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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

E5/U50 : Arts appliqués à la profession

Session 2017 • Code sujet : **E5/U50** • Durée : **1H00** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de L’Arbre de vie et création d’un dressage d’assiette (2 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U50 - Arts appliqués à la profession/2017/BP Cuisine - U50 - Arts appliqués à la profession - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de L’Arbre de vie et création d’un dressage d’assiette

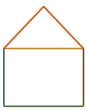
Une galerie d’art demande au candidat de concevoir un dressage d’assiette inspiré de L’Arbre de vie de Gustav Klimt. Le plat, salé ou sucré, doit comporter plusieurs aliments et des sauces ou coulis décoratifs, en reprenant des caractéristiques visuelles de l’œuvre.

Analyse de caractéristiques du tableau de Klimt

Question 1. Relevez et analysez deux caractéristiques formelles et colorées de L’Arbre de vie à partir des détails de la toile fournis en référence. Présentez vos réponses par écrit et sous forme de croquis dans le tableau prévu.

Dans le fond, des lignes brunes et dorées s’enroulent en spirales, répétées sur un aplat clair : le contraste rend le décor très rythmé. Les formes des personnages sont aussi recouvertes de motifs géométriques juxtaposés, notamment triangles, rectangles et carrés. La palette associe or, jaune, ocre et orangé, avec des touches de noir, de bleu et de vert. Les deux croquis ci-contre reprennent ces observations : courbes pour le premier relevé, mosaïque géométrique pour le second.

Croquis d’analyse dans les cases prévues

Analyse écrite	1. Spirales brunes et or
➔ forme(s)…… ➔ couleur(s)……	
➔ forme(s)…… ➔ couleur(s)……	2. Motifs géométriques  or, ocre, bleu, vert

Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

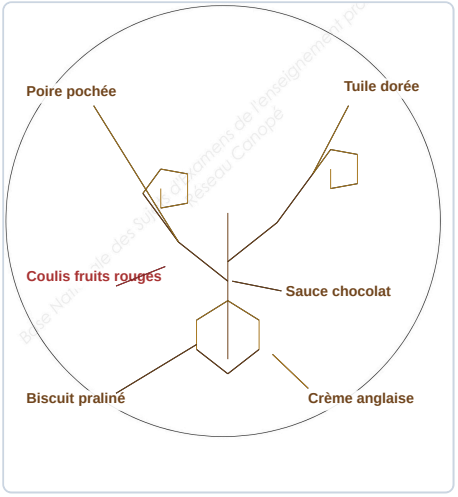
Spirales brunes et dorées sur fond clair ; motifs géométriques juxtaposés, dans une palette d’or, d’ocres, d’orangés, de noir, de bleu et de vert.

Proposition graphique finale

Question 2. Proposez, en vue de dessus, le dressage d'un plat inspiré de votre analyse et respectant la composition de l'œuvre. Utilisez plusieurs aliments salés ou sucrés ainsi que des sauces ou coulis décoratifs. Vous pouvez agrandir, diminuer ou multiplier les éléments relevés. Travaillez différentes nuances et tonalités, associez formes planes et volumes, et rendez les ombres et la lumière. Donnez un titre en précisant s'il s'agit d'une entrée ou d'un dessert, puis annotez les éléments, matières et ingrédients utilisés, avec des termes techniques si possible.

Dessert : « L'Arbre d'or ». En vue de dessus, placez au centre un tronc vertical de sauce chocolat, prolongé par des rameaux qui s'enroulent en spirales. Disposez de chaque côté des triangles de tuile dorée et des dés de biscuit praliné, en écho aux motifs géométriques de la toile. Ajoutez des lamelles de poire pochée, des points de coulis de fruits rouges et quelques traits de crème anglaise. Variez les ors, les bruns et les tons ivoire. Suggérez le volume par une ombre légère sous les éléments dressés et gardez des réserves claires pour la lumière. Le dessin indique les ingrédients à annoter.

Dessert « L'Arbre d'or », vue de dessus



✓ RÉPONSE À RETENIR

Dessert « L'Arbre d'or » : arbre spiralé en sauce chocolat, tuiles dorées, biscuit praliné, poire pochée, coulis de fruits rouges et crème anglaise.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E5/U50 d'arts appliqués à la profession du BP Arts de la cuisine, session 2017, dure une heure et a un coefficient 1. À partir de L'Arbre de vie de Gustav Klimt, le candidat analyse des formes et des couleurs, puis imagine un dressage d'assiette. Les compétences évaluées portent sur l'analyse visuelle, la composition, la représentation des volumes et l'annotation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Repérer les formes, motifs graphiques et couleurs d'une œuvre pour nourrir une proposition de dressage.
- Construire une composition d'assiette inspirée d'une référence en adaptant ses éléments visuels.
- Associer des formes planes et des volumes pour représenter les aliments et les éléments du dressage.
- Utiliser nuances, tonalités, ombres et lumière pour donner du volume au dessin.

Points de vigilance & attentes du jury

- Analyser deux caractéristiques formelles et colorées, avec une réponse écrite et un croquis pour chacune.
- Respecter la composition de l'œuvre de référence tout en adaptant ses motifs au dressage d'un plat.
- Représenter plusieurs aliments et des sauces ou coulis décoratifs, en associant formes planes et volumes.
- Ajouter un titre indiquant entrée ou dessert et annoter les éléments, matières et ingrédients utilisés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser l'analyse des caractéristiques de la peinture ?

Pour chacune des deux caractéristiques, relevez les formes et les couleurs visibles dans les détails de référence. Rédigez une analyse et réalisez un croquis dans la ligne correspondante du tableau.

Q : Comment transposer les motifs de Klimt dans un dressage d'assiette ?

Reprenez les formes et les couleurs relevées, puis adaptez-les à des aliments et à des sauces ou coulis. Vous pouvez agrandir, réduire ou multiplier les éléments, en conservant la composition de l'œuvre comme référence.

Q : Comment gérer le temps et le barème de cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure. Le sujet conseille quinze minutes pour l'analyse et trente à quarante-cinq minutes pour la proposition graphique finale. Aucun nombre de points ni barème détaillé par question n'est imprimé.

Q : Quels critères le jury utilise-t-il pour évaluer la proposition ?

Les critères indiqués sont le respect de la composition de référence, l'identification des formes et couleurs, la justesse de représentation, le rendu des volumes par les ombres et la lumière, ainsi que la cohérence et l'annotation des éléments.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U50 - Arts appliqués à la profession/2017/BP Cuisine - U50 - Arts appliqués à la profession - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : 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.