



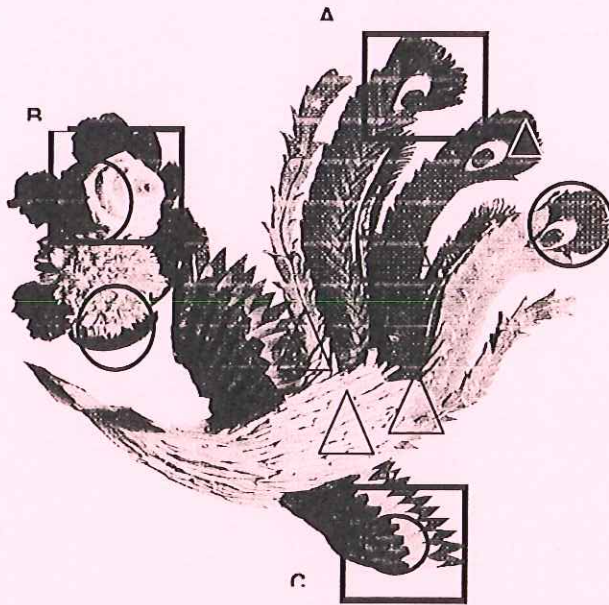
Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

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 et PROPOSITION DE BARÈME DE CORRECTION
Sujet DESIGN CULINAIRE : Buffet « Nouvel An chinois – tête de chat »



A - ANALYSES	3,5 POINTS
---------------------	-------------------

- a) Relevés graphiques
0,5 point par relevé graphique..... 1,5 point
- b) Principes de composition
A : rayonnement ; superposition ; entrecroisement ;
B : superposition ; enroulement ;
C : rayonnement ; superposition ; alternance
0,5 point par identification..... 1,5 point
- c) et d) contraste fort et contraste faible
Quelques possibilités, voir oiseau ci-dessus
0,25 point par repérage correct..... 0,5 point

B - RECHERCHES	3 POINTS
-----------------------	-----------------

- a), b) et c) ingrédients sélectionnés
Croquis des 6 ingrédients sélectionnés (0,5 point par croquis renseigné).....3 points

C - RÉALISATION	13,5 POINTS
------------------------	--------------------

Principes de composition (au moins 2 parmi ceux de l'oiseau)
Tous les principes doivent être identifiés par écrit, tout principe identifié mais absent de la composition finale est compté comme une erreur, les principes de composition clairement identifiables sur la tête, (on vérifiera qu'il n'y ait pas de zone non traitée remplacée par un aplat sensé être une seule tranche de roti par exemple ou de la purée d'olive...).....4 points

Ingrédients identifiés par écrit (voir c)) et reconnaissables par la forme, la taille, la texture, la couleur
.....4 points

La tête du chat et ses différentes parties (yeux, nez, cils, moustaches, langue...) sont nettement identifiables notamment par la composition et les contrastes (forme, couleur, valeur...), les ingrédients recouvrent bien la totalité de la tête
.....2,5 points

Maitrise graphique et soin
.....3 points

B.P	Spécialité : Charcutier –Traiteur CORRIGÉ ET PROPOSITION DE BARÈME DE CORRECTION	Durée 1h	Session 2011
Épreuve : E3 Arts appliqués		Coefficient: 1	Folio 1/1
N°Sujet : 11 1657			

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.