



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 2022

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

Brevet Professionnel - Arts de la Cuisine

Session : 2022

Durée : 1h00

Coefficient : 1

Correction exercice par exercice

A - Analyse écrite et graphique

Dans cette partie, le candidat doit observer l'œuvre "Composition IX" de Vassily Kandinsky et identifier les différents principes d'organisation qui seront appliqués au dessert. Les éléments à relever sont les suivants :

1. Mouvement

Le mouvement dans l'œuvre de Kandinsky peut être représenté par des lignes dynamiques et des formes qui semblent se déplacer sur la toile. Le candidat peut utiliser des flèches pour montrer la direction de ces formes.

2. Formes organiques

Les formes organiques sont souvent arrondies et irrégulières. Pour capturer cet aspect, le candidat peut croquer des éléments comme des cercles, des ellipses et des formes fluides.

3. Géométrie

Les formes géométriques, telles que des triangles, des carrés ou des formes angulaires, doivent également être mises en avant. Le candidat pourra croquer ces aspects en se focalisant sur la régularité et la symétrie.

Réalisation du relevé de couleurs

Le candidat doit identifier 5 couleurs chaudes et 5 couleurs froides présentes dans l'œuvre.

- **Couleurs chaudes :** Rouge, Jaune, Orange, Rose, Magenta.
- **Couleurs froides :** Bleu, Vert, Violet, Turquoise, Indigo.

B - Proposition finale

Dans cette section, le candidat doit composer un dessert en s'inspirant de l'analyse précédente. Les attentes sont clairement définies par le cahier des charges.

1. Notion choisie

Le candidat doit choisir une notion parmi mouvement, formes organiques ou géométrie. Par exemple, s'il choisit "mouvement", cela se traduira par la disposition des éléments du dessert.

2. Composition du dessert

Le dessert doit être un croquis coloré, utilisant uniquement des couleurs chaudes. Voici les éléments à intégrer :

- Indiquer clairement les ingrédients, par exemple, mousse au chocolat, fruits rouges, gâteau éponge, etc.
- Mettre en évidence les techniques culinaires (par exemple, montage, décor, cuisson).
- Nommer le dessert : Par exemple, "Mouvement Épicé" ou "Éclat Chaud".

Nom du dessert : {à compléter par le candidat}

Notion choisie : {à compléter par le candidat}

Critères d'évaluation

Les candidats seront évalués sur les points suivants :

- **Respect du cahier des charges :** Toutes les consignes doivent être suivies.
- **Justesse et précision de l'analyse :** Les éléments choisis dans l'œuvre doivent être pertinents et bien expliqués.
- **Pertinence des recherches :** La recherche et la réflexion autour de l'œuvre doivent se traduire dans la composition finale.
- **Qualité graphique de la proposition finale :** Le croquis doit être soigné, coloré et lisible.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Planifiez votre temps pour chaque section, consacrez suffisamment de temps à l'analyse et suffisamment à la création du dessert.
- **Respectez les consignes :** Chaque étape doit respecter les éléments demandés dans le cahier des charges, sinon des points seront perdus.
- **Utilisez des références visuelles :** Ayez l'œuvre de Kandinsky sous les yeux pour ne pas perdre de vue les principes de tendance.
- **Attention à la présentation :** Une bonne présentation de votre croquis est fondamentale pour faire passer votre créativité.
- **Restez créatif :** Profitez de l'inspiration de l'œuvre pour sortir des sentiers battus dans vos créations culinaires.

© 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.