	Académie :	Session:	
	Examen:	Série :	
ង	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Ψ	Epreuve/sous épreuve :		
E	NOM:		
DANS CE CADRE	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms:	N° du candidat	
ď	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
CRIRE	Appréciation	on du correcteur	-
NE RIEN ÉCRIRE	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 2024** 

Durée: 1 heure - Coefficient: 1

# **DOSSIER SUJET**

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet. S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

L'usage de la calculatrice est interdit.

BREVET PROFESSIONNEL	24SP-BP CT U30 1	Session 2024	SUJET
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1/5

# NE RIEN ECRIRE DANS CETTE PARTIE

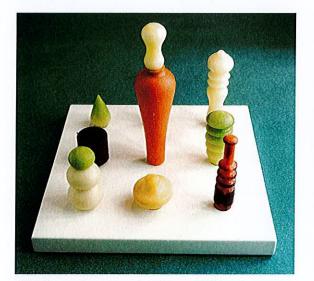
#### Design culinaire menu jeux de société.

#### **CONTEXTE:**

Marc Bretillot figure majeur du design culinaire en France et à l'international, vous sollicite pour participer à une performance culinaire pour sa prochaine exposition « Food design ».

#### SUJET:

Marc Bretillot vous demande de réaliser des amuse-bouches sur le thème du jeu de société. Observer les créations de Stéphane Bureaux, Cédric Grolet et l'agence Création Kiki.



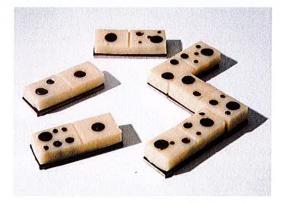
Stéphane Bureaux, La Colec. Différents condiments usinés en forme de pions.



Cédric Grolet Rubiks cube cake.



Création Kiki Cup cake jeu de dés.



Stéphane Bureaux, Dominos, Sablés, pâte à l'Emmental, ganache chocolat.

#### A. ANALYSE ECRITE ET GRAPHIQUE

#### 1- Etude de créations culinaires.

a) A quels jeux de société les designers ont-ils pensé pour créer ces recettes?

Créations culinaires	Jeux de société
А	
В	
С	
D	•
E	
F	



A - Bûcher des vanités Stéphane Bureaux



B - Financiers, Julie Rothhahn



C- Petits pains au lait et clous en chocolat, Stéphane Bureaux



D - Rubiks cube cake, Cédric Grolet



E - Dominos, Sablés, Stéphane Bureaux



F - Shushi avec baguettes



1 - Rubik's cube



2 - Billard Américain



3 - Jeu de Mikado



4 - Jeu de Dominos



5 - Serpent articulé



6 - Jeu de dés 421

b) Quelles sont les similitudes entre les créations culinaires et les jeux de société? Entourer les bonnes réponses.

Forme

Matériau

Fonction

Dimension

Goût

Couleur

BREVET PROFESSIONNEL	24SP-BP CT U30 1	Session 2024	SUJET
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 2/5

# 2 - Analyses et relevés graphiques

Afin d'élaborer votre projet culinaire, analyser chaque création en remplissant le tableau ci-dessous. Vous dessinerez dans la dernière case le module répétitif et indiquerez le type d'assemblage. Travail au crayon HB.

	Source d'inspiration	Aliments	Croquis des modules et assemblages
Exemple Cube saveur salée	Rubik's cube, jeux de logique	Saucisson, jambon, fromage et tartine de pain	Assemblage par emboitement, imbrication de cubes de nourriture.
1			
2			
3			



Exemple : Cube saveur salée



1 Philippe Mille, saveur sucrées et salées.



2 Julie Rothhahn, « langue de chat ». Carte à manger.

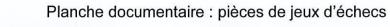


3 Stéphane Bureaux, Petits pains au lait, orange confite et clous en chocolat.

BREVET PROFESSIONNEL	24SP-BP CT U30 1	Session 2024	SUJET
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 3/5

#### **B-EXPERIMENTATION**

1 - Vous décidez de travailler sur le jeu d'échecs pour de futurs amuse-bouches. Imaginer la forme de trois pièces (tour, fou et reine) dans les cadres. Observer l'exemple du pion soldat. Travail au crayon HB.







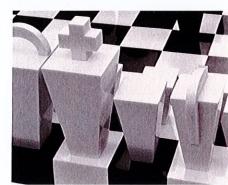






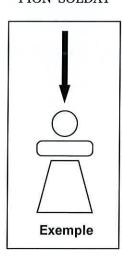




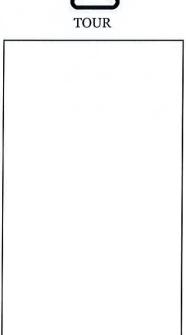




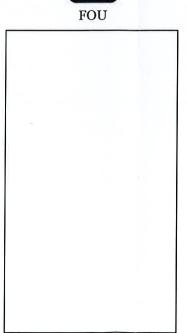














#### Critères d'évaluation :

- Identifications écrites des éléments proposés
- Justesse du relevé de formes et des ingrédients
- Conception des pièces d'échecs
- Exploitation des recherches dans la composition finale
- Qualité graphique et soin d'exécution

BREVET PROFESSIONNEL	24SP-BP CT U30 1	Session 2024	SUJET
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 4/5

#### **C-REALISATION**

A partir de vos recherches précédentes choisissez-en deux. Transposez-les en amuse-bouches.

Vous dessinerez vos pièces en vous basant sur l'exemple ci-dessous. L'une sera composée de charcuterie et de légumes et l'autre de fromage et de fruits. Vous indiquerez les noms des pièces.

Travail en couleurs avec les textures des aliments à partir de la planche des aliments ci-contre.

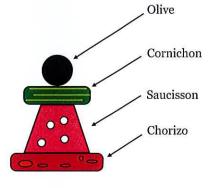
Pièce:

charcuteries et légumes



Forme

Amuse -bouche

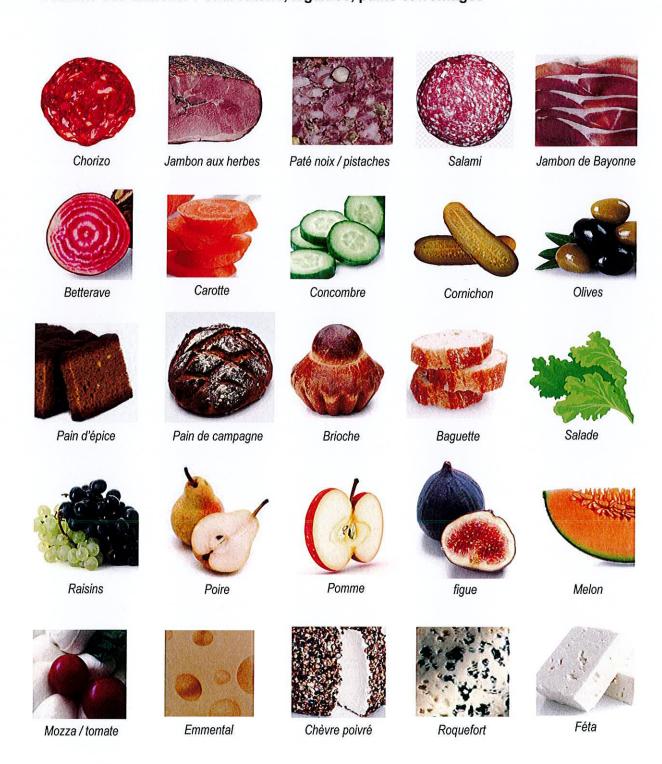


Dessin annoté avec les aliments

fromages et fruits

Pièce:

#### Planche des aliments : Charcuterie, légumes, pains et fromages



BREVET PROFESSIONNEL	24SP-BP CT U30 1	Session 2024	SUJET
E.3 - Arts appliqués	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 5/5