



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)

DANS CE CADRE	Académie :	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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note :	

# BREVET PROFESSIONNEL

## ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2021

### ÉPREUVE E5

## ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION

L'usage de 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 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	21SP-BP AC U50 1	Session 2021	SUJET
E5 – U50 Arts appliqués à la profession	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1 / 5

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

UN DESSERT D'ARCHITECTE



Frank GEHRY, devant la maquette de la Tour LUMA, à Arles

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

- . L'analyse écrite et graphique est complète et efficace.
- . Le cahier des charges est respecté.
- . Les éléments et leur mise en œuvre sont décrits.
- . Le graphisme est maîtrisé (volumes par les ombres et lumières).
- . L'ensemble est soigné.

Tour LUMA, Arles (2016/2021)  
Frank GEHRY, architecte

SUJET

L'architecte Américain Frank GEHRY signe un nouveau grand défi architectural : la Tour LUMA à Arles, Centre de Ressources Artistiques. Pour une réception, on vous demande de concevoir le dressage d'un dessert à base de fruits évoquant les créations innovantes de Frank GEHRY. Vous pourrez vous inspirer des ressources de la page 5/5.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

ANALYSE ÉCRITE ET GRAPHIQUE (temps conseillé : 15 min)

Observer les 3 bâtiments ci-dessous et procéder à une analyse écrite et graphique en remplissant les cadres :

- 1- Sélectionner deux mots par bâtiment, dans le vocabulaire proposé.
- 2- Opérer un relevé graphique d’une partie significative du bâtiment.

VOCABULAIRE : massif, transparent, ondulé, cranté, ruban, spiralé, dressé, facetté, anguleux, envol, dense, souple, emmêlé, pointu, asymétrique, voile, en équilibre, brillant, lisse, compact, fragmenté, minéral, végétal, reflet, gonflé, légèreté, déstructuré.



Frank GEHRY. Hôtel Marqués de Riscal. 2006



Frank GEHRY, Tour LUMA, 2021



Frank GEHRY, Fondation Vuitton, 2014

Deux mots issus du vocabulaire afin de décrire le bâtiment :

Deux mots issus du vocabulaire afin de décrire le bâtiment :

Deux mots issus du vocabulaire afin de décrire le bâtiment :

A / Relevés graphiques au trait, d’une partie significative du bâtiment, illustrant les mots sélectionnés (crayon de papier).

B / Relevés graphiques au trait, d’une partie significative du bâtiment, illustrant les mots sélectionnés (crayon de papier).

C / Relevés graphiques au trait, d’une partie significative du bâtiment, illustrant les mots sélectionnés (crayon de papier).

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

PROPOSITION FINALE (temps conseillé : 45 min)

- **Sélectionner** un croquis parmi les trois relevés graphiques.
- **Développer** votre recherche pour **concevoir** un dressage de dessert innovant à base de fruits cuisinés.
- **Utiliser** les notions dégagées de votre analyse afin de structurer votre dressage et de privilégier le volume.
- **Organiser** la composition avec différentes mises en œuvre du fruit.
- **Traduire** la couleur par un camaïeu.
- **Compléter** par un décor afin de renforcer le caractère architectural du dessert.
- **Flécher et décrire** les différents éléments et aliments qui composent le dessert.
- **Donner** un titre à votre dessert.

Bâtiment servant de source d’inspiration pour le dressage : .....

Titre : .....



Assiette vue de côté

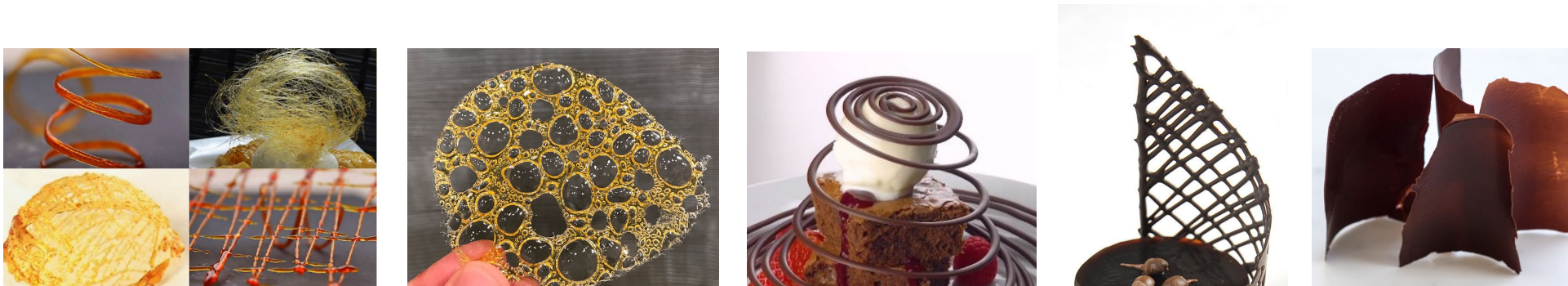


NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

RESSOURCES DE FRUITS EXPLOITABLES (NON EXHAUSTIF)



EXEMPLES DE MISES EN ŒUVRE DE DECORS DE DESSERTS (NON EXHAUSTIFS)



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.