



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

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Jeudi 23 mai 2019

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DE LA CUISINE

SESSION 2019

ÉPREUVE E5

ARTS APPLIQUÉS A LA PROFESSION

Le sujet se compose de 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de tout modèle de la calculatrice, avec ou sans mode d'examen, n'est pas autorisé

Le candidat s'assurera, avant de composer, que le sujet est complet.

L'intégralité du sujet est à rendre agrafé.

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	Code : 19SP – BP AC U50	Session 2019	SUJET
E5 – U50 Arts appliqués à la profession	Durée : 1h00	Coefficient : 1	Page 1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

DRESSAGE DE DESSERT À PARTIR D'UNE SOURCE D'INSPIRATION IMPOSEE

DELICE DE POMMES



SUJET :

La Pomme est conviée au menu du restaurant « Les Trois Rois » à Villers-Bocage en Normandie.
En tant que chef pâtissier on vous demande de concevoir un dessert gourmand et naturel à partir de la pomme, issue des vergers de Normandie.

CAHIER des CHARGES :

Dessert de restaurant sur le thème de la Pomme.



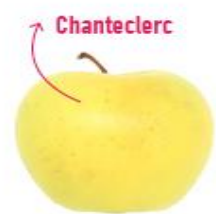
Croquante, je me tiens très bien à la cuisson. Vous souhaitez réaliser un crumble aux pommes ? C'est donc moi que vous choisirez !



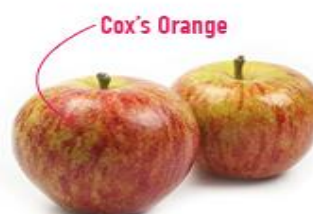
Je suis une excellente pomme à cuire de par mon côté acidulé. Je conviens à la réalisation de compotes ou de tartes.



Je suis à croquer et à savourer dès la cueillette ! Ma chair est juteuse, fruitée et sucrée.



Avec moi pas de mystère, je peux vous satisfaire grâce à mes notes sucrées.



Sans me vanter, je suis l'une des meilleures pommes à croquer ! Ma chair est fine, tendre, fruitée et équilibrée.



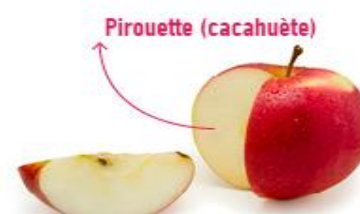
Je suis excellente pour les préparations de tartes ou de beignets, choisissez-moi s'il vous plaît !!



Malgré mon nom un peu compliqué, je suis croquante et acidulée à souhait.



Acidulée et légèrement sucrée, je saurai vous faire succomber !



Ma dénomination assez enjouée est souvent associée à la chanson de Dorothée. Les enfants aiment croquer dans ma chair sucrée et légèrement acidulée.

Critères d'évaluation :

Pertinence de l'analyse écrite et graphique.
Respect des contraintes.
Qualité graphique de la proposition.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

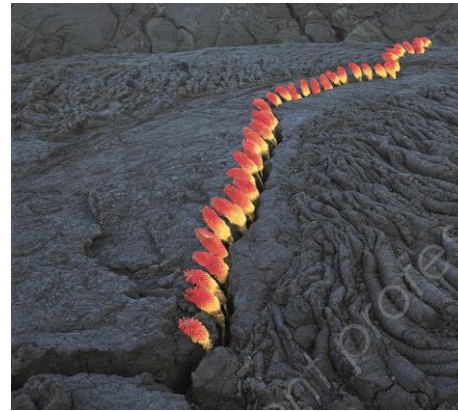
A - DOCUMENT RESSOURCE et ANALYSE GRAPHIQUE ET ECRITE :

Source d'inspiration :

Œuvres du Land Art de Nils Udo et Andy Goldsworthy

1 - **Relever** dans les cadres ci-contre la composition de chacune de ces œuvres issues du Land Art. Réalisation sous forme de croquis au crayon de papier.

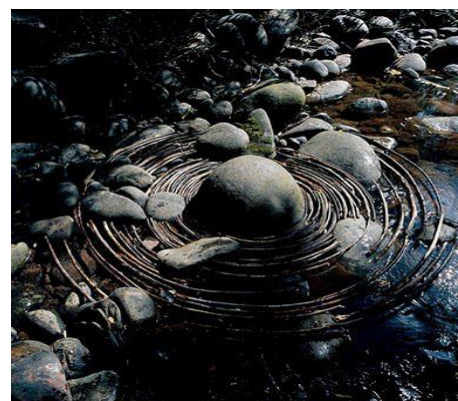
2 - légèrer chaque croquis en sélectionnant un mot dans la liste ci-dessous :
Concentrique / , aléatoire / rayonnante / éparpillée / linéaire / géométrique / symétrique / asymétrique / répétitive.



A : la composition est :



B : la composition est :



C : la composition est :

3 - Ces œuvres d'artistes du Land Art pourraient être réalisées par découpes ou transformations de produits alimentaires.

- **Observer** les découpes ci-dessus.
- **Relier** par des flèches 1 ou 2 aliments avec l'œuvre du Land à laquelle elles correspondent par **la forme** et/ou **la couleur**.



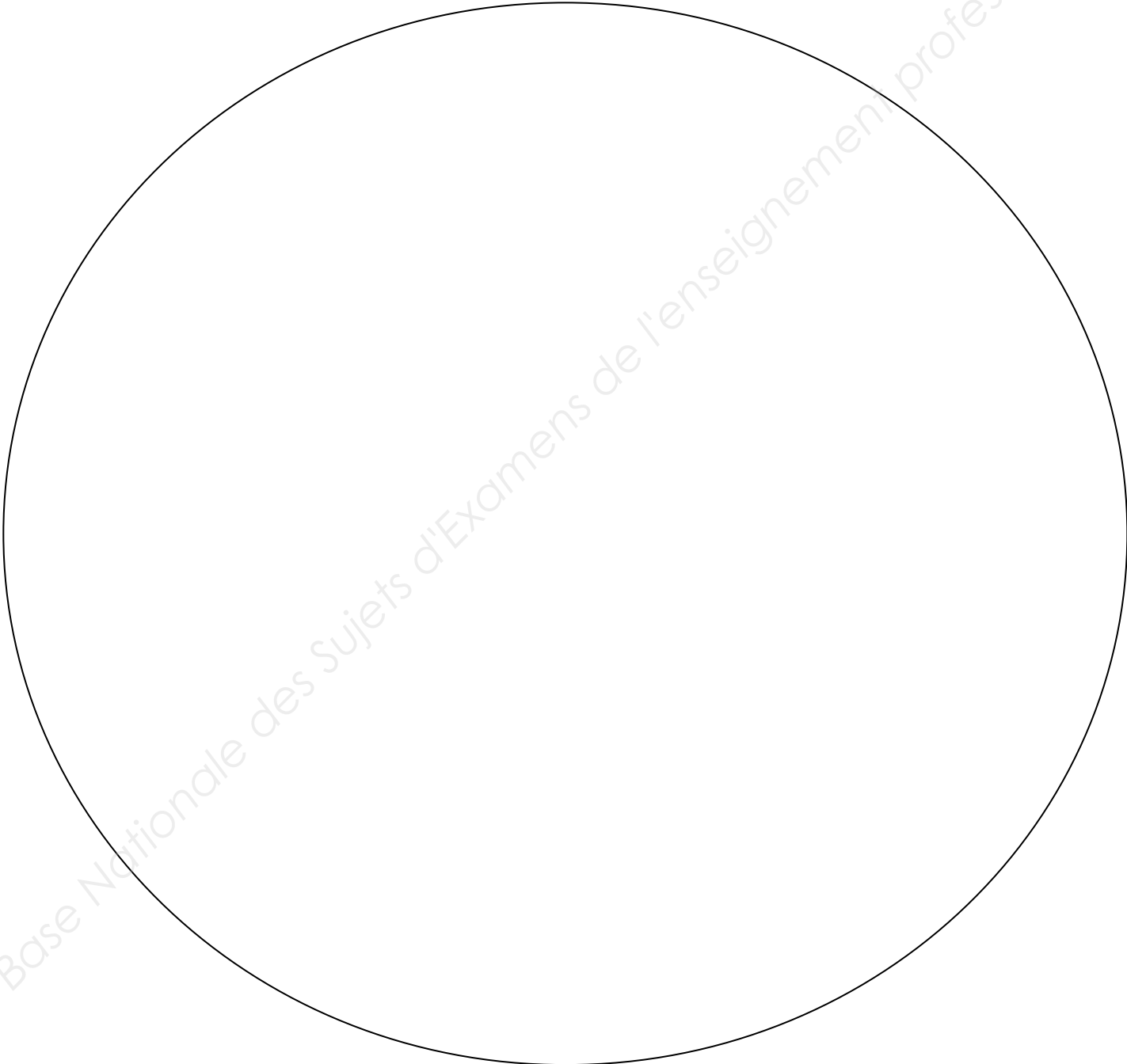
D : la composition est :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

B - RECHERCHE ET COMPOSITION FINALE :

- **Sélectionner** et **combiner** 2 compositions parmi celles étudiées page 3.
- **Composer un dressage** de dessert à partir de pommes.
- **Utiliser** : découpe, compote, sorbet, coulis...
- **Créer** des contrastes de formes et de couleurs : par des changements d'échelle et une mise en valeur de l'intérieur et l'extérieur des pommes.
- **Prendre en compte la surface** totale de l'assiette en équilibrant les pleins et les vides
- **Indiquer par fléchage** les différentes préparations

Réalisation sur « l'assiette » ci-dessous.



Nom du dessert :

Noms des compositions retenues :

-
-

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.