| | 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) | | |
| CADRE | Prénoms: | N° du candidat | |
| DYNS CE | Né(e) le : | | |
| | | (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel) | |
| | Appréciation du correcteur | | |
| ИЕ ВІЕИ ФСВІВЕ | Note: | | |

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

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR

E3 Arts Appliqués

SESSION 2022

CORRIGÉ

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.

| BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | 22SP-BP CT U30 | Corrigé | Session 2022 |
|--|-----------------|----------------|--------------|
| E.3 –Arts appliqués | Durée : 1 heure | Coefficient: 1 | Page 1/5 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

BENTO TRAITEUR

Tradition importée du Japon, la boite à bento (lunchbox pour les anglophones) permet de manger des plats maisons ou traiteurs en dehors d'un lieu de restauration. Hermétiques, compartimentés, transportables et durables, ces paniers repas sont pratiques et écologiques grâce au réemploi du contenant.

A. ANALYSES: /6 points

1 - ETUDE FORMELLE

Analysez les éléments de la boîte et expliquez leurs fonctions d'usage (utilité de l'objet). Vous pouvez vous aider, en partie, du vocabulaire suivant :

Rigide - Contenir - Hermétique - Maintenir - Ustensile

Joint d'étanchéité. Permet à la boite d'être hermétique lors du transport.

Contenant, Permet de

stocker/ Contenir le repas

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2 - ETUDE DES MATÉRIAUX

A l'origine, la boite à bento japonaise était en bois laqué. Pour quelle(s) raison(s) le bois a t-il été remplacé par du plastique ?

Rendre le produit accessible et bon marché /Gagner en Légèreté / Facilité de production...

Parfois le plastique est remplacé par du verre. Citez une différence entre ces deux matériaux.

Le plastique est léger, plus résistant au choc. coût moindre...

Le verre est meilleur pour la santé (émanation de particules plastiques), durable, passe au micro onde

> Couverts/ Ustensiles. Permet de manger, de se servir.

0,5

0,5

6,

Élastique de Fermeture/ Système de fermeture. Permet aux éléments d'être maintenu groupé. Stabilité

pour le transport.

Couvercle. Ferme la boite permet le transport du repas. Rend la boite hermétique

22SP-BP CT U30 BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR CORRIGE Session 2022 E.3 -Arts appliqués Durée: 1 heure Coefficient: 1 Page 2/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3 - RELEVÉS ESTHÉTIQUES

Mettez en évidence les différentes qualités de chaque boîte (page de droite) par un relevé graphique (croquis) dans les cases correspondantes.

| un releve graphique (croquis) dans les cases correspondantes. | | | | |
|---|-------------------|-------------------------------------|---|--|
| | Forme de la boîte | Système de fermeture | Motif | |
| 1 | | Fermeture Neolid ® (sans couvercle) | Rayures | |
| 2 | | Élastique | Fraise | |
| 3 | | Fermeture à vis | Oiseaux | |
| 4 | | Fermeture à boucle métallique | Pas de motif. Couleur de la boîte : | |
| 5 | | Fermeture à boucle plastique | Lune, étoiles, planète fusée, tigre spationaute | |
| | 1 | Λ | 4 | |



BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR

22SP-BP CT U30 CORRIGE Session 2022

E.3 -Arts appliqués Durée : 1 heure Coefficient : 1 Page 3/5

B. EXPÉRIMENTATION: /4 points

Contexte :Traiteur, vous souhaitez rendre votre commerce plus écologique en proposant des plats à emporter dans des boîtes réutilisables.

Sur la page suivante :

- a) Imaginez l'organisation de **deux ou trois plats** types dans un compartiment. **Annotez votre croquis** en précisant les plats représentés (voir exemple)
- b) Imaginer deux motifs à partir des aliments de vos plats types.

C. RÉALISATION: /10 points

En reprenant la phase précédente, vous proposerez une organisation de vos motifs en couleurs sur la boîte à bento (c) en ajoutant un système de fermeture.

CONSEILS:

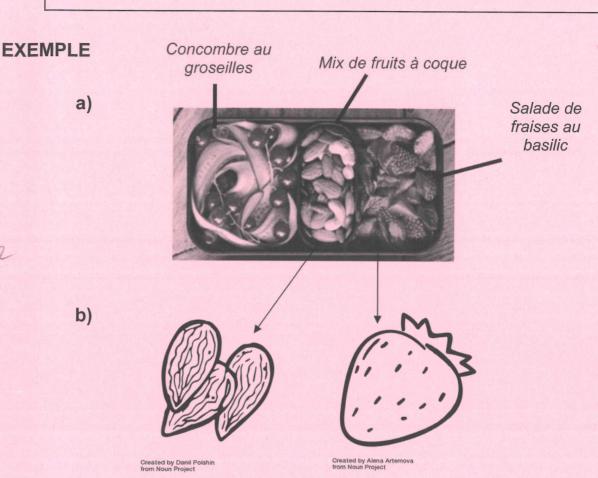
Pour les motifs :Vous pouvez reprendre un principe de répétition, juxtaposition, agrandissement... Les couleurs peuvent être variées.

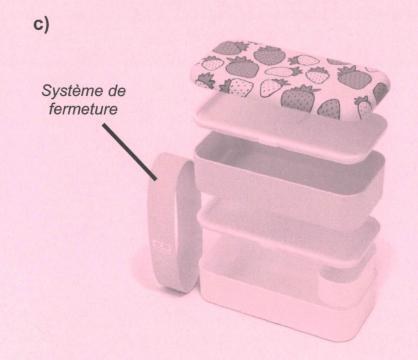
Pour le système de fermeture : Vous pouvez reprendre l'un de ceux vu page 3.

CRITÈRES D'ÉVALUATIONS

- Respect du cahier des charges : Réemploi d'un motif cohérent, présence d'un système de fermeture, annotation du croquis du compartiment.
- Organisation esthétique
- Qualité graphique et soin

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE





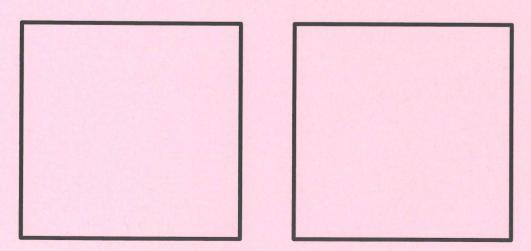
| BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR | 22SP-BP CT U30 | CORRIGE | Session 202 |
|--|-----------------|----------------|-------------|
| E.3 –Arts appliqués | Durée : 1 heure | Coefficient: 1 | Page 4/5 |

B. EXPÉRIMENTATION: /4 points

a) Imaginez l'organisation de deux ou trois plats types dans un compartiment. Annotez votre croquis en précisant les plats représentés (voir exemple)



b) Imaginer deux motifs à partir des aliments de vos plats types.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

C. RÉALISATION: /10 points

En reprenant la phase précédente, vous proposerez une organisation de vos motifs en couleurs sur la boîte à bento (c) en ajoutant un système de fermeture.



CRITÈRES D'ÉVALUATIONS

- Respect du cahier des charges : Réemploi d'un motif cohérent, présence d'un système de fermeture, annotation du croquis du

22SP-BP CT U30 CORRIGE Session 2022 BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER TRAITEUR E.3 -Arts appliqués Durée: 1 heure Coefficient: 1 Page 5/5

compartiment.

- Organisation esthétique

- Qualité graphique et soin

Chair organisation

Annotat

Annotat

2

Qualité graphique et soin

Organisation

(12)

Qualité graphid

(3)