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 Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

Décors pour « Aspic de saumon »

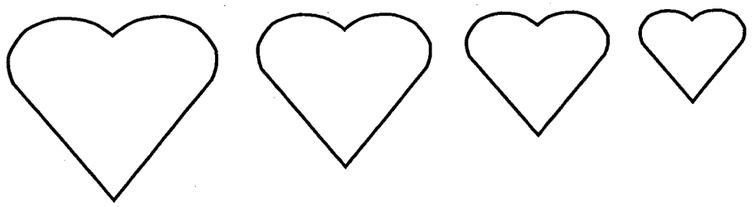
Pour la fête des mères et la fête des pères, votre maître d'apprentissage, charcutier traiteur, souhaite réaliser toute la décoration de ses plats et de ses préparations à partir de la forme d'un « cœur » qu'il découpera dans de la gelée claire ou ambrée et/ou dans des légumes et des ingrédients culinaires.

Pour cela, il dispose d'outils de découpe spécifiques « emporte-pièce » qu'il a confectionnés.

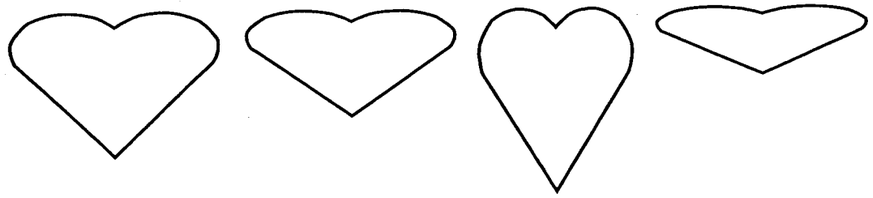
Ceux-ci lui permettent d'être rapide et de disposer d'une multitude de motifs « cœur » de tailles, de proportions et de formes très différentes qui varient également avec les différentes couleurs des ingrédients.

Exemples de découpes de motifs

Tailles différentes

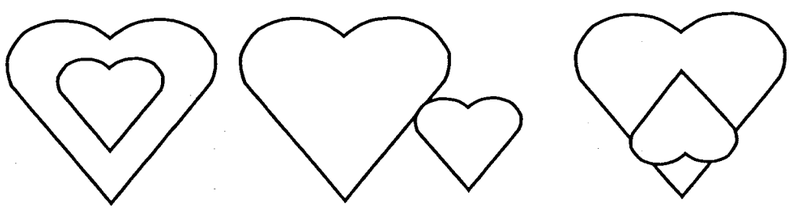


Proportions différentes



Superposition, juxtaposition,

Inversion…



Sujet

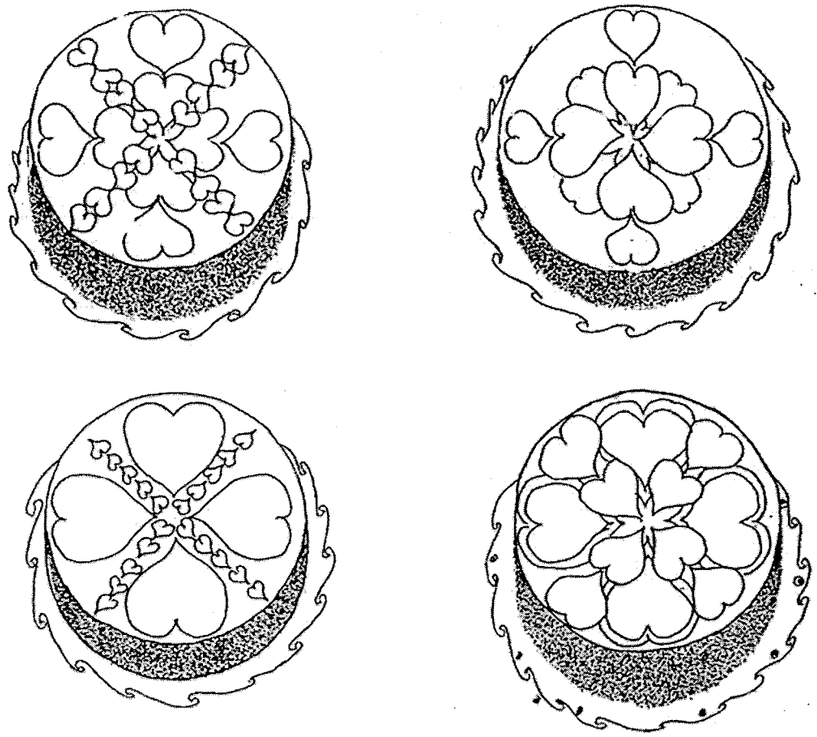
(à réaliser sur le folio 2/2)

Votre maître d'apprentissage vous demande de rechercher deux décors d'Aspic de saumon

- l'un avec une composition **symétrique**
- l'autre avec une composition **asymétrique.**

Vous devez utiliser différents motifs d'une même forme (ici un cœur) que vous organiserez dans deux compositions, l'une symétrique et l'autre asymétrique.
Ces motifs peuvent être juxtaposés, superposés (partiellement ou totalement), inversés, décalés …. et doivent être disposés par rapport à des axes de construction.

En exemples ci-dessous, 4 modèles de décors à partir de la forme d'un cœur.



BARÈME DE CORRECTION

Pour les deux décors

1) création de 6 motifs différents en forme de cœur .....3 points
2) respect de la disposition des motifs suivant les axes proposés.....6 points
3) respect du jeu de disposition (juxtaposé, inversé, superposé, etc.)...4 points
4) respect de la mise en valeur des décors.....3 points
5) soin, netteté et précision du rendu final.....4 points

B P.	Spécialité : charcutier traiteur Code Spécialité	Durée : 1h	Session : 2003
Épreuve : E3 Arts appliqués N° Sujet : 03-1818		Coefficient: 1	Folio 1 / 2

Feuille à rendre

DEMANDE N°1

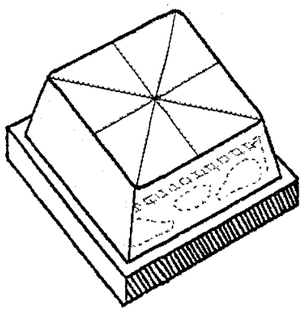
Décor symétrique pour Aspic de saumon

1) créez trois motifs différents en forme de « cœur » dans le cadre **A**
2) disposez-les sur le plan **B** en suivant les axes de composition du croquis n°1
3) jouez avec la superposition, la juxtaposition, l'inversion et le décalage
4) animez l'ensemble de votre décor avec trois valeurs : blanc, noir et gris

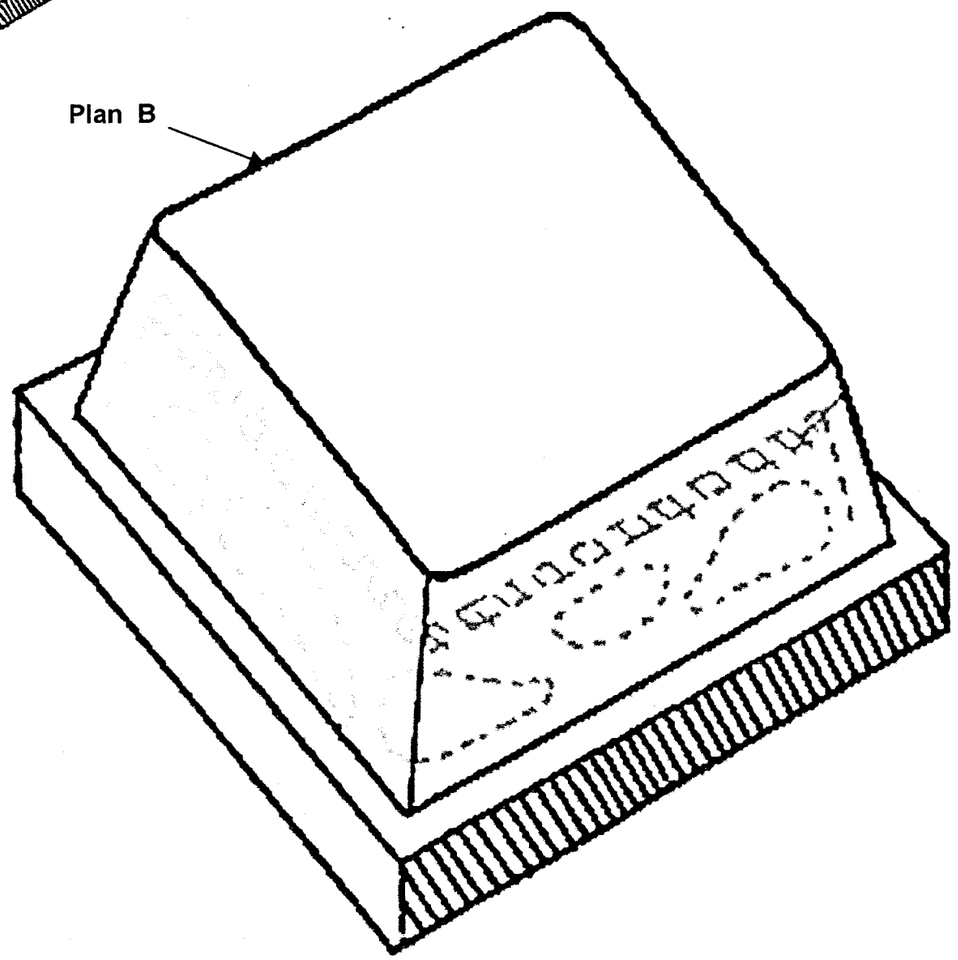
Exécution au feutre noir fin et au crayon de bois HB

Cadre A

Croquis n°1



Plan B



DEMANDE N°2

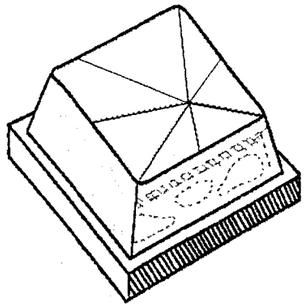
Décor asymétrique pour Aspic de saumon

5) créez trois motifs différents en forme de « cœur » dans le cadre **C**
6) disposez-les sur le plan **D** en suivant les axes de disposition du croquis n°2
7) jouez avec la superposition, la juxtaposition, l'inversion et le décalage
8) animez l'ensemble de votre décor avec trois valeurs : blanc, noir et gris

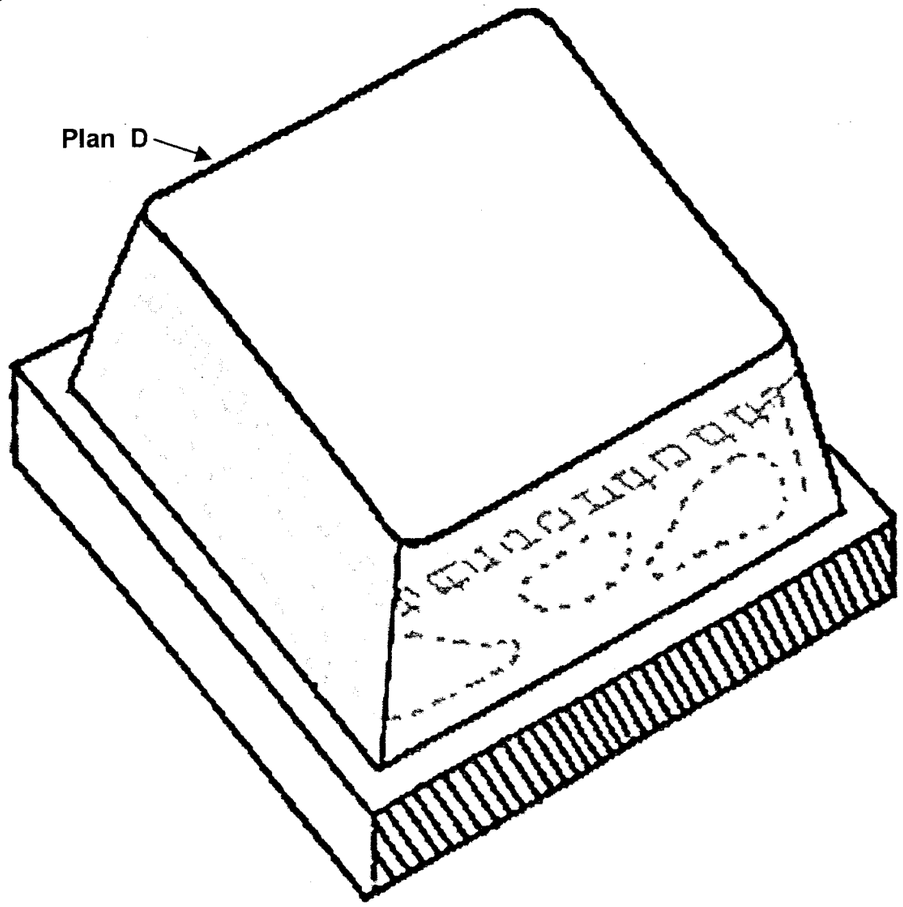
Exécution au feutre noir fin et au crayon de bois HB

Cadre C

Croquis n°2



Plan D



B P.	Spécialité : charcutier traiteur Code Spécialité	Durée : 1h	Session : 2003
Épreuve : E3 Arts appliqués	N° Sujet : 03-1818	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.