



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 2021

---

## Correction du sujet d'examen

---

**| Diplôme : BREVET PROFESSIONNEL**

**| Matière : ARTS APPLIQUÉS À LA PROFESSION**

**| Session : 2021**

**| Durée : 1h00**

**| Coefficient : 1**

**| Correction exercice par exercice / question par question**

### Contexte

Le sujet propose de concevoir un dressage de dessert inspiré par l'architecte Frank Gehry et en référence à trois de ses créations. L'évaluation se concentre sur l'analyse écrite et graphique des bâtiments ainsi que sur la proposition d'un dessert innovant.

### 1. Analyse écrite et graphique (temps conseillé : 15 min)

Pour cette section, le candidat doit sélectionner deux mots significatifs pour chacun des trois bâtiments présentés et fournir des relevés graphiques illustrant ces mots.

#### 1.1 Frank GEHRY, Fondation Vuitton, 2014

- Exemples de mots : **ondulé**, **transparent**
- Dans cet exemple, ondulé évoque les formes fluides et courbées du bâtiment tandis que transparent fait référence aux larges vitres.

#### 1.2 Frank GEHRY, Hôtel Marqués de Riscal, 2006

- Exemples de mots : **facetté**, **coloré**
- Facetté se rapporte aux surfaces anguleuses, coloré peut faire allusion aux métaux utilisés.

#### 1.3 Frank GEHRY, Tour LUMA, 2021

- Exemples de mots : **minimaliste**, **envol**
- Minimaliste pour décrire la simplicité des lignes de la structure, envol évoque un aspect dynamique.

#### 1.4 Relevés graphiques

Chaque dessin doit refléter la sélection de mots par des traits définis et clairs. Le candidat doit porter une attention particulière aux proportions et à l'angle choisi pour le relevé afin de rendre l'esprit du bâtiment.

### 2. Proposition finale (temps conseillé : 45 min)

Le candidat doit créer un dressage de dessert basé sur les inspirations des bâtiments et rédiger une description détaillée de sa création.

## 2.1 Éléments à inclure dans la proposition

- **Bâtiment servant de source d'inspiration** : Indiquer clairement le nom du bâtiment choisi.
- **Titre** : Proposer un titre captivant pour le dessert.
- **Composition** : Décrire comment les différents éléments (fruits, textures et couleurs) se réunissent pour représenter la structure architecturale.
- **Volume** : Expliquer comment le volume est mis en avant par la disposition et l'utilisation des ingrédients.
- **Camaïeu** : Détailler le choix des couleurs et comment elles se complètent visuellement.
- **Décor** : Mentionner les éléments décoratifs et leur pertinence par rapport à l'architecture.
- **Fléchage** : Identifier chaque composant avec des flèches et des descriptions.

## 2.2 Exemples de réponses

**Bâtiment servant de source d'inspiration** : Frank GEHRY, Fondation Vuitton.

**Titre** : « Évasion en transparence ».

Le dressage intègre des fruits comme des kiwis et des mangues, disposés en couches pour représenter le volume des formes ondulées de Gehry. Les couleurs vives rappellent la vitalité de la nature, tout en maintenant un dégradé harmonieux de verts et jaunes. Des chips de fruits déshydratés forment un décor qui évoque les facettes géométriques du bâtiment.

## | Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps** : Allouer strictement 15 minutes à l'analyse écrite et 45 minutes à la proposition finale.
- **Clarté graphique** : Utiliser un crayon de papier pour des croquis nets et faciles à modifier si nécessaire.
- **Soins dans la présentation** : Soignez les détails à la fois dans la rédaction et la présentation graphique.
- **Originalité** : Ne pas hésiter à sortir des sentiers battus pour vous démarquer, tout en respectant le cahier des charges.
- **Rappeler les critères d'évaluation** : Toujours garder à l'esprit les critères d'évaluation tout au long de la composition.

© 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.