



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Coiffure - E5 - Arts appliqués à la profession - Session 2020

---

## Correction de l'épreuve E5 - Arts Appliqués à la Profession

---

**Diplôme :** Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

**Session :** 2020

**Matière :** Arts Appliqués à la Profession

**Durée :** 1h00

**Coefficient :** 1

### | Correction exercice par exercice

#### Contexte et sujet

Le candidat doit concevoir un dessert au chocolat inspiré à la fois de l'architecture et de la nature, en prenant exemple sur les œuvres de Ryan L. Foote et du musée Guggenheim à Bilbao et la forêt de pierres en Chine.

#### Analyse écrite et graphique (Temps conseillé : 20 minutes)

**Objectif :** Observer et traduire sous forme de croquis chaque visuel, décrire les formes, matériaux, organisations et textures.

##### 1. Croquis

Le candidat doit réaliser des croquis au crayon à papier basés sur les visuels fournis. Il est essentiel que les croquis soient aussi fidèles que possible aux inspirations architecturales et naturelles.

##### Conseils pour le croquis :

- Utiliser des traits légers pour les esquisses.
- Mettre en avant les formes géométriques ou organiques selon la source choisie.
- Porter attention à la perspective pour donner du volume.

##### 2. Écrits décrivant les visuels

Le candidat doit fournir une analyse écrite des visuels, en se concentrant sur :

- Les formes : géométriques pour le musée, plus fluides pour la forêt de pierres.
- Les matériaux : béton, métal pour l'architecture et pierre, bois pour la nature.
- Les textures : lisses et brillantes pour le musée, rugueuses et naturelles pour la forêt.

#### Proposition finale (Temps conseillé : 40 minutes)

**Objectif :** Proposer un dessert au chocolat à l'assiette en respectant le cahier des charges donné.

##### 1. Conception du dessert

Le candidat doit utiliser le schéma réalisé pour concevoir le dessert. Il est important de s'assurer que les vues (dessus et volume) soient claires, avec des indications graphiques précises sur les volumes et textures.

## 2. Exigences du cahier des charges

### Points à respecter :

- Utiliser votre schéma pour la conception.
- Présenter le dessert en vue de dessus et en vue en volume.
- Intégrer des couleurs pour mettre en valeur les différentes textures et éléments du dessert.
- Titrer la création, ce qui doit refléter l'inspiration et la nature du dessert.

## 3. Évaluation

Les critères d'évaluation sont :

- Pertinence de l'analyse écrite et graphique.
- Respect du cahier des charges.
- Qualité graphique de la production.

**Exemple de nom de dessert :** *Sensations Chocolatées*

**Commentaire :** Il devrait s'inspirer des architectures fluides tout en intégrant les textures naturelles, ce qui pourrait se traduire par une mousse au chocolat avec un coulis de fruits et des éléments de décoration en chocolat moulé.

## | Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Planifiez votre temps, en consacrant environ 20 minutes aux croquis et 40 minutes à la proposition finale.
- **Types de raisonnements :** Assurez-vous d'analyser chaque visuel de manière détaillée avant de passer à la création; ne négligez pas l'importance des détails.
- **Pièges fréquents :** Évitez de simplifier excessivement votre analyse écrite; chaque détail peut être un atout pour la conception finale.
- **Rappels de méthodes :** Utilisez des techniques de dessin variées pour les textures (hachures, dégradés) lors de la réalisation du design.
- **Présentation :** Présentez votre travail de manière très claire et soignée, ce qui est aussi une partie de l'évaluation.

© 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.