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 :
formav.co/explorer

BP COIFFURE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Coiffure

E5 - U50 Arts appliqués à la profession

Session 2022 • Code sujet : **22SPR-BP AC U50** • Durée : **1h00** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse écrite et graphique de Composition IX (2 questions) **Page 3**

2. Proposition finale de dessert sur assiette (1 question) **Page 5**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcoiffure.fr/assets/annales/bp-coiffure/E5 - Arts appliqués à la profession/2022/BP Coiffure - E5 - Arts appliqués à la profession - Session 2022 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse écrite et graphique de Composition IX

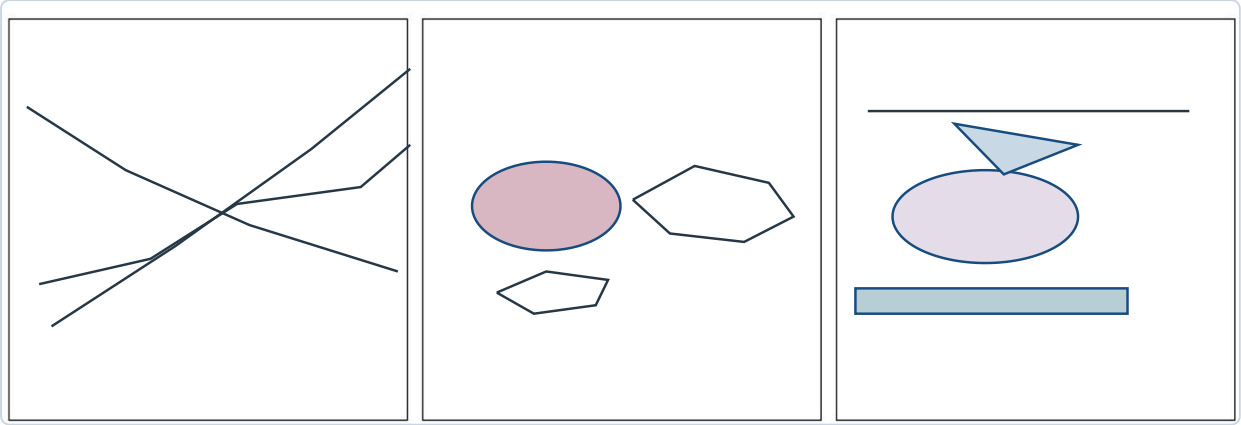
Pour préparer le dressage d'un dessert de vernissage, le candidat observe Composition IX de Vassily Kandinsky. Il relève par des croquis les principes d'organisation de l'œuvre, puis réalise un relevé de couleurs chaudes et froides.

Principes d'organisation

Question 1. Observer l'œuvre de Vassily Kandinsky et relever sous forme de croquis ses principes d'organisation : le mouvement, les formes organiques et la géométrie. Ces relevés serviront de base au dessert.

Dans *Composition IX* (1936), le mouvement se lit dans les larges diagonales colorées, les courbes ondulantes et les formes qui se croisent ou se superposent. Les formes organiques sont irrégulières et libres, parfois proches de silhouettes ou de cellules. La géométrie apparaît notamment dans les cercles, les triangles, les arcs et les bandes rectangulaires. Les croquis isolent ces trois principes visibles dans l'œuvre et peuvent inspirer le dressage du dessert.

Relevés graphiques de Composition IX



✓ RÉPONSE À RETENIR

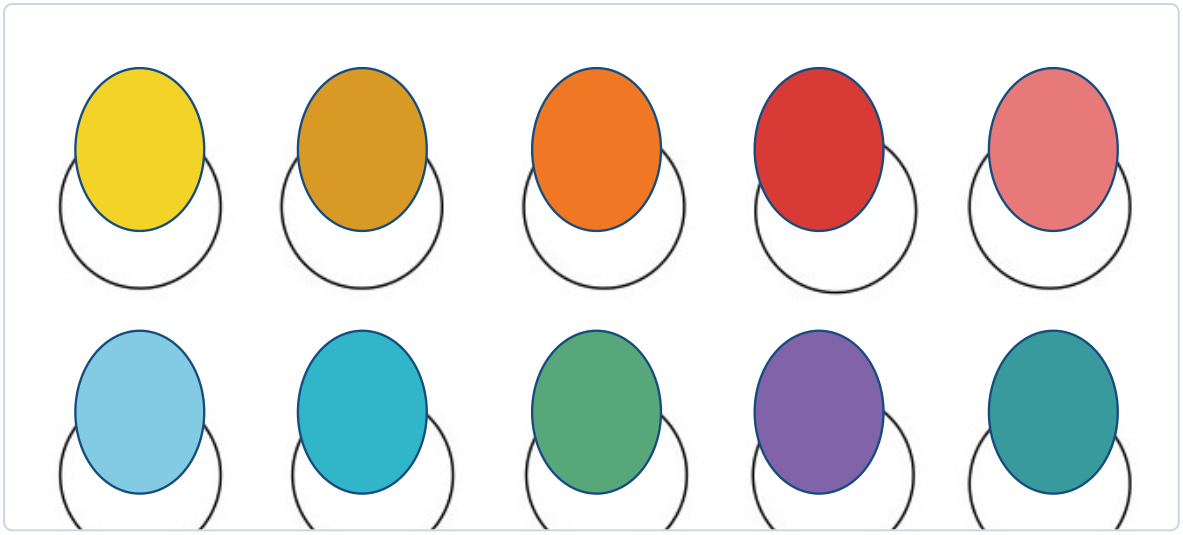
Mouvement par diagonales et courbes ; formes organiques libres et irrégulières ; géométrie par cercles, triangles, arcs et bandes.

Relevé de couleurs

Question 2. Réaliser un relevé de couleurs en représentant cinq couleurs chaudes et cinq couleurs froides.

Le relevé propose cinq teintes chaudes et cinq teintes froides présentes dans la reproduction. Les chaudes sont choisies parmi les jaunes, ocres, oranges, rouges et roses. Les froides reprennent les bleus, les verts et les violets visibles dans la composition. Les dix pastilles de la fiche sont colorées dans le même ordre que les teintes indiquées ci-dessous.

Relevé de couleurs



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaudes : jaune, ocre, orange, rouge et rose corail. Froides : bleu clair, turquoise, vert, violet et bleu-vert.

2. Proposition finale de dessert sur assiette

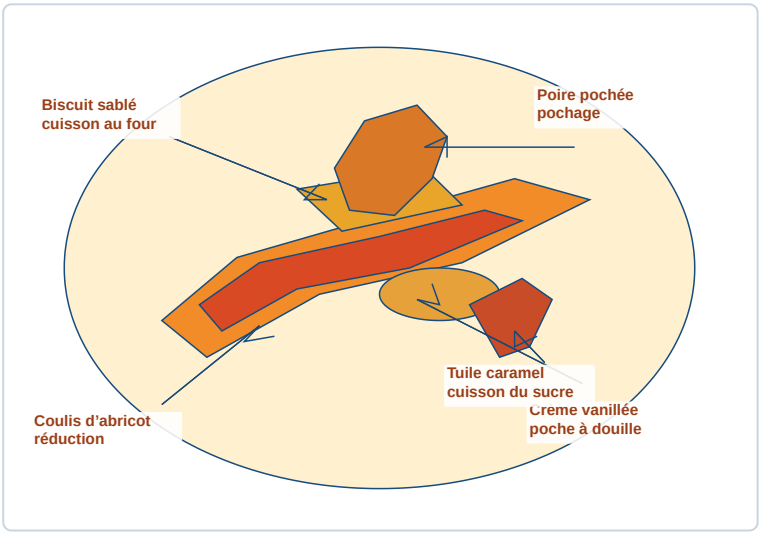
Le candidat imagine le dressage d'un dessert sur assiette pour le dîner du vernissage de l'exposition Kandinsky. Sa proposition traduit l'un des relevés précédents et respecte les contraintes de couleurs, d'identification des ingrédients et techniques, et de nomination du dessert.

Croquis de la proposition

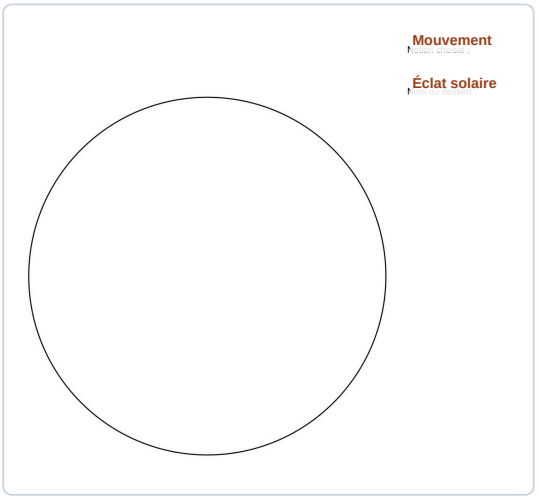
Question 1. À partir d'un relevé précédent (mouvement, formes organiques ou géométrie), composer le dessert sous forme de croquis coloré aux crayons de couleur et/ou aux feutres. Préciser la notion choisie, utiliser uniquement des couleurs chaudes, indiquer par des flèches les ingrédients et les techniques culinaires employés, puis nommer le dessert.

Je retiens le **mouvement** : une trace de coulis d'abricot guide le regard en diagonale, avec les éléments répartis en rythme sur l'assiette. Le croquis associe poire pochée, crème vanillée dressée à la poche, biscuit sablé cuit au four et tuile de caramel. Des flèches relient chaque élément à son ingrédient et à sa technique. Employer exclusivement des tons chauds : jaune, orange, rouge, ocre et caramel.

Éclat solaire, proposition de dressage



Notion et nom du dessert sur la fiche



✓ RÉPONSE À RETENIR

Notion : mouvement. Dessert : « Éclat solaire », poire pochée, crème vanillée, biscuit sablé, coulis d’abricot et tuile de caramel, en tons chauds.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2022)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E5 du BP Arts de la cuisine, session 2022, porte le code 22SPR-BP AC U50, dure 1h00 et est affectée du coefficient 1. À partir de Composition IX de Kandinsky, le candidat analyse mouvement, formes, géométrie et couleurs, puis imagine un dessert dressé sur assiette. Les critères portent sur le cahier des charges, la précision de l'analyse, la pertinence des recherches et la qualité graphique.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les trois principes d'organisation à relever en croquis sont le mouvement, les formes organiques et la géométrie.
- Le relevé de couleurs comporte cinq couleurs chaudes et cinq couleurs froides.
- La proposition finale s'appuie sur un seul des relevés : mouvement, formes organiques ou géométrie.
- Le croquis final utilise uniquement des couleurs chaudes et identifie ingrédients et techniques culinaires.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les trois relevés demandés : mouvement, formes organiques et géométrie.
- Représenter cinq couleurs chaudes et cinq couleurs froides dans le relevé préparatoire.
- Dans la proposition finale, préciser la notion choisie et n'utiliser que des couleurs chaudes.
- Nommer le dessert et relier clairement par des flèches les ingrédients et techniques au dressage.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment relever les principes d'organisation de l'œuvre ?

Observez l'image et repérez les éléments qui suggèrent le mouvement, les formes organiques libres et les formes géométriques. Réalisez un croquis pour chacun des trois principes afin qu'ils puissent ensuite servir de base au dessert.

Q : Quelle différence faire entre les couleurs du relevé et celles du dessert ?

Le relevé préparatoire présente cinq couleurs chaudes et cinq couleurs froides. Pour la proposition finale, la consigne impose uniquement des couleurs chaudes : n'utilisez donc aucune couleur froide dans le croquis du dessert.

Q : Combien de temps consacrer à chaque partie ?

Le sujet conseille 20 minutes pour l'analyse écrite et graphique et estime à 40 minutes la proposition finale. Ces temps correspondent à l'heure d'épreuve ; prévoyez également un moment pour vérifier les contraintes du cahier des charges.

Q : Quels critères le jury doit-il évaluer ?

Le sujet cite le respect du cahier des charges, la justesse et la précision de l'analyse, la pertinence des recherches et la qualité graphique de la proposition finale. Aucun barème chiffré par question n'est imprimé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcoiffure.fr/assets/annales/bp-coiffure/E5 - Arts appliqués à la profession/2022/BP Coiffure - E5 - Arts appliqués à la profession - Session 2022 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Coiffure : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.