÛTE: \_\_\_\_\_

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR	23SP-BP CT U30 1	SUJET	Session 2023
E.3 -Arts appliqués	Durée : 1 heure	Coefficient : 1	Page 5/5