



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

SUJET

A l'occasion d'un buffet pour une exposition annuelle sur les reptiles, le directeur d'une animalerie souhaite une décoration originale pour un plat.

Pour répondre à cette commande, votre maître d'apprentissage lui propose le dessin d'un serpent occupant toute la surface du plat dont les écailles et le décor (peaux) seront réalisés au moyen de légumes découpés.

Après avoir tracé les contours du serpent (folio 2/2) au moyen d'un pinceau et d'un colorant alimentaire, il vous demande d'en créer le décor.

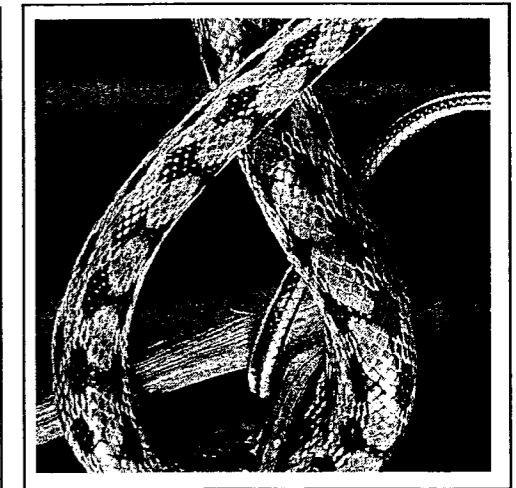
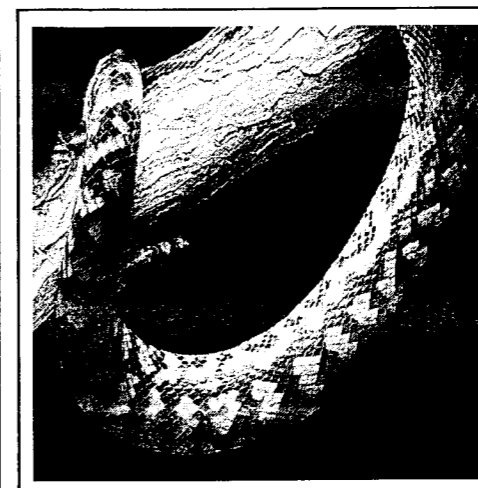
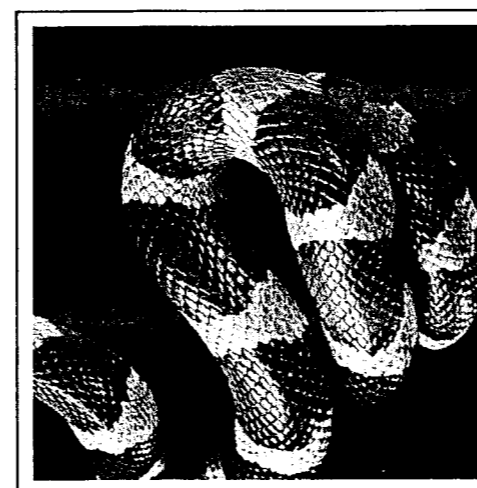
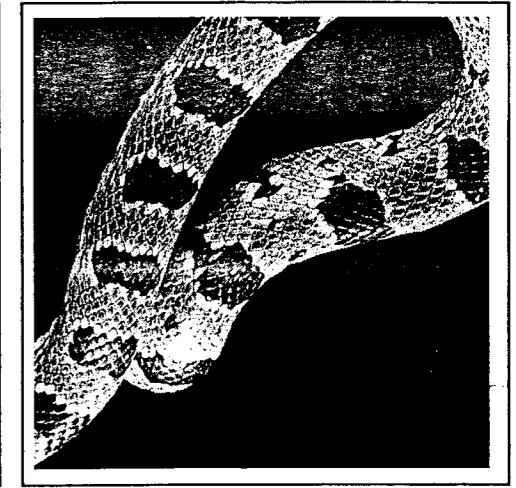
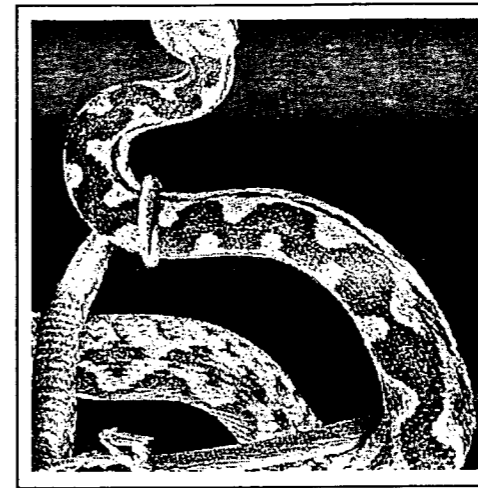
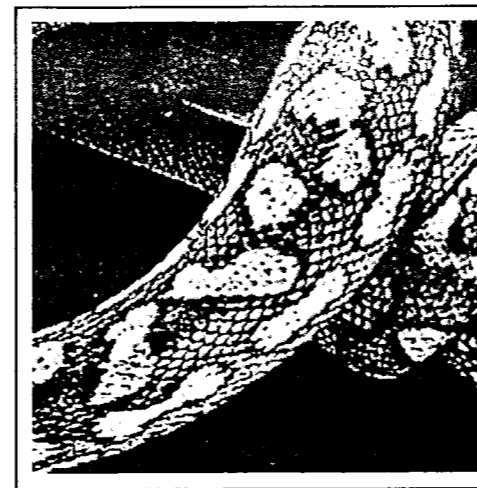
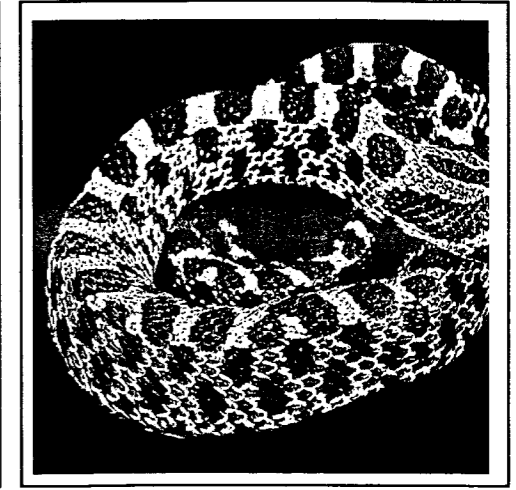
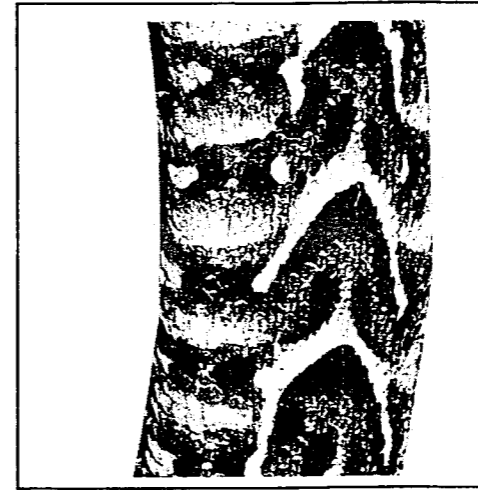
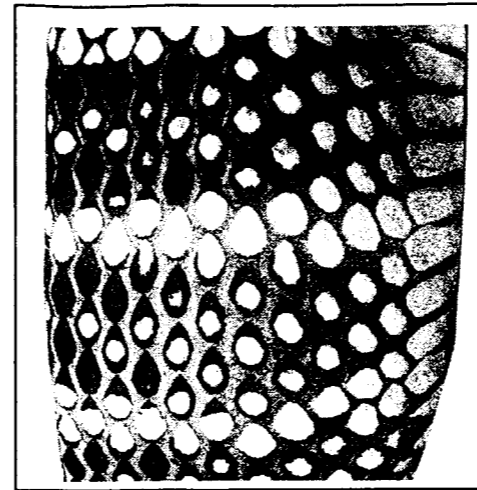
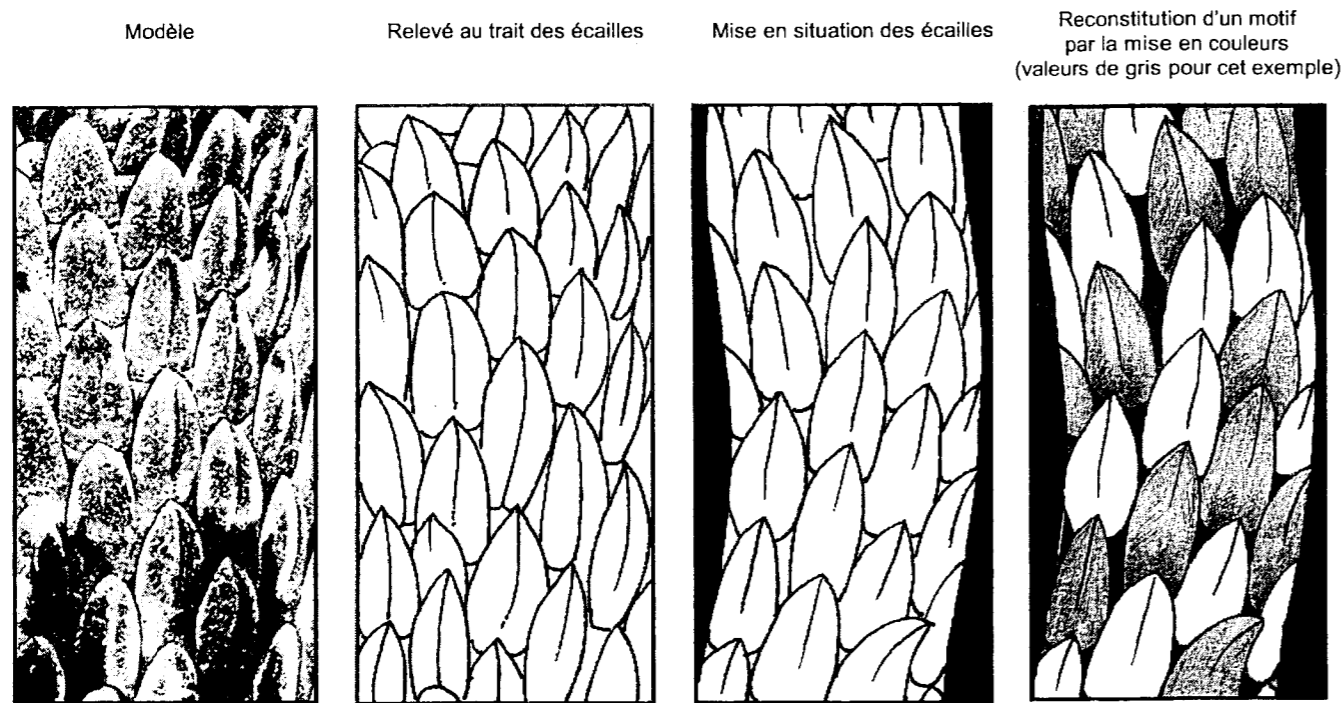
Pour cela vous devez :

- relever au trait, comme dans l'exemple ci-dessous, la forme et l'organisation des écailles.
Réalisation au crayon HB sur le folio 2/2.
- reproduire les écailles sur le serpent, comme dans l'exemple ci-dessous, dans la partie délimitée par des pointillés en respectant :
 - les proportions.
 - la forme et l'organisation des écailles.
 - le mouvement du serpent (courbes, superposition).
- colorer les écailles pour reconstituer un des motifs de peaux proposés ci-contre (voir exemple ci-dessous en valeurs de gris). Vous pouvez utiliser :
le rouge pour le radis / l'orange pour la carotte / le vert foncé pour le poireau / le vert clair pour le concombre / le noir pour le radis noir.
Réalisation aux crayons de couleur.

Évaluation :

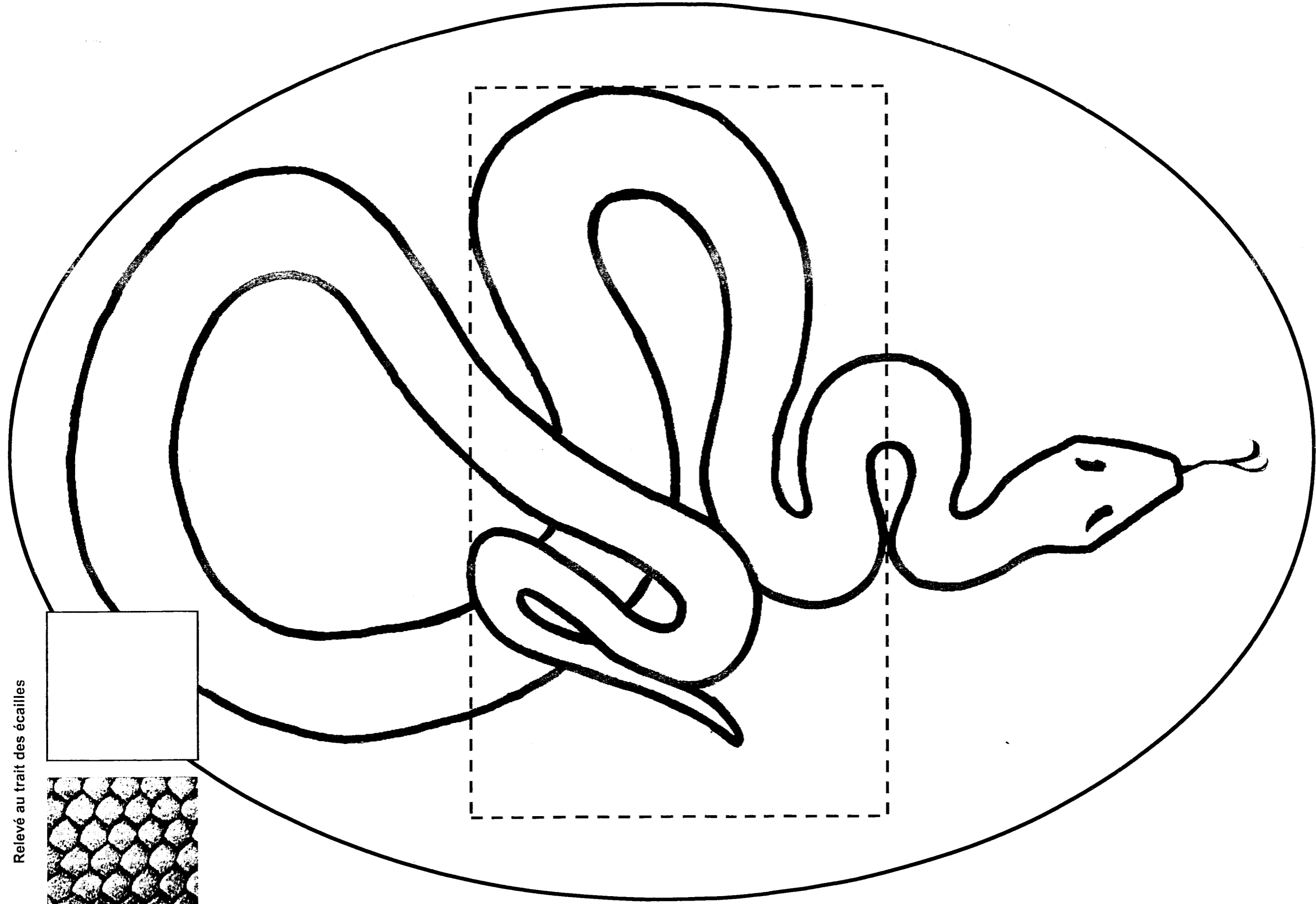
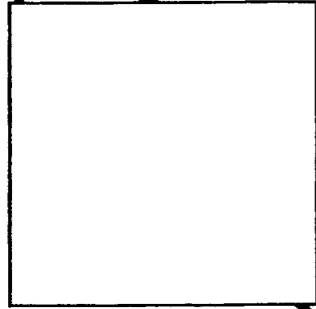
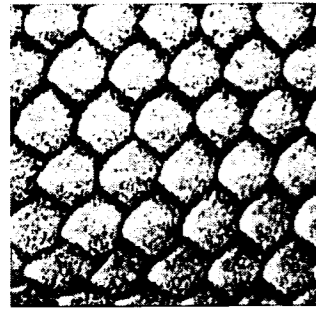
- justesse du relevé des écailles (forme et organisation).....2 points
- mise en situation des écailles (respect des proportions, du mouvement et de la superposition)....8 points
- reconstitution d'un motif et mise en couleurs en fonction des légumes choisis.....7 points
- qualités plastique et technique.....3 points

EXEMPLE :



B.P.	Spécialité : Charcutier traiteur	Durée : 1h	Session : 2005
		Épreuve : E3 Arts appliqués	
N° Sujet : 05 - 1601		Coefficient: 1	Folio : 1 / 2

Relevé au trait des écailles



B.P.

Spécialité : Charcutier traiteur

Durée : 1h
Session : 2005

Épreuve : E3 Arts appliqués

N° Sujet : 05 - 1601

Coefficient : 1
Folio : 2 / 2

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.