



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV[®]](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Coiffure - E5 - Arts appliqués à la profession - Session 2019

Correction du BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE - SESSION 2019 - ÉPREUVE E5

Diplôme : BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Session : 2019

Épreuve : E5 - Arts appliqués à la profession

Durée : 1h00

Coefficient : 1

Correction exercice par exercice

Introduction

Le sujet porte sur la conception d'un dessert autour de la pomme, inspiré par les œuvres du Land Art de Nils Udo et Andy Goldsworthy. Il est divisé en deux grandes parties : l'analyse graphique et écrite des œuvres et la proposition d'une composition finale.

A - DOCUMENT RESSOURCE et ANALYSE GRAPHIQUE ET ECRITE

1. Relever la composition des œuvres

Il est demandé de réaliser des croquis au crayon de papier de chacune des œuvres du Land Art. Chaque candidat doit présenter clairement les éléments principaux de chaque œuvre.

Les croquis doivent montrer les formes, les textures et les couleurs présents dans les œuvres. Les croquis doivent être précis, mettant en valeur la composition des éléments naturels utilisés par les artistes.

2. Légender chaque croquis

Chaque croquis doit être légendé en choisissant un mot dans la liste fournie : concentré, aléatoire, rayonnant, éparpillé, linéaire, géométrique, symétrique, asymétrique, répétitif.

- **A** : La composition est : [Réponse de l'élève]
- **B** : La composition est : [Réponse de l'élève]
- **C** : La composition est : [Réponse de l'élève]

Les candidats doivent bien justifier le choix des termes en fonction des observances des œuvres.

3. Observation des découpes

Il faut relier 1 ou 2 aliments avec l'œuvre du Land à laquelle elles correspondent par la forme et/ou la couleur. Les candidats doivent montrer leur capacité à associer des éléments visuels de l'art à l'alimentation.

- **D** : La composition est : [Réponse de l'élève]

Les réponses doivent être accompagnées d'une brève description expliquant les choix faits.

B - RECHERCHE ET COMPOSITION FINALE

Dans cette section, les candidats doivent synthétiser leurs précédentes analyses pour créer un dessert. L'exercice consiste à :

- Sélectionner et combiner 2 compositions parmi celles étudiées.
- Composer un dressage de dessert à partir de pommes, en utilisant différentes techniques (découpe, compote, sorbet, coulis...).
- Créer des contrastes de formes et de couleurs.
- Prendre en compte l'équilibre visuel de l'assiette.
- Indiquer par fléchage les différentes préparations.

Nom du dessert : [Réponse de l'élève]

Noms des compositions retenues : [Réponse de l'élève] et [Réponse de l'élève]

Le dressage doit être esthétique, et les candidats doivent veiller à la mise en valeur des ingrédients tout en respectant le thème du naturel à travers la pomme. Une attention particulière sera portée à l'harmonie des couleurs et des textures.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Prévoir une heure : 20 minutes pour la partie graphique et 40 minutes pour la création du dessert.
- **Types de raisonnements :** Pensez à relier chaque élément de votre dessert à l'œuvre d'art pour justifier vos choix créatifs.
- **Présentation :** Soignez la présentation de vos croquis et de votre dessert ; un bon visuel peut influencer l'évaluation.
- **Justifications :** N'oubliez pas de justifier chacun de vos choix pour les légendes et la composition de votre dessert.
- **Types de découpes :** Renseignez-vous sur différentes techniques de découpe pour faire ressortir les caractéristiques de la pomme.

Cette correction vise à aider les élèves à comprendre les attentes du jury et à affiner leur approche créative tout en respectant les consignes données dans le sujet. Bonne préparation !

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.