



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 2021

Correction de l'épreuve du BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Session 2022 - Épreuve E5 : Arts appliqués à la profession

Durée : 1h00 | Coefficient : 1

Correction de la partie A : ANALYSE ÉCRITE ET GRAPHIQUE

Dans cette partie, le candidat doit analyser l'œuvre de Vassily Kandinsky et relever des principes d'organisation qui influenceront la création d'un dessert. Il est impératif de démontrer une bonne compréhension des éléments de l'œuvre et de les transposer dans un contexte culinaire.

Question 1 : MOUVEMENT

Le mouvement dans l'œuvre de Kandinsky peut être représenté par des lignes dynamiques, des courbes ou des formes se déplaçant sur l'assiette. Les candidats doivent illustrer ces concepts à travers des croquis. Une approche pourrait inclure :

- L'utilisation de lignes sinuuses pour évoquer la fluidité.
- Des éléments flottants qui transmettent une sensation de légèreté.

Exemple d'un croquis illustrant le mouvement avec des lignes fluides et des éléments dynamiques.

Question 2 : FORMES ORGANIQUES

Les formes organiques doivent être inspirées par la nature, typiquement arrondies et irrégulières, en opposition aux formes géométriques. Les candidats peuvent imaginer des éléments tels que :

- Des couches de mousse ou de crème en forme de gouttes.
- Des fruits découpés de manière irrégulière pour évoquer des formes naturelles.

Exemple d'un croquis d'une forme organique représentée par des éléments naturels.

Question 3 : GÉOMETRIE

Les principes géométriques peuvent être interprétés par des formes précises et des constructions symétriques. Cela peut inclure :

- L'utilisation de cercles, de triangles et de carrés pour assembler les ingrédients.
- Une structure symétrique du dessert sur l'assiette.

Exemple d'un croquis montrant des formes géométriques utilisées dans la présentation du dessert.

Question 4 : Relevé de couleurs

Le candidat doit identifier et relever 5 couleurs chaudes et 5 couleurs froides présentes dans l'œuvre de Kandinsky. Voici un exemple de ce qui pourrait être attendu :

- Couleurs chaudes : rouge, orange, jaune, rose, bordeaux.
- Couleurs froides : bleu, vert, violet, turquoise, gris.

Correction de la partie B : PROPOSITION FINALE

Dans cette partie, le candidat doit créer une proposition de dessert basée sur les éléments relevés dans la première partie. Il est essentiel d'utiliser des croquis colorés, comme indiqué dans le cahier des charges.

Mention des exigences :

Le candidat doit :

- Préciser la notion choisie (mouvement, formes organiques ou géométrie).
- Utiliser uniquement des couleurs chaudes dans la réalisation.
- Indiquer clairement les ingrédients et techniques avec flèches.
- Nommer le dessert.

Notion choisie : **Formes organiques**

Nom du dessert : **Mousse de fruits en dégradé**

Le dessin final doit illustrer une composition colorée utilisant uniquement des couleurs chaudes, avec des éléments organiques qui évoquent l'œuvre de Kandinsky.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Assurez-vous de respecter le temps imparti pour chaque partie. Consacrez 20 minutes à l'analyse et 40 minutes à la création du dessert.
- **Observation** : Prenez le temps d'observer et d'analyser l'œuvre de Kandinsky avant de commencer vos croquis.
- **Originalité** : Pensez à intégrer un aspect unique dans votre dessert pour le rendre mémorable.
- **Précision** : Faites attention aux détails dans vos croquis colorés, car la clarté est essentielle pour la compréhension de votre proposition.
- **Ingrédients** : Veillez à bien choisir des ingrédients qui évoquent les formes et les couleurs que vous avez remarquées dans l'œuvre.

© 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.