



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

DANS CE CADRE	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)	
	Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	Note :	

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2022

ÉPREUVE E5

ARTS APPLIQUÉS À LA PROFESSION

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

Le candidat compose sur le sujet qu'il rend dans son intégralité en fin d'épreuve.

Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

CONTEXTE ET SUJET

Kandinsky dans l'assiette

Vassily Kandinsky, (1866 - 1944), peintre d'origine russe, est l'un des fondateurs de l'art abstrait. Il mélangeait dans ses tableaux des formes géométriques à la règle et au compas, associées à des formes organiques plus libres, et aussi une gestuelle spontanée qui créait du mouvement.

Vous êtes chef cuisinier. Le musée de Grenoble fait appel à vous à l'occasion d'un dîner organisé pour le vernissage de l'exposition « Kandinsky » au musée d'Art Moderne. Il vous est demandé de **réaliser le dressage d'un dessert sur assiette en vous inspirant de la « Composition IX » (1936) de cet artiste.**



Vassily Kandinsky – Composition IX (1936) 113 x 195 cm, Paris, Centre Georges Pompidou

Critères d'évaluation :

- respect du cahier des charges ;
- justesse et précision de l'analyse ;
- pertinence des recherches ;
- qualité graphique de la proposition finale.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

A - ANALYSE ÉCRITE ET GRAPHIQUE (temps conseillé : 20 minutes)

Observer et **relever** dans l’œuvre de Vassily Kandisky les principes d’organisations suivants (mouvement, formes organiques, géométrie) sous forme de croquis. Ils serviront de base pour votre dessert.

MOUVEMENTFORMES ORGANIQUESGÉOMETRIE

Réaliser un relevé de couleurs :

- 5 couleurs chaudes

- 5 couleurs froides

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - PROPOSITION FINALE (temps estimé 40 minutes)

À partir d'un de vos relevés précédents (mouvement, formes organiques, géométrie), **composer** votre dessert.

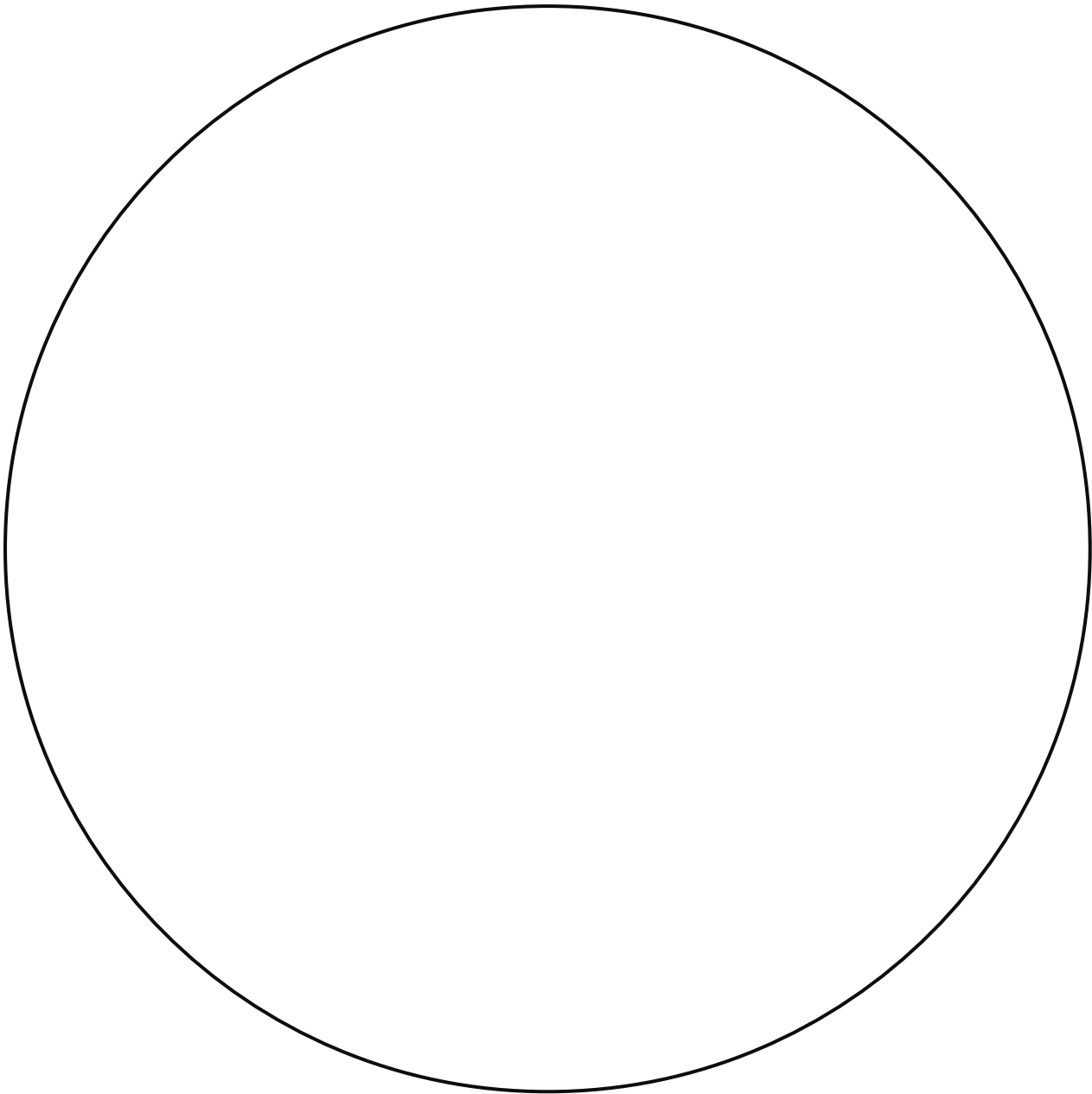
CAHIER DES CHARGES :

- **préciser** la notion choisie ;
- **utiliser** uniquement des couleurs chaudes ;
- **indiquer**, à l'aide de flèches, les différents ingrédients et techniques culinaires employés pour votre dessert ;
- **nommer** votre dessert.

Réalisation sous forme de croquis colorés : crayons de couleur et/ou feutres.

Notion choisie :

Nom du dessert :



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.