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 2019 • Code sujet : **19SP - BP AC U50** • Durée : **1h00** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Dressage de dessert à partir d'une source d'inspiration imposée : Délice de pommes (4 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U50 - Arts appliqués à la profession/2019/BP Cuisine - U50 - Arts appliqués à la profession - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

1. Dressage de dessert à partir d’une source d’inspiration imposée : Délice de pommes

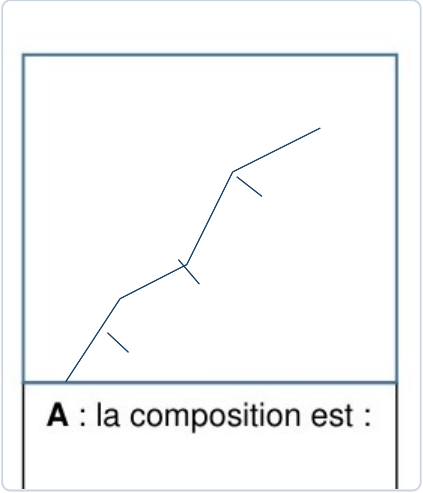
Le restaurant Les Trois Rois, à Villers-Bocage en Normandie, souhaite proposer un dessert gourmand et naturel autour des pommes normandes. À partir d’œuvres de Land Art de Nils Udo et Andy Goldsworthy, le candidat analyse des compositions puis imagine un dressage de dessert à l’assiette.

A - Document ressource et analyse graphique et écrite

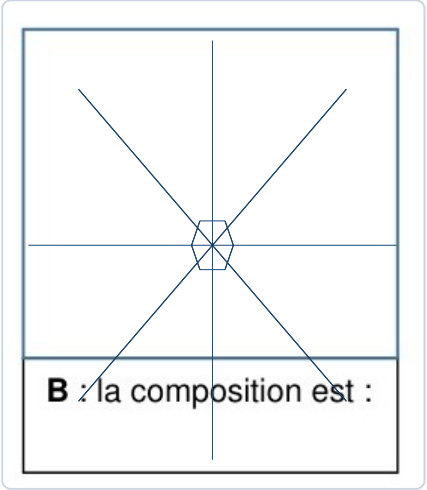
Question 1. Relever, dans les cadres prévus, la composition de chacune des œuvres de Land Art présentées, sous forme de croquis au crayon de papier.

Dans chaque cadre, le croquis doit reprendre l’organisation visible de l’œuvre, pas seulement son thème. A : une suite de formes rouge et jaune serpente sur une ligne étroite. B : des traits rayonnent autour d’un centre rose. C : des pierres entourent des anneaux irréguliers. D : des éléments roses sont dispersés sur le sol. Au crayon, simplifier les détails tout en gardant le sens du mouvement, les écarts et les proportions générales.

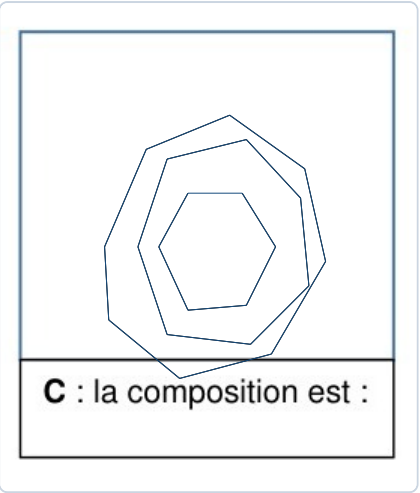
Croquis A : ligne sinueuse



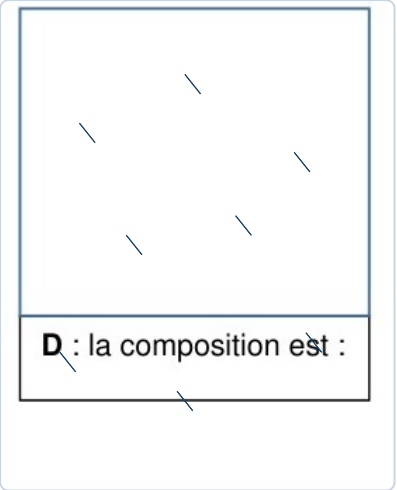
Croquis B : centre et rayons



Croquis C : anneaux et pierres



Croquis D : éléments dispersés



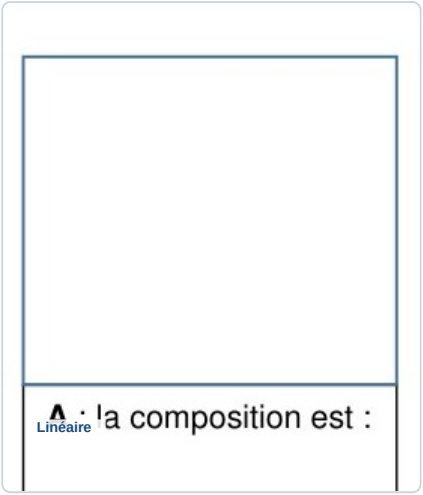
✓ RÉPONSE À RETENIR

A : ligne sinueuse colorée ; B : centre entouré de rayons ; C : anneaux irréguliers et pierres ; D : éléments dispersés.

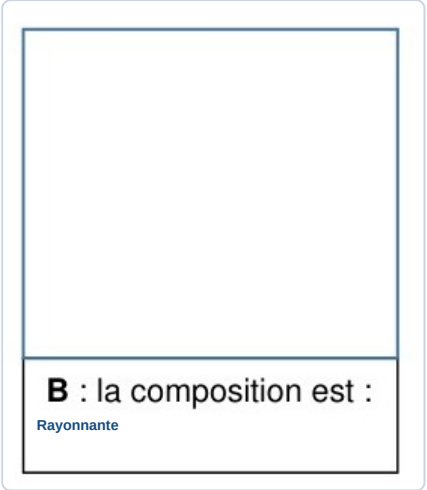
Question 2. Légender chaque croquis en sélectionnant dans la liste le mot qui caractérise la composition : concentrique, aléatoire, rayonnante, éparpillée, linéaire, géométrique, symétrique, asymétrique ou répétitive.

On choisit le mot qui décrit le mieux l'organisation dominante de chaque œuvre. A forme une ligne qui serpente dans le paysage, même si elle n'est pas droite. B s'organise autour d'un centre et de ses rayons. C montre plusieurs anneaux autour d'un centre, avec des pierres. D présente des éléments isolés répartis sans ordre régulier. Ces légendes doivent accompagner les croquis correspondants dans les quatre cadres.

Légende A



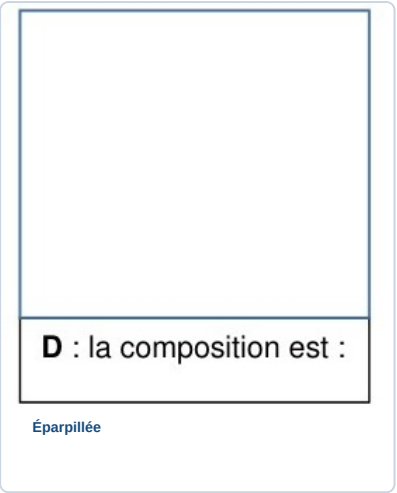
Légende B



Légende C



Légende D



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : linéaire ; B : rayonnante ; C : concentrique ; D : éparpillée.

Question 3. Observer les découpes alimentaires illustrées, puis relier par des flèches un ou deux aliments à l'œuvre de Land Art correspondante, selon la forme et/ou la couleur.

Les aliments peuvent être associés à plusieurs œuvres si la forme ou la couleur convient. Les bâtonnets jaunes prolongent la ligne étroite et sinueuse de A. Le chou-fleur évoque le centre clair et les rayons de B. Les morceaux blancs rappellent les pierres et les anneaux de C. Les dés rouges font écho aux touches roses dispersées de D. Les flèches relient ces choix aux images ; ce sont des rapprochements visuels cohérents, non des correspondances uniques.

Correspondances entre découpes alimentaires et œuvres



✓ RÉPONSE À RETENIR

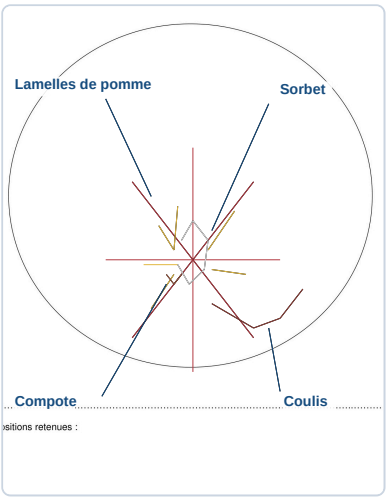
A : bâtonnets jaunes ; B : chou-fleur ; C : morceaux blancs ; D : dés rouges.

B - Recherche et composition finale

Question B. Sur l'assiette représentée, sélectionner et combiner deux compositions étudiées, puis concevoir un dressage de dessert à base de pommes. Utiliser des préparations telles que des découpes, de la compote, du sorbet ou du coulis ; créer des contrastes de formes et de couleurs en jouant sur les échelles et sur l'intérieur et l'extérieur des pommes ; équilibrer les pleins et les vides sur toute la surface de l'assiette ; flécher les différentes préparations, nommer le dessert et indiquer les deux compositions retenues.

Je combine les compositions **rayonnante** et **linéaire**. Au centre, une quenelle de sorbet repose sur une petite noix de compote ; autour, des lamelles de pomme rouge et jaune forment une rosace, avec des tailles variées. Un filet de coulis se prolonge en courbe vers quelques lamelles isolées. La peau colorée contraste avec la chair claire. La composition utilise la surface de l'assiette sans la remplir entièrement, et des flèches identifient chaque préparation.

Dressage annoté sur l'assiette



Nom et compositions retenues

Rosace normande, pomme en ligne

Rayonnante

Linéaire

BP ARTS DE LA CUISINE	SUJET	Session 2019	E5-U50 ARTS APPLIQUES A LA PROFESSION	Page 4 / 4

✓ RÉPONSE À RETENIR

« Rosace normande, pomme en ligne » : pomme, compote, sorbet et coulis. Compositions retenues : rayonnante et linéaire.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E5 d'arts appliqués du BP Arts de la cuisine, session 2019, porte le code 19SP - BP AC U50, dure une heure et a le coefficient 1. Autour des pommes normandes et du Land Art, le candidat analyse des compositions, associe œuvres et découpes alimentaires, puis crée un dressage de dessert à l'assiette en respectant les contraintes graphiques et de composition.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les compositions proposées peuvent être concentriques, aléatoires, rayonnantes, éparpillées, linéaires, géométriques, symétriques, asymétriques ou répétitives.
- Les découpes alimentaires peuvent rappeler les œuvres de Land Art par leur forme et/ou leur couleur.
- Un dressage à l'assiette doit équilibrer les pleins et les vides sur toute la surface disponible.
- Les contrastes peuvent jouer sur les formes, les couleurs, les échelles et l'intérieur ou l'extérieur des pommes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Croquer chacune des œuvres dans le cadre prévu avant de choisir son type de composition.
- Relier les aliments aux œuvres en s'appuyant sur leurs formes et/ou leurs couleurs.
- Combiner deux compositions étudiées et inscrire leurs noms dans les espaces prévus.
- Nommer le dessert, flécher les préparations et vérifier l'équilibre des pleins et des vides.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment analyser les compositions des œuvres de Land Art ?

Repérez l'organisation des éléments dans chaque œuvre, puis réalisez un croquis au crayon. Choisissez ensuite le terme de la liste qui décrit le mieux cette organisation, par exemple rayonnante, linéaire ou concentrique.

Q : Comment associer les découpes alimentaires aux œuvres présentées ?

Comparez les découpes illustrées aux œuvres en observant leurs formes et leurs couleurs. Reliez par des flèches un ou deux aliments à l'œuvre qui présente la correspondance la plus pertinente.

Q : Quel est le temps prévu et le sujet donne-t-il un barème détaillé ?

L'épreuve dure une heure et son coefficient est 1. Le sujet ne donne pas de répartition chiffrée des points par question ; il précise comme critères la pertinence de l'analyse écrite et graphique, le respect des contraintes et la qualité graphique.

Q : Quels éléments doivent figurer dans la proposition finale ?

La proposition doit associer deux compositions étudiées à un dessert à base de pommes. Il faut nommer le dessert, indiquer les compositions retenues, flécher les préparations et respecter les contraintes de contraste et d'équilibre de l'assiette.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U50 - Arts appliqués à la profession/2019/BP Cuisine - U50 - Arts appliqués à la profession - Session 2019 - 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.