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

DES PAVÉS DE LÉGUMES APPÉTISSANTS

Vous êtes apprenti(e) dans une société de restauration spécialisée dans la confection de repas pour des écoles primaires, qui décide, pour la semaine du goût, de mettre l'accent sur la consommation de légumes.

Pour les présenter agréablement, elle choisit un thème attractif : ***les animaux de la ferme.***

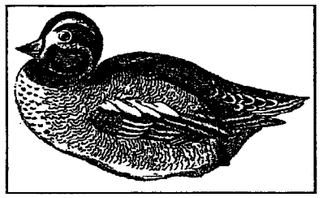
Le Canard et le coq présentés sur le plat seront réalisés à l'aide de moules en aluminium alimentaire composés de plusieurs parties remplies de légumes différents et densifiés avec un liant.

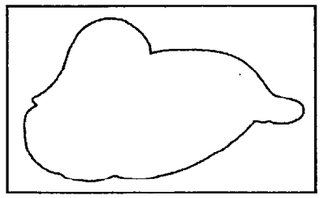
Avant de faire fabriquer les moules, le charcutier traiteur de cette société conçoit un projet dessiné qu'il vous demande de compléter. Pour vous aider, il vous propose l'exemple du canard qu'il a déjà réalisé, traduit graphiquement en trois étapes successives.

Après l'avoir observé et analysé, il vous demande (sur le plat ci-contre):

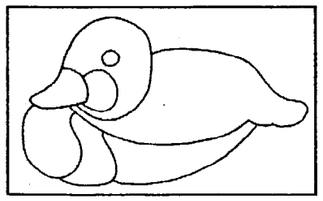
- de tracer les parties intérieures **du coq** qu'il a déjà simplifié (*forme plus compacte*) en vous inspirant des modèles présentés.
- de les animer au moyen de graphismes pour évoquer les légumes choisis.
- d'indiquer par des flèches le nom des légumes utilisés.

Réalisation au crayon HB.

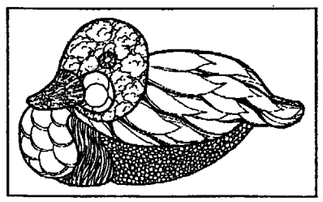




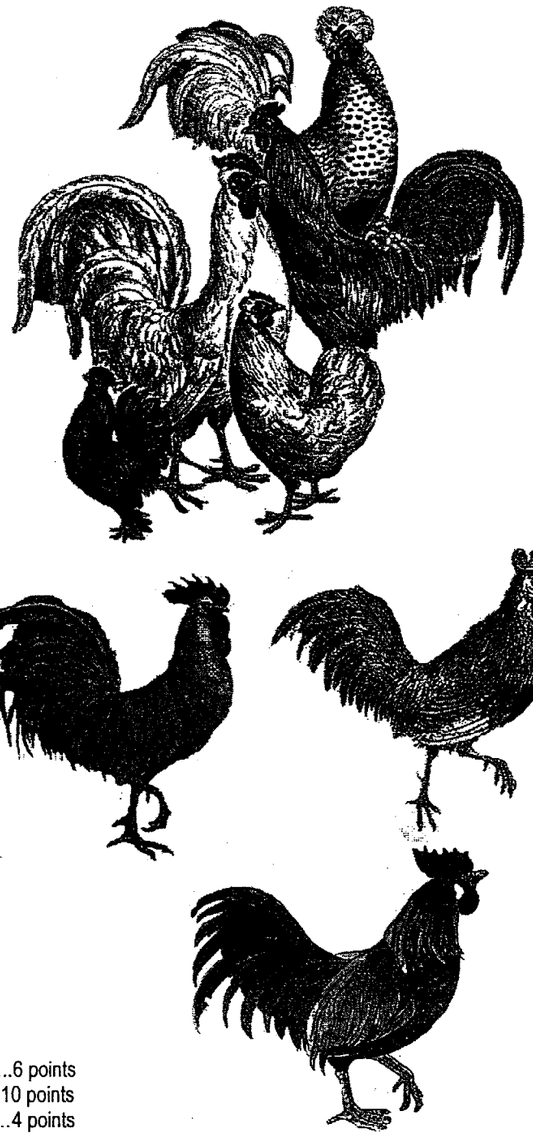
Première étape :
Le contour du canard est simplifié en une forme plus compacte (forme du moule)
Dessin au trait.

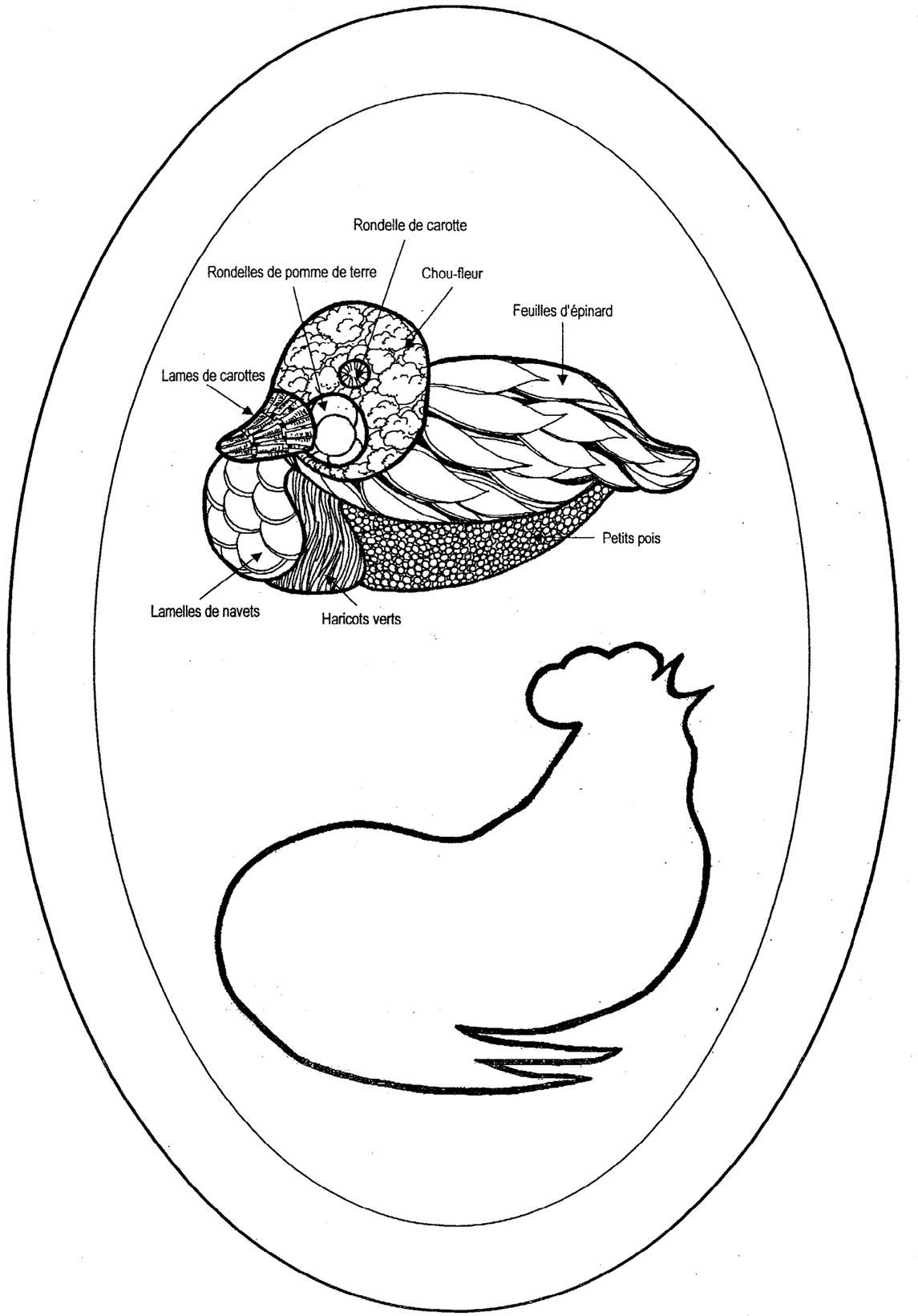


Deuxième étape : ses parties intérieures (différentes parties du corps, décor, graphismes différents, taches...) sont délimitées au trait.



Troisième étape : toutes les parties intérieures sont animées de graphismes évoquant les légumes utilisés.





ÉVALUATION

Expressivité du tracé des parties intérieures du coq.....6 points
Pertinence des graphismes utilisés pour évoquer les légumes choisis.....10 points
Qualité graphique de la réalisation.....4 points

BP	Spécialité : **Charcutier Traiteur**	Durée : 1h	Session: 2006
Épreuve : **E3 Arts appliqués**	N° Sujet : 06-1630	Coefficient: 1	**Folio : 1 / 1**

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.