



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 Cuisine - U50 - Arts appliqués à la profession - Session 2019

Correction de l'épreuve E5 - U50 Arts Appliqués à la Profession

Diplôme : Brevet Professionnel

Matière : Arts de la Cuisine

Session : 2019

Durée : 1h00

Coefficient : 1

Correction exercice par exercice / question par question

Partie A - Document ressource et analyse graphique et écrite

Cette partie vise à analyser des œuvres du Land Art pour inspirer la création d'un dessert à base de pomme.

1 - Relever dans les cadres ci-contre la composition de chacune de ces œuvres issues du Land Art.

Les élèves doivent réaliser des croquis au crayon de papier des œuvres en présentant leurs compositions graphiques.

- **Conseil** : Pour chaque croquis, assurez-vous de respecter les proportions et de capturer l'essence de la forme. Utilisez des traits légers pour le premier essai, puis renforcez les lignes importantes.

2 - Légender chaque croquis en sélectionnant un mot dans la liste ci-dessous :

Les élèves doivent identifier les caractéristiques de chaque œuvre :

- A : La composition est : **[Réponse à sélectionner]**
- B : La composition est : **[Réponse à sélectionner]**
- C : La composition est : **[Réponse à sélectionner]**
- D : La composition est : **[Réponse à sélectionner]**

Les mots à choisir sont : concentrique, aléatoire, rayonnante, éparpillée, linéaire, géométrique, symétrique, asymétrique, répétitive.

3 - Relier par des flèches 1 ou 2 aliments avec l'œuvre du Land à laquelle elles correspondent par la forme et/ou la couleur.

Les élèves doivent faire des associations pertinentes entre les œuvres et les aliments en tenant compte de leur apparence visuelle.

- **Conseil** : Prenez le temps de bien observer les formes et couleurs des œuvres avant de faire vos choix ; les connexions doivent être logiques.

Partie B - Recherche et composition finale

Cette section consiste à élaborer un dessert à base de pommes en se basant sur les compositions préalablement analysées.

Sélection et combinaison de compositions

Les élèves doivent choisir et combiner deux compositions parmi celles étudiées.

Nom du dessert : [À compléter]

Noms des compositions retenues :

- [Composition 1]
- [Composition 2]

Éléments à prendre en compte pour le dressage :

- Utilisation de découpes, compote, sorbet, coulis...
- Création de contrastes de formes et de couleurs.
- Prise en compte de la surface totale de l'assiette et équilibrage des pleins et vides.
- Indiquer par fléchage les différentes préparations.

Le dressage final doit être esthétique et révélateur d'un savoir-faire en pâtisserie. Les élèves doivent utiliser leur créativité tout en respectant les techniques apprises.

Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps :** Répartissez votre temps de manière équilibrée entre l'analyse des œuvres et la création du dessert, en laissant les dernières minutes pour une relecture.
- **Types de raisonnements :** Adoptez un raisonnement critique en justifiant vos choix esthétiques pour le dressage et les accords de saveurs.
- **Précision graphique :** Soignez vos croquis en vous assurant que chaque détail soit bien représenté pour une compréhension optimale de vos idées.
- **Clarté dans les explications :** Lorsque vous légendez vos œuvres, optez pour des termes précis afin de bien véhiculer votre pensée.
- **Pratique de l'art culinaire :** Pensez aux saveurs et à l'harmonie des couleurs lors de la création du dessert ; cela joue un rôle essentiel dans l'attrait visuel et gustatif.

© 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.